

Questo mese:

■ La Germania alla sbarra

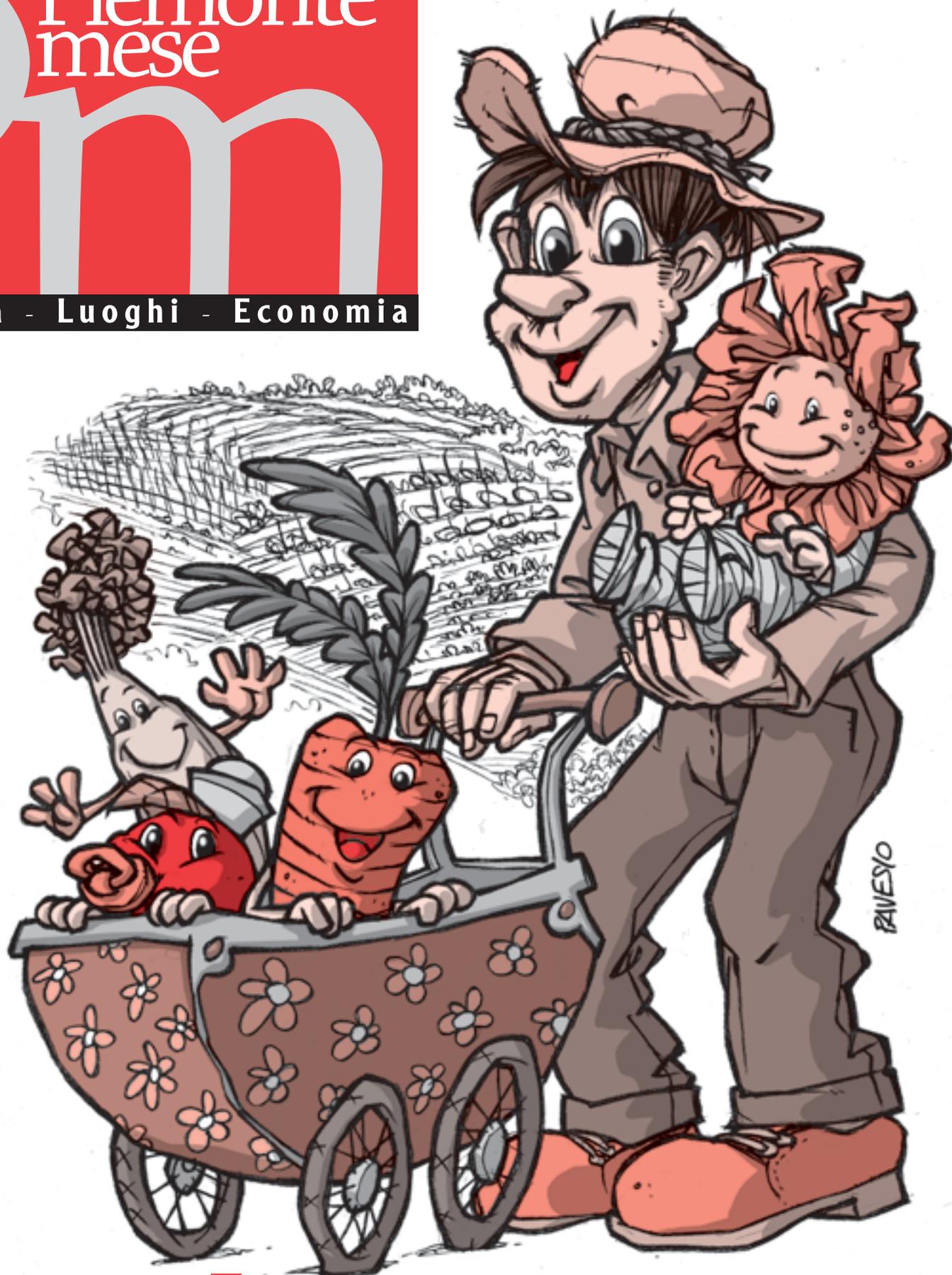
Luca Procacci,
l'avvocato degli
"schiavi di Hitler"

■ Jessie Boswell

La prima
antologica
sull'unica donna
dei "Sei di Torino"

■ La filosofia del riuso

Marco Torchio
trasforma
i rottami
in oggetti di
alto design



Ho adottato un orto

Da oggi è possibile affittare un terreno su cui far coltivare gli ortaggi preferiti. Pensano a tutto - anche al trasporto fino a casa - tre giovani vercellesi

ALESSANDRIA

ASTI

BIELLA

CUNEO

NOVARA

TORINO

VERBANO
CUSIO
OSSOLA

VERCELLI



**CAMERE DI COMMERCIO.
UN INGRESSO PRIVILEGIATO ALL'ECONOMIA REGIONALE.**

UNIONE CAMERE COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA DEL PIEMONTE
Via Cavour 17 - 10123 Torino - Tel. +39 011 5669201 - Fax +39 011 5119144
Rue de l'Industrie 22 - 1000 Bruxelles
Tel. +32 25500250 - Fax +32 25500259
www.pie.camcom.it

UNIONCAMERE

PIEMONTE



“La comunità ebraica di Alessandria è esistita fino al 1982, quando è stata integrata in quella di Torino. La guerra ha segnato la nostra distruzione...”

Silvio Norzi è un uomo gentile, la voce ancora decisa e i ricordi del passato ben stampati nella mente. Ma la comunità ebraica di Alessandria, dopo oltre cinquecento anni di storia, si esaurirà con lui (*Ilaria Leccardi l'ha incontrato, p. 4*)

L'anno è il 1998. Un pomeriggio, nello studio di Luca Procacci, giovane avvocato torinese, si presentano tre settantenni: Maurilio Borello, Franco Siccardi e Ottavio Allasio. *“Avvocato, dice il più anziano, siamo qui perché vogliamo da lei giustizia”* (*Nico Ivaldi intervista l'avvocato degli “schiavi di Hitler”, p. 6*)

Ettore Mo, uno degli ultimi grandi inviati speciali del giornalismo italiano, alle soglie degli ottant'anni non intende ancora appendere il taccuino



al chiodo: quando lo abbiamo intervistato, a metà gennaio, stava per lasciare la casa di Dagnente, vicino ad Arona, e trasferirsi due mesi a Londra, città di origine della moglie, per concentrarsi sull'ultima fatica letteraria (*Alessia Zacchei, p. 9*)

In un momento di crisi globale, investire in arte può rivelarsi una formula vincente per far fronte all'attuale crisi economica? Secondo alcuni, sì. Il viaggio in cerca di risposte parte da Torino, in compagnia di Paolo Turati, torinese eclettico, che evidenzia quanto sia essenziale provare a

Parliamo di...

cambiare la prospettiva verso l'arte, imparare a guardarla con nuovi occhi. (*Roberta Arias, p. 10*)

www.radiogold.it

Continuiamo il percorso attraverso le più importanti esperienze radiofoniche del Piemonte con Radio Gold, di Alessandria, che nei giorni dell'alluvione del '94 ha dato voce a chi aveva bisogno di aiuto e tuttora è radio di servizio basata sull'informazione e la promozione della musica indipendente (*Giorgio “Zorro” Silvestri, p. 11*)

L'architetto albese Marco Torchio trasforma le barriques usate in poltrone di altissimo design e dà nuova vita e dignità ad oggetti destinati al macero. La sua è la filosofia del riuso... (*Michela Damasco, p. 12*)



Più che montature, meglio degli occhiali: in sole otto lettere, *Baricole*, l'azienda che ha saputo esportare in ogni angolo del mondo la creatività e la capacità tecnica subalpina, mantenendone addirittura la terminologia, e ha conquistato i nasi, gli occhi e le vetrine di molti paesi. (*Francesca Nacini, p. 13*)



Presto sarà possibile, anche per chi vive in città, avere un orticello dove far crescere le verdure preferite e mangiarle appena colte. Non sarà proprio sotto casa, ma lo si potrà andare a trovare tutte le volte che si vuole e, cosa più importante, ci saranno persone competenti che si prenderanno la massima cura di lui. L'idea è di tre fratelli piemontesi... (*Luigi Citriniti, p. 14*)



Le lumache, sono amate da molti buongustai, ma ancora consumate troppo poco. Un po' perché fanno impressione a chi non è abituato, un po' perché pochi sanno come prepararle, ma anche perché si crede che, come tutti i molluschi, siano molto caloriche. Niente di più falso, anzi, dal punto di vista nutrizionale sono un alimento ottimo (*Giulia Dellepiane, p. 15*)



Molti pensano che per gustare una buona Panissa bisognerebbe ricreare un'atmosfera agreste d'altri tempi. La modernità però è fatta di stili di vita completamente differenti. Ci sono i single, ad esempio, solitamente etichettati come inetti buoni solo ad azionare il microonde per riscaldare precotti, che invece possono riservare grandi sorprese. (*una serata a base di Panissa e Playstation, di Marco Miglietta, p. 17*)

“Tenca ‘d coj”, mi dice la nonna di Luca, e io non capisco. Quindi aspetto. Quello che arriva nel piatto non è chiarificatore. Sembrano, nella for-



ma, filetti di pesce, ma chiaramente non lo sono. Le “tinche di cavolo”, come ho poi tradotto, sono uno di quei capolavori di cucina povera che nascono dall'inventiva di chi della scarsità non fa per forza un limite. (*Daniela Pirani, p. 18*)

Le notti piemontesi che diventano più miti, il risveglio della natura, la luna, l'avvicinarsi della Pasqua. È questo il paesaggio in cui le campagne della tradizione consumavano il rito della “questua delle uova”. Una tradizione che adesso inizia a rivivere e diventa multietnica grazie all'Università di Scienze Gastronomiche (*Giovanni Angelucci, p. 19*)

tologica dedicata a Jessie Bowsell, grandissima pittrice inglese di nascita e torinese per scelta, l'unica donna dello storico gruppo dei Sei di Torino, e in quanto donna sottovalutata per molti anni dalla critica che snobbava la sua spontaneità lontana dagli accademismi e il suo amore per le ambientazioni familiari e discrete (*Lucilla Cremonesi, p. 20*)



“Io sono grande, è il cinema che è diventato piccolo” direbbe Norma Desmond. E come darle torto, pensando all'aura mitologica che ancora e sempre si porteranno dietro i protagonisti di due mostre in corso a Torino. La prima, che è meglio affrettarsi a visitare perché terminerà il 14 aprile, è dedicata a Giovanni Pastrone nel cinquantenario della morte e si svolge a Palazzo Lascaris. La seconda è la mostra su Rodolfo Valentino al Museo Nazionale del Cinema (*Alda Rosati-Peys, p. 21*)



“La persecuzione dei “triangoli rosa” sta lentamente uscendo dall'invisibilità... Purtroppo sono ancora tante le resistenze e gli ostacoli ad un ricordo pieno e senza imbarazzi di quello sterminio”. A ricordarlo è Sergio Lo Giudice, Presidente onorario di Arcigay. Gli omosessuali sono stati il terzo gruppo, dopo ebrei e zingari, ad essere perseguitato dal regime nazista in base alla propria identità. A questo sterminio dimenticato Cuneo dedica la mostra “Omo-causto” nella settimana del 25 aprile (*Irene Sibona, p. 22*)



Fino al 10 maggio la Sala Bolaffi ospita la prima an-

L'ultimo ebreo di Alessandria

Ilaria Leccardi

“La comunità ebraica di Alessandria è esistita fino al 1982, quando è stata integrata in quella di Torino. La guerra ha segnato la nostra distruzione. Le fughe, le deportazioni. Inoltre, dopo il conflitto, tante famiglie si sono trasferite in altre città che potevano offrire di più in quanto a lavoro e studio. La comunità è rimasta viva fino a che si sono celebrate le funzioni, per le quali secondo la religione devono essere presenti almeno dieci uomini. Noi eravamo meno, ma per un po' di tempo siamo riusciti a far venire qualcuno

Con Silvio Norzi si estinguerà dopo cinquecento anni una delle comunità israelitiche più fiorenti del Piemonte, travolta dalle leggi razziali e dalle deportazioni

da fuori città, in modo da arrivare al numero minimo. Poi negli anni sono mancati i vecchi, il rabbino. E così oggi sono rimasto solo io, 88 anni, l'ultimo ebreo di Alessandria”. Silvio Norzi è un uomo gentile, la voce ancora decisa e i ricordi del passato ben stampati nella mente. *“In realtà oltre a me, che non ho figli, in città ci sono ancora tre donne ebreo. Una è Ada Vitale, mia cugina, anche lei senza figli. Quindi Paola e Daniela Vitale che però hanno sposato uomini cattolici. La realtà è questa: la storia degli ebrei di Alessandria si esaurirà con noi”.*

Un'amara verità, che emerge dopo cinquecento anni di storia di una comunità nata nel 1490. Proprio in quell'anno arriva infatti ad Alessandria il primo ebreo, Abramo, figlio di Giuseppe Vitale de Sacerdoti, autorizzato ad aprire un banco di prestito. Negli anni cresce la fioritura della città, prima sotto la Casa d'Austria, quindi sotto i Savoia, all'inizio del XVIII secolo. Savoia che, nel 1723, istituiscono il ghetto tra le attuali via

Migliara (una volta *Strada dei Sarti*) e via dei Martiri, nel pieno centro della città. E ancora oggi sono visibili dalle finestre della sinagoga alcuni ballatoi nei cortili interni della case che di quel ghetto facevano parte. Nel 1761 ad Alessandria gli ebrei sono 420, e sotto Napoleone la popolazione cresce ancora, fino a toccare quota 550. Il 1848 è l'anno dell'emancipazione, dell'eliminazione del ghetto, e la popolazione ebraica è sempre più inserita nella vita economica e culturale alessandrina.

Nel 1871, la costruzione della sinagoga di via Milano, in piena “*Contra-dra degli Ebrei*”. Un gioiello che ancora oggi domina le vie del centro cittadino. *“Io sono nato proprio davanti alla Sinagoga, nel 1921”*, continua Norzi. *“La comunità ebraica al tempo era fiorente e ben integrata. Quando ho compiuto 13 anni ho partecipato al rito della maggioranza, attraverso il quale i giovani acquisiscono autonomia religiosa e diventano responsabili di seguire i precetti ebraici. Era il 1934 e il Tempio di Alessandria era pieno. Ci saranno state almeno un centinaio di persone, tra cui parenti venuti da fuori. Ma la comunità era ampia in quegli anni. Ogni sabato alle funzioni religiose era sempre presente qualche decina di persone”.* E sorridendo: *“La vita per i ragazzi era più difficile da gestire, perché il sabato doveva-*



mo andare a scuola, ma per la mia religione il sabato è un giorno dedicato alla preghiera e alla meditazione, in cui ad esempio non si può scrivere”.

Il fascismo all'epoca è già al potere da alcuni anni, ma per gli ebrei di Alessandria all'inizio del decennio la vita prosegue tranquilla: *“La mia famiglia possedeva un negozio di indumenti in via Milano. La maggior parte della popolazione ebraica aveva attività commerciali. La più nota erano i grandi magazzini Saves, che stava per Società Anonima Vitale e Sacerdote, due cognomi ebrei molto diffusi in zona. Quindi c'era il Calzaturificio Angelo Vitale, divenuto poi Calzaturificio Marengo. C'erano medici, avvocati, famiglie conosciute, che stavano bene economicamente. Io frequentavo l'Istituto Tecnico di Ragioneria in via Trotti”.*

Poi arriva il '38, con le leggi razziali, lo sconvolgimento della vita di tutti i giorni. *“Avevo finito il secondo anno di superiori, avrei dovuto iniziare il terzo. Ma poi è stato pubblicato il decreto del governo, firmato dal Re, che escludeva insegnanti e studenti ebrei dalle scuole pubbliche. Così io e il mio compagno di banco ci siamo ritrovati di colpo ad essere persone di razza diversa, solo per via della religione. I miei compagni però mi sono sempre stati vicini, non ho mai sentito una forma di razzismo, almeno da parte loro. Mia sorella aveva un anno meno di me e frequentava la mia stessa scuola. Mia cugina frequentava le magistrali. Per noi ragazzi non poter più andare avanti a*

studiare è stato un trauma terribile. Anche se in un primo momento sentivamo la cosa come un danno morale. Mai avremmo immaginato quello che sarebbe successo qualche anno dopo”.

Il giovane Silvio inizialmente sta a casa, aiuta i genitori in negozio insieme con le sorelle di due e tre anni più giovani. *“Poi siamo venuti a sapere che le comunità ebraiche più grandi organizzavano dei corsi scolastici e così abbiamo preso contatti con quella di Torino e abbiamo iniziato a viaggiare tutti i giorni in treno per seguire le lezioni. Era un bel sacrificio, perché il treno costava e così la scuola, che era privata. Quindi sono riuscito anche a diplomarmi, ad Alessandria, da privatista. In fondo al corridoio, però, con la schiena girata rispetto ai miei compagni. Ci sentivamo cittadini di serie B, ma il peggio doveva ancora venire”.*

Un provvedimento amministrativo del maggio 1942 obbliga uomini e donne di “razza ebraica” al lavoro obbligatorio. *“I negozi di ebrei non potevano avere dipendenti cattolici, noi non potevamo ascoltare la radio, ma neppure attaccare manifesti funebri per i nostri cari. Poi venne la mannaia del lavoro obbligatorio. Le donne sono state costrette a lavorare per la maggior parte nella fabbrica di cappelli Borsalino nel reparto peggiore, quello della pulitura delle pelli di coniglio (incidentalmente, il coniglio è animale considerato impuro, come il maiale, e non è ammesso nella regola alimentare ebraica, quindi il lavoro, in questo caso, assumeva*

anche una forte valenza di umiliazione, n.d.r). *Gli uomini invece a sterrare i bastioni di Alessandria, oppure a pulire i vialetti del cimitero. E pensare che mio padre aveva partecipato alla Grande Guerra, aveva combattuto per questa Italia che adesso lo considerava un sottouomo. Se penso alla mia famiglia, ai miei antenati... Mio bisnonno addirittura aveva combattuto la Guerra d'Indipendenza nel 1859. Invece da quel momento la mia famiglia non aveva più diritti. Io per un periodo ho zappato la terra sui bastioni, ma poi, grazie a un medico compiacente, sono riuscito ad avere l'esonero*".

Gli ebrei non possono ascoltare la radio, eppure le notizie filtrano. Di notte, di nascosto nelle cantine o nelle soffitte, Radio Londra parla. *"A un certo punto ci siamo resi conto che la questione non era riacquistare i diritti, ma salvare la pelle. Gli ebrei venivano arrestati e portati via, forse all'estero. Pensavamo in campi di lavoro, non credevamo che si trattasse di veri e propri campi di sterminio"*. E così alcuni alessandrini iniziano a tentare la fuga. I più previdenti se n'erano già andati verso il sud Ame-

per questo avevano una sensibilità maggiore. Per mesi abbiamo vissuto con polenta, patate e latte. Ma era la guerra. Quella famiglia ha rischiato molto, anche che le venisse bruciata la casa. Una volta finito il conflitto ha ricevuto il riconoscimento dei Giusti di Israele".

Intanto, mentre i Norzi trovano rifugio in montagna, la sinagoga viene saccheggiata, nel dicembre 1943, come rappresaglia per l'uccisione di un fascista. Vengono rubate le argenterie e distrutti i banchi e circa settecento libri antichi, molto rari, sono bruciati in quella che oggi è Piazza della Libertà. Poi gli arresti. Sono ventisette gli ebrei nati o residenti ad Alessandria che vengono catturati e condotti nei lager. Tra loro anche Renato e Luciano Treves, amici e compagni di Silvio Norzi, che si erano uniti alla Resistenza vicino a Torino. Sette ebrei invece sono arrestati nelle vie del centro, proprio vicino alla sinagoga. Il 13 febbraio 1944 vengono fermati i fratelli Giacomo, Sansone e Sergio Foa. Detenuti nel carcere di Alessandria e poi in quello di Torino, quindi nel campo di Fossoli e il 5 aprile deportati

na in città con mezzi di fortuna: *"Ci siamo anche trovati la casa occupata da una famiglia di immigrati del Sud a cui era stato assegnato il nostro appartamento. Abbiamo protestato perché l'alloggio era nostro, ci spettava di diritto tornare lì dentro. Ce l'hanno ridata, ma in casa non c'era più nulla. Non una foto, non un libro, non un ricordo. La mia infanzia e la mia adolescenza erano scomparse così. Ma una volta tornati l'unica idea era quella di ricominciare. Io ho ripreso in mano il negozio di famiglia, mentre nella sinagoga di via Milano non era rimasto nulla. Era tutto distrutto. Sapevamo però che nelle cittadine di Acqui Terme e Nizza Monferrato non erano rimasti cittadini ebrei e al tempo stesso i templi israelitici non erano stati danneggiati. Così abbiamo potuto portare gli arredi di*



vani, in occasione del Giorno della Memoria. Anche davanti alle telecamere, per il documentario "Via Milano n. 7 - Testimonianze del Tempio Israelitico di Alessandria", del regista Jasen Nannini.

"Un'altra iniziativa interessante è stata quella del carro dei deportati, continua Norzi, un vagone che abbiamo fatto installare all'inizio del 2007 nel parco pubblico di Spalto Marengo, vicino all'Istituto Tecnico Volta". Risalente agli anni Trenta e acquistato da Trenitalia, si tratta di un carro bestiame che faceva parte dei convogli che hanno trasportato gli ebrei italiani verso la Germania. È ora collocato lungo un binario lungo tredici metri che si interrompe bruscamente, a simboleggiare il non ritorno. Il carro contiene installazioni video che ricordano la Shoah e ne spiegano le atrocità. Una sorta di piccolo museo virtuale per non dimenticare. *"Era stata una buona iniziativa della giunta Scagni, quella passata di centrosinistra"*, conclude Norzi. *"Oggi purtroppo il carro è stato praticamente abbandonato e viene ricordato solo nelle occasioni ufficiali. Inoltre, lo scorso 27 gennaio, durante l'ultimo Giorno della Memoria, il Comune e la Provincia di Alessandria non sono nemmeno riusciti a mettersi d'accordo per una manifestazione unitaria. Prima con la Provincia siamo stati alla sinagoga, dove ha parlato il presidente Paolo Filippi davanti a molti ragazzi delle scuole. Poi sono corso davanti al carro, dove abbiamo tenuto una commemorazione con il sindaco Piercarlo Fabbio, che però non mi ha rivolto nemmeno una parola"*.

Le divisioni, come i silenzi, in questi casi fanno ancora più male. ■



rica oppure oltre il confine svizzero. Altri, proprio cercando di entrare in Svizzera, vengono catturati. *"La nostra famiglia non aveva i soldi per fuggire lontano. Però avevamo la fortuna di conoscere un famiglia valdese in Val Pellice, dove passavamo le vacanze, che ci ha offerto ospitalità a metà del 1943. Anche i valdesi avevano subito delle persecuzioni religiose in passato e forse anche*

ad Auschwitz, dove moriranno. Il 16 febbraio vengono invece prese Ermelinda Colombina Carmi, assieme alla sorella Ermene e alla figlia Italia Segre, ma anche Ida De Benedetti, tutte detenute per qualche giorno nel carcere di Alessandria, quindi condotte a Fossoli e, il 22 febbraio, deportate ad Auschwitz, da dove non faranno ritorno. Finita la guerra la famiglia Norzi tor-

quei templi ad Alessandria e la nostra sinagoga ha ripreso vita. Fino agli anni più recenti, quando poco per volta gli ebrei alessandrini sono scomparsi".

In città la vicinanza alla storia del popolo martoriato è continuata nel tempo. Grazie anche allo stesso Silvio Norzi e a sua cugina Ada Vitale, sempre presenti e disposti a raccontare la loro storia, nelle scuole, ai gio-

Giustizia per gli schiavi di Hitler

Intervista di Nico Ivaldi

Italia e Germania rompono le relazioni diplomatiche. Il governo Berlusconi cade e si va a nuove elezioni. Centocinquanta simpatici nonni diventano milionari, in euro, ovviamente. La trama di un nuovo thriller politico-sentimentale? No, è quanto potrebbe accadere se...

Questa brutta storia comincia nel 1998. Un pomeriggio, nello studio di Luca Procacci, giovane avvocato torinese ancora agli inizi della professione, si presentano tre settantenni: Maurilio Borello, Franco Siccardi e Ottavio Allasio. Il più anziano dei tre, Maurilio Borello, il volto tirato, la mano tremante, posa sulla scrivania una serie di foto in bianco e nero di un lager nazista, dove sono ritratti donne e bambini avviati verso la morte. "Avvocato, disse l'uomo, siamo qui perché vogliamo da lei giustizia".

Che tipo di giustizia volevano da lei, avvocato Procacci?

I tre erano stati deportati nel '44 dalla Val di Susa al lager KZ di Gaggenau, in Germania, e costretti a lavorare nello stabilimento della Daimler-Benz, che, dalla produzione di Mercedes, era passata a quella di camionette per l'esercito del Reich.

Che cos'era un lager KZ?

Era un campo di concentramento: non semplicemente di lavoro ma destinato allo sterminio, come lo erano Buchenwald e Auschwitz.

Mentre i tre le raccontavano la loro esperienza a Gaggenau, lei che cosa ha provato?

Era come entrare in un film dell'orrore, dove però, purtroppo, non c'era nulla di finto. Dieci mesi di una vita disumana, tra fame, sporczia, privazioni, umiliazioni di ogni genere. Quei tre e moltissimi altri uomini erano gli schiavi di Hitler.

Che cosa le chiesero in buona sostanza i tre ex deportati?

Di aiutarli ad essere risarciti per tutti i danni subiti nel lager, un male che per cinquant'anni avevano custodito nella mente e nel cuore come una macchia indelebile.

Perché lei accettò?

Sicuramente per un senso di giustizia, perché ho sempre visto la deportazione come un fenomeno che doveva essere ricordato come crimine contro l'umanità.

Ma lo Stato italiano non aveva mai fatto nulla per loro?

Si era limitato a spedire nel '64 a tutti i reduci, tramite il Ministero del Tesoro, una cartolina in cui annunciava non soltanto l'esistenza di un decreto presidenziale per indennizzare le vittime del nazismo, ma anche un elenco degli aventi diritto, fra cui c'erano Borello, Siccardi e Allasio.

E l'indennizzo andò a buon fine?

Macché, alla lettera non fece seguito alcuna azione concreta dello Stato; però il seme della speranza aveva messo le radici. Infatti i tre non si arresero e continuarono a bussare alla porta del Ministero, senza però ottenere risultati. Anno dopo anno, il risarcimento degli internati divenne un problema sempre più lontano nel tempo fino ad essere dimenticato.

Poi arrivò Pertini.

Era il 1980 e il Presidente più amato dagli italiani promulgava la legge 791 che assegnava un vitalizio a favore degli ex deportati nei campi di sterminio KZ. Borello spedisce la sua richiesta di risarcimento ma non ottiene alcuna risposta. Cerca di capirne le ragioni, dal momento che è in possesso di tutti i requisiti richiesti. Passano gli anni e ogni suo sollecito cade nel vuoto, come se il campo di sterminio di Gaggenau non fosse mai esistito.

Sta giungendo alle battute finali la vicenda dei deportati nel lager nazista di Gaggenau, che da oltre sessant'anni attendono di essere risarciti per le sofferenze patite. Intervista al loro giovane e tenace avvocato difensore, Luca Procacci, che ha portato sul banco degli imputati la Germania

Finché Borello non viene a sapere che la sua richiesta era ferma a Torino alla Corte dei Conti.

Erano passati diciott'anni dalla promulgazione della legge 791 e Borello era ormai da tempo pensionato. Poche settimane dopo venne da me con i suoi due amici, ma nel frattempo alla nostra battaglia si erano uniti altri ex deportati, incoraggiati dalla ostinata determinazione di Maurilio Borello.

A quel punto, lei che cosa scoprì?

Tre settimane più tardi la Corte dei Conti del Piemonte, al termine del

processo da me intentato contro il Ministero del Tesoro, accolse pienamente la mia tesi volta a dimostrare la deportazione del ricorrente in un campo di sterminio nazista KZ (basata peraltro anche su prove testimoniali raccolte in Val di Susa) e dispose che fossero finalmente riconosciuti a Borello il vitalizio e gli arretrati. Quella storica sentenza rappresentò un simbolo per tutti gli altri reduci, incarnò e vivificò una speranza ormai sepolta sotto i ricordi di un'espe-

rienza infernale. Nacque così ad Avigliana il Comitato dei Deportati in campo di sterminio nazista KZ e dei Lavoratori Coatti in fabbriche tedesche presieduto dal Borello, ma una nuova doccia gelata attendeva i poveri reduci: il Ministero del Tesoro, nonostante la favorevole sentenza del caso Borello, dichiarò più volte che il diritto degli altri ex deportati richiedenti il vitalizio, in quanto internati anch'essi nel terribile lager di Gaggenau, non sussisteva o fos-

se caduto in prescrizione. Di fronte all'ennesima bruciante umiliazione, molti si chiesero se valeva la pena continuare ad avere fiducia in una burocrazia disposta ad appellarsi a qualsiasi cavillo giuridico.

Che cosa fece a quel punto il Comitato?

Sostenne gli ex deportati dimenticati dallo Stato italiano nuovamente davanti alla magistratura per sostenere la semplice, evidente, dolorosa verità storica: la detenzione coatta di civili italiani nel lager di sterminio KZ di Gaggenau. E allora nel 2000 la Corte dei Conti di Roma fece quel che deve fare uno Stato di diritto: assegnò definitivamente agli ex-deportati l'assegno vitalizio di 430 euro, già stabilito dalla legge Pertini, mettendo fine ad una vicenda protrattasi per vent'anni.

Qui entra in ballo la Germania, e il caso dei "tre dell'Ave Maria" rischia di incrinare le relazioni diplomatiche fra i due Paesi: perché, avvocato?

Nel 2000 la Germania istituisce la Fondazione Memoria, Responsabilità e Futuro, con la quale il cancelliere Schroeder destina cinque miliardi di marchi per indennizzare i lavoratori coatti della Germania nazista e chiudere per sempre questo discorso con la Storia. La Fondazione incarica l'OIM (Organizzazione Internazionale per le Migrazioni) di esaminare le domande di indennizzo. L'OIM le rigetta sostenendo che nei campi di sterminio le condizioni di vita furono estremamente dure soltanto per gli ebrei e per le popolazioni dell'est europeo. Quindi gli italiani, si legge nella lettera dell'OIM, non avrebbero vissuto in condizioni di vita dura o in schiavitù. Eppure basterebbe rileggersi i pareri medico-legali di specialisti per capire come i danni biologici subiti dagli ex-deportati, nella percentuale del 90%, siano stati penalizzanti



nella loro vita di relazione e abbiano compromesso per sempre la serenità di queste persone.

L'indignazione fra gli ex-deportati italiani esplose il 19 dicembre 2003, quando una delegazione occupò pacificamente la sede del Consolato tedesco a Torino in segno di protesta. In quell'occasione, gli internati torinesi notificano al console tedesco un atto di diffida destinato al governo di Berlino. Ma niente ormai poteva fermare Borello e gli altri: nel 2004 il loro Comitato, patrocinato dall'avvocato Procacci, cita in giudizio, di fronte ad un Tribunale italiano (ovvero, il Tribunale di Torino), lo Stato tedesco, la Daimler-Benz, l'OIM e la Fondazione tedesca, chiedendo la condanna della Germania al risarcimento degli schiavi di Hitler per una cifra non inferiore a un milione di euro ognuno. A quel punto



Maurilio Borello

che cosa accade?

Che per i tedeschi il Tribunale di Torino non poteva assolutamente giudicare uno stato sovrano come la Repubblica Federale di Germania, ritenuta immune dalla nostra giurisdizione. Inoltre, sempre per i tedeschi il diritto degli ex deportati italiani doveva ritenersi prescritto, poiché, trattandosi di fatti avvenuti in Germania, la legge di riferimento è quella tedesca, che fissa in 30 anni il termine di prescrizione per un reato civile.

Prevedibile la tesi tedesca, e l'Italia che cosa ha fatto?

La Presidenza del Consiglio dei Ministri, chiamata in giudizio dalla Germania in forza dell'accordo di Bonn del 1961 (con il quale l'Italia ottenne ma non distribuì a tutti gli ex deportati i circa 40 milioni di marchi stanziati dallo stato tedesco) incredibilmente si associò alla difesa tedesca e la causa finì in Cassazione. Anche

la Procura Generale della Cassazione ritenne infondata la nostra causa sostenendo che il Tribunale di Torino non poteva giudicare uno Stato sovrano. Quella notizia ci tagliò le gambe, ma devo dire che trovai il coraggio nell'andare avanti proprio dagli ex-deportati, che erano sereni ma altrettanto determinati a non mollare. Poi il colpo di scena: mi chiama un giorno l'Ansa e mi comunica che le Sezioni Unite della Cassazione ci avevano dato ragione, e quello è stato un colpo di scena incredibile, che ha richiamato a Torino tutte le tv e i giornali tedeschi.

Attualmente quanti sono i ricorrenti?

Tantissimi, da tutta Italia. Nel frattempo il povero Siccardi è deceduto, però abbiamo dovuto accettare per ora soltanto centocinquanta richieste perché diventa difficile la gestione. L'unione di queste posizioni ha



Franco Siccardi

creato un'azione collettiva, unica in Italia e unica in Europa, perché costituisce il primo caso in cui un gruppo di civili riesce a portare davanti ad un Tribunale uno Stato per difendere un diritto individuale.

Adesso che cosa vi aspettate dal Tribunale di Torino?

Che emetta una sentenza giusta, rispondente al principio universale dell'imprescrittibilità dei crimini contro l'umanità e alle legittime aspettative di tante persone che hanno sofferto troppo.

Chi vi ha appoggiati nella vostra battaglia?

A livello politico, devo dire che un buon aiuto è venuto dai parlamentari Roberto Cota, Mario Borghezio ed Elena Maccanti, ma in generale mi è sembrato che la vicenda della deportazione sia tuttora una questione scomoda, che imbarazza tanto a destra quanto a sinistra. Tanto per capirci, il Ministro degli Esteri Franco Frattini ha criticato la deci-

sione delle Sezioni Unite sostenendo che potrebbe minare i rapporti diplomatici con un Paese amico come la Germania e un domani potrebbe ritorcersi contro l'Italia per vicende storiche in cui sia il nostro Paese a dover risarcire.

Che cosa avrebbe dovuto fare il nostro Paese?

Sarebbe bastato che la Presidenza del Consiglio dei Ministri avesse sostenuto l'imprescrittibilità del reato.

Quanto la sua battaglia si riallaccia al discorso legato alla Memoria?

Si tratta di temi assolutamente attuali, basta pensare alla recente polemica dei lefebvriani, un esponente dei quali ha negato l'esistenza delle camere a gas. Queste prese di posizione fanno comprendere quanto sia importante non dimenticare quello

che è stato e far sì che tutto questo abbia una proiezione nel futuro, che non sia solo



Ottavio Allasio

la mente una celebrazione o la deposizione di corone di fiori, ma sia soprattutto un riconoscimento e un diffondere e divulgare nelle scuole, con segnali forti di giustizia, una pagina che continua oggi ad essere sconosciuta da molti.

Se non le fosse capitata quest'avventura professionale, che cosa si sarebbe perso?

Questo è un bagaglio di esperienze che segnerà per sempre la mia vita professionale comunque vada questa causa, perché arricchisce enormemente entrare nel merito di tante vicende unite da un unico denominatore comune che è quella voglia di avere giustizia nonostante l'imminenza della fine della propria esistenza. E questa determinazione io l'ho vista, pur essendo giovane, pochissime volte ed è una forza che mi porterò dentro. Il povero Siccardi più di una volta mi ha dato il coraggio di andare avanti e di non demordere. Un'esperienza indimenticabile.

Un'esperienza che, economicamen-

te, non la starà arricchendo...

Per la difesa di queste persone non ho chiesto onorari, ma solo il pagamento delle spese vive. A tutti ho detto che ne ripareremo quando raggiungeremo l'obiettivo, per adesso mi sembra una partita talmente di valenza morale che sarebbe inquinata se chiedessi il compenso a persone che hanno già sofferto così tanto. Oltretutto ci sono pensionati che vivono col minimo e non mi sembra il caso.

E una volta chiuso il caso?

Sono sempre stato interessato alle vicende legate alla deportazione e ho letto i libri di Primo Levi; però diventare protagonista come rappresentante giuridico di queste istanze è un fatto che mi onora e in certi momenti mi responsabilizza, forse anche eccessivamente.

Da questa vicenda, l'avvocato Luca Procacci ha tratto anche un libro: s'intitola *Il male dimenticato* ed è stato realizzato con il contributo dell'Assessorato alla Cultura della Regione Piemonte.



Devolvi il ~~5~~ X mille

a Medici Senza Frontiere.
Dichiara con noi di non volerti arrendere.

Per continuare il lavoro svolto in questi anni,
il tuo contributo è importantissimo.
Ne abbiamo bisogno per non arrenderci mai.

Indica il nostro Codice Fiscale
nella dichiarazione dei redditi:
970 961 205 85.



Non ci arrendiamo.
www.medicisenzafrontiere.it

*Non possiamo alzare bandiera bianca.
Ci serve anche quella.*

La vita randagia di Ettore Mo

Alessia Zacchei

In trent'anni da inviato per il Corriere della Sera ha visto e raccontato le "sporche guerre" di tutto il mondo, dall'Iran al Medioriente, passando per Cecenia, Bosnia e Afghanistan, paese del quale è uno dei massimi conoscitori, e intervistato i personaggi più significativi della storia recente, dai Beatles a Madre Teresa di Calcutta, da Herbert von Karajan a Pavarotti, dal generale Giap al "Leone del Panshir" Ahmad Shah Massoud.

Oggi Ettore Mo, alle soglie degli ottant'anni (è nato a Borgomanero, in provincia di Novara, il 1° aprile 1932) non intende ancora appendere il taccuino al chiodo: quando lo abbiamo intervistato, a metà gennaio, stava per lasciare la casa di Dagnente, vicino ad Arona, e trasferirsi due mesi a Londra, città di origine della moglie, per concentrarsi sull'ultima fatica letteraria che vedrà la luce a settembre: "Una raccolta delle corrispondenze degli ultimi due anni, dall'America Latina alla Cambogia", ci dice. Dopo, si riparte, anche se la meta per ora rimane sconosciuta: "Ancora non so nulla, so solo che accetterò quello che mi propongono, perché se rimanessi a casa non saprei come occupare il mio tempo. Viaggiare mi diverte ancora e finché la salute regge non ho intenzione di smettere. Da quando faccio coppia fissa con Baldelli (Luigi Baldelli, il fotografo che lo accompagna da quattordici anni, dai tempi della guerra in Bosnia, ndr) non soffro più nemmeno la solitudine".

Un infinito viaggiare che è cominciato nel 1934, quando un artigiano mobiliere originario di Valduggia, Guglielmo (Jelmo) Mo trasferisce moglie e tre figli piccoli, Ettore di due anni e due bimbe poco più grandi, da Borgomanero a Castelletto Ticino, sulle rive del Lago Maggiore, perché ha trovato impiego sulla sponda lombarda, a Sesto Calende, presso la fabbrica di aeroplani Savoia Marchetti, e tutti i giorni attraversa il lago con il battello. "Ho dei ricordi molto belli della mia infanzia, spiega, spesa tra scuola, oratorio e le vacanze estive in Valsesia, nel

paese di mio padre". La mente e lo spirito del giovane Ettore sono presto posseduti, totalmente e perdutamente, da due grandi amori, o forse due demoni, la scrittura e il viaggio. I libri di Buzzati, Piovene, Vergani e Montanelli lo accompagnano nelle prime scorribande fuori dall'Italia, nell'isola di Jersey, a Londra, a Parigi, in Lapponia, impegnato nei mestieri più improbabili. "Feci lo squattero e il cameriere a Parigi e Stoccolma, il barista nelle Isole della Manica, il bibliotecario ad Amburgo, l'insegnante di francese (senza titoli, naturalmente) a Madrid, l'infermiere in un ospedale per incurabili a Londra e infine steward in prima classe su una nave della marina mercantile britannica". Infine, assunto come cameriere sul transatlantico Orsova impegnato in un giro del mondo di cinque mesi, al ritorno dal quale prende servizio



Ettore Mo con Alessia Zacchei

(era il 1962) nella redazione londinese del Corriere della Sera. Anni a "fare da guardia al bidone" e poi a recensire spettacoli e concerti ("Ma non era male, confessa, sono un cantante lirico mancato e quindi mi piaceva molto") fino all'occasione, nel 1979, di seguire da vicino l'ascesa al potere dell'ayatollah Khomeini in Iran, che ha avviato la sua carriera di inviato speciale sui fronti caldi del mondo.

Ma chi è Ettore Mo fuori dagli scenari di guerra e dalle corrispondenze dall'altro capo del globo, oltre i suoi pezzi e i reportages sempre a metà tra racconto, testimonianza e cronaca? Di persona appare una figura minuta, in apparenza quasi indifesa. Il volto bronzé da contadino di montagna, arabescato da una

sottile trama di rughe, si apre spesso ad un sorriso ogni volta stupito e quasi incredulo per l'attenzione che gli viene riservata. Insomma, un mix riuscito tra la smitizzante ironia e il tipico understatement anglosassone (la patria di sua moglie Christine e luogo della sua formazione) e la ritrosia mite ma decisa, l'esageruma nen del piemontese terrigno e concreto.

La domanda delle domande: oggi, dopo trent'anni di corrispondenze internazionali, dodici libri all'attivo, dei quali l'ultimo (*Ma nemmeno malinconia*) in cui ci racconta finalmente qualcosa di lei dopo averci spiegato l'Afghanistan, la Siberia e altri luoghi di guerra; oggi, dopo tutto questo, si sente più giornalista o scrittore? Dieci secondi di pausa, e poi: "Essenzialmente un giornalista. Oddio, io dico sempre che in realtà, nonostante tutto, non

ho mai davvero scritto un libro, tranne forse l'ultimo dove racconto la mia storia, perché negli altri casi si è sempre trattato di collage di articoli raccolti dalle case editrici. Diciamo che la grossa difficoltà è sempre stata, e lo è per me ancora oggi, la capacità di separare la realtà dalla fantasia, i fatti dalle emozioni e dai sentimenti personali. Durante il mio apprendistato in Inghilterra mi hanno insegnato a scrivere attenendomi ai fatti con rigore e precisione, senza nessuna coloritura personale. Poi quando ho cominciato a fare l'inviato ho potuto dare sfogo anche alla parte più personale: pur riportando fedelmente dati e circostanze lascio anche spazio ai sentimenti e alle emozioni, e pure alle incazzature, che in effetti trapelano sempre dalla mia prosa. È così che ho cominciato a considerarmi uno scrittore".

Interrogato su quali siano i giornalisti di oggi che apprezza particolarmente, risponde: "I giornalisti di oggi... beh, senz'altro il mio amico Bernardo Valli, cronista e analista politico che fa il corrispondente per Repubblica da Parigi: mi piace mol-

to la maniera sottile che ha di far confluire le sue analisi nella cronaca. E poi ancora Enzo Bettiza, Alberto Cavallari (mitico direttore del

Corriere della Sera, scomparso nel 1998, ndr)... anche Alberto Ronchey, un analista puro che si esprime in un linguaggio molto personale, dalla enorme competenza in politica economica internazionale, e poi Egisto Corradi, il più grande giornalista di guerra italiano, che mi ha insegnato il mestiere".

Un mestiere che gli ha segnato la vita, portandolo a vivere sulla sua pelle situazioni difficili anche solo da immaginare. Il personaggio che più gli è rimasto nel cuore lo cita con la voce che si incrina leggermente nel pronunciarne il nome: "Ahmad Shah Massoud, il "Leone del Panshir". A casa ho un suo ritratto appeso al muro e ogni volta che lo guardo mi commuovo. Era un leader musulmano democratico, di grande integrità, coraggio e valore. Mi disse: "Se un giorno avrò un governo ci sarà posto per le donne"... Di fronte a questa personalità mi sono inchinato. Un giorno fece un intervento al Parlamento di Strasburgo e mi confidò di essere stato trattato con molta indifferenza. Gli chiesi il perché e lui mi rispose: "I governanti europei non hanno capito che io non combatto solo per il mio Panshir, ma per bloccare l'espansione degli integralisti islamici". Venne ucciso due giorni prima dell'undici settembre".

Ribalte mondiali, cronaca planetaria: il mondo per Ettore Mo è ormai il giardino di casa sua. Ma come ha potuto conciliare questa missione (non più lavoro, ormai) con gli affetti familiari? "Adesso che i tre figli sono grandi, io e mia moglie Christine abitiamo tra il Lago Maggiore e Londra. Ormai mi conosce bene: quando mi vede inquieto è lei la prima a dirmi: ma Ettore, perché non vai a farti un bel viaggio?" ■

Uno degli ultimi grandi inviati speciali del giornalismo italiano non vuole ancora appendere il taccuino al chiodo. Continua a viaggiare anche solo per piacere, perché il mondo è casa sua

Impara l'arte... e mettila in banca

Roberta Arias

L'arte può essere o diventare in un prossimo futuro, più prossimo che futuro, una formula vincente per far fronte all'attuale crisi economica? Secondo alcuni, sì.

Il viaggio in cerca di risposte parte da Torino, in compagnia di Paolo Turati, personaggio eclettico e stimato del panorama torinese (di prossima uscita il suo libro *Economia dell'arte occidentale*). Economista, collezionista, pianista e ottimo conoscitore dell'arte nazionale e internazionale, Turati è una bussola

che può aiutare a orientarsi nella "giungla artistica" senza perdere la strada o smarrire il portafoglio. Essenziale è provare a cambiare la prospettiva verso l'arte, imparare a guardarla con nuovi oc-

chi. Le opere d'arte rappresentano un bene-rifugio, cioè un bene che mantiene il suo valore immutato nel tempo. Storicamente le famiglie capitaliste hanno sempre avuto attenzione all'opera d'arte. Il fondatore dei Rothschild, non a caso, avendone intuito il valore di mercato, aveva lasciato come legato un terzo d'opere d'arte.

I motivi che spingono a comprare un'opera d'arte? Sono moltissimi: l'afflato culturale, l'emozione che scaturisce dal possederla, il valore aggiunto di un oggetto che ha di per sé un valore culturale e la cui proiezione economica è garantita nel tempo. Basta pensare allo *Specchio* di Pistoletto, che oggi è quotato cinquecentomila euro, contro i quaranta milioni di lire di dieci anni fa. Anche la componente sociale spinge all'acquisto dell'opera d'arte. Da una parte c'è chi compra per il desiderio di esibire, senza necessariamente intendersene, ma per il puro gusto di possedere uno status symbol. Dall'altra troviamo l'in-

tenditore, l'acquirente che compra l'opera e la nasconde, custodendola con gelosia. Qualunque sia la tipologia di acquisto, ci troviamo davanti ad un bene rifugio, un investimento sicuro nel tempo. Ad un patto però, cioè che l'artista sia conosciuto. Quali sono i criteri che regolano le quotazioni dell'arte? Bella domanda! Turati suggerisce almeno una decina di parametri di cui tenere conto. I più importanti sono l'autore, la corrente artistica, il periodo di produzione, lo stato di conservazione, il "pedigree" del quadro, i passaggi qualificati che ne aumentano il valore, il primo gallerista dell'opera e la data di morte dell'artista.

L'arte, si sa, appartiene a pochi, ma questo non deve scoraggiare. Certo, come diceva Sordi in suo film, *"Pochi lotti per pochi eletti"* è una verità. Ci sono, tuttavia, tre livelli di opere, accessibili a più tipologie di tasche. Questa è l'epoca del "quadriforcio". Non si parla più di poche creazioni, ma di una vasta produzione di pezzi per più persone. L'artista deve produrre senza sosta. Certi capolavori sono e rimangono accessibili ad un'élite, ma l'arte, in buona parte, si sta, per così dire, democratizzando. Ci sono quindi le opere top, che valgono molti milioni di euro; quelle medie, sull'ordine del milione di euro e che, al momento, sono quelle che vantano meno invenduti di tutte. In ultimo le opere sull'ordine dei mille euro, che si comprano bene ed hanno un discreto mercato.

Da un anno e mezzo il mercato dell'arte è salito molto ed è per il 90% in mano alle case d'asta come Sotheby's, Christie's e, in forma minore, Finarte.

Interessante è il valore del made in Italy. "L'open season" delle aste, il momento centrale come si dice in gergo tecnico, è l'autunno-inverno:



le aste top, tanto per stare in tema con il Natale, sono proprio in questo periodo. Ad ottobre c'è stata l'*Italian Sale* che ha visto Sotheby's e Christie's nella raccolta di un certo numero di opere italiane significative da far girare in varie città italiane per poi poterle battere all'asta a Londra. Emblematico è il caso di Torino con l'unione vincente tra Ersel, la boutique della finanza-bene della città, e Sotheby's.

Nell'intrecciarsi di vantaggi reciproci e sinergie tra chi acquista e chi vende, il connubio finanza-arte dimostra di funzionare bene.

Le tendenze che sembrano timonare il mercato attuale delle aste sono la Transavanguardia e il Poverismo, che prevede l'utilizzo di materiali riassemblati: ne è portavoce e caposcuola il piemontese Pistoletto insieme ad altri artisti, tra cui i torinesi Boetti e Penone e, come gallerista storico, Gianenrico Sperone. Affidarsi ad un bravo gallerista, come Paci della Galleria Accademia di Torino, può fare la differenza nell'affrontare un investimento di questo tipo e col tempo può risultare semplice e anche molto divertente. Se l'appetito vien mangiando anche il collezionista, una volta rotto il ghiaccio, può diventare onnivoro di opere d'arte!

Ma come fidarsi dell'acquisto?

Non esiste un manuale o la garanzia di non incappare in un falso, che è l'aspetto più spinoso della faccenda, in effetti. Si possono però prendere delle precauzioni. Se uno pensa di comprare ad un prezzo molto vantaggioso rispetto al valore del quadro, si espone al rischio di acquistare un falso. L'effetto "affarone" deve mettere in guardia: in questo settore paghi il giusto e se hai avuto l'intuizione guadagni, poi, nel rivendere. L'esperto suggerisce di



affidarsi alle sensazioni per "fiutare" il falso: spesso lo si sente subito, lo si avverte a pelle.

La cosa migliore? Comprare nelle case d'asta importanti, dove ci sono i migliori esperti. Ecco un breve decalogo del giovane collezionista, per dormire sonni tranquilli. L'acquisto all'asta è "as is", visto e piaciuto. Si paga tutto e subito. Quindi è bene assicurarsi che ogni quadro abbia un suo certificato, come accade per un gioiello, che ne sia segnalata la fondazione e, subito dopo, anche l'archivio. Poi ci sono le autentiche, da controllare sempre. Se ci sono tutti questi dati l'operazione si è conclusa con successo. Attenzione: un quadro senza le autentiche non si compra mai. Mai. Se ci si vuole lanciare fuori asta è importante verificare la tracciabilità dell'opera (fondazione e archivio) oltre all'autentica dell'artista (foto e firma). Anche il commercio tra privati può funzionare, ma dev'essere svolto con molta cautela.

Fare dell'arte un investimento sicuro non rappresenta solo una valida prospettiva per salvarsi dalla crisi attuale, ma può "educare" al bello e all'armonia e dare, quindi, un valore aggiunto in termini economici ed estetici.

Questo articolo ha ricevuto una menzione speciale al Premio Piemonte Mese, sezione Economia.

L'acquisto di un dipinto di valore per fronteggiare la crisi e mettere un capitale in cassaforte? Può essere un'idea, specie di questi tempi. Ma imprevisti e truffe sono sempre in agguato...

www.radiogold.it
I fatti e le persone fm 88.8 - 89.1

Una radio per amica

Giorgio "Zorro" Silvestri

Continuiamo il percorso attraverso le più importanti esperienze radiofoniche del Piemonte con un occhio di riguardo a quelle emittenti che propongono musica non commerciale, e approdiamo a una radio della zona di Alessandria, Radio Gold. Parlando con Luca Recanati, uno dei collaboratori più anziani, del fatto che più di ogni altro ha segnato l'esistenza e l'attività di Radio Gold, mi sono tornate a mente le splendide ed emozionanti parole e note di Fabrizio De Andrè in Dolcenera: "Acqua che ha fatto sera, che adesso si ritira, bassa sfilata tra la gente come un innocente che non c'entra niente, fredda come un dolore, Dolcenera senza cuore...".

Racconta Luca Recanati: "Il 6 novembre del 1994, verso le 14, arriva in redazione una telefonata allarmata: era un'ascoltatrice che ci informava che Alessandria era sotto quattro metri d'acqua. Stupiti, e anche un po' increduli, abbiamo cercato conferme. Trovate, immediatamente abbiamo aperto i microfoni. Da quel momento, per una settimana, abbiamo trasmesso in diretta ventiquattro ore al giorno. Nel pomeriggio del 6 novembre molti ascoltatori si affannavano per sapere che fine avessero fatto parenti e amici, infatti il quartiere Orti e parte del centro storico erano sommersi. Una città spaccata da un muro di acqua e fango. I soccorsi in ritardo. Il sindaco che dai nostri microfoni e da quelli di "Tutto il calcio minuto per minuto" di Radio Uno chiedeva l'aiuto di tutti, istituzioni comprese. Tutta la città era priva di corrente elettrica e una parte di essa stava vivendo un incubo. Al quartiere Orti, dove l'acqua ha raggiunto anche i sei metri d'altezza e la corrente era fortissima, non funzionavano neanche i telefoni. Senza elettricità il televisore non funziona, la radio a pile sì. Essendo la nostra sede a pochi chilometri da Alessandria abbiamo avuto la possibilità di trasmettere in diretta il dramma di una città. Dal tardo pomeriggio hanno incominciato a chiamarci anche gli alluvionati, grazie ai primi telefoni cellulari. Ci raccontavano il dramma che stavano vivendo, chi si trovava ai piani superiori dei condomini (quelli inferiori

erano sommersi), chi sui tetti, tranquillizzavano parenti e amici raccontandoci in quanti erano e chi erano, chiedevano interventi ai mezzi di soccorso".

La prima notte e il giorno successivo Radio Gold è diventata un ponte che collegava le due città: quella irraggiungibile, alluvionata, con l'altra, impietrita ma all'asciutto. "Forse, in quel momento, aggiunge Luca, abbiamo capito realmente cosa voleva dire essere al servizio di una comunità. Quella missione editoriale rimane ancora oggi l'elemento principale di Radio Gold".

Luca ha iniziato a frequentare la radio nel 1991, quando la sede era ancora a Valenza, cittadina di orafi e di concerti al Palomar, indimenticato locale di calviniana (nel senso di Italo) memoria. Alcune persone che frequentavano quel locale diedero vita alla nuova gestione di Radio Gold, ma i primordi della radio risalgono agli anni Settanta in pieno periodo di radio libere. Successivamente la radio è

Giorgio Zito lavora in radio dal 1995 ed ora ricopre il ruolo di responsabile musicale: "La programmazione musicale prevede un mix equilibrato di hit e classici dagli anni Settanta ad oggi, cercando di mantenere un tratto originale e non banale nelle scelte, senza dimenticare il target di riferimento".

Da sempre la radio organizza concerti ed eventi. Per alcuni anni ha curato la stagione musicale del Palomar e collabora con enti e amministrazioni locali nella creazione di eventi musicali. Nel palinsesto spicca da un paio di stagioni il programma "Mosquito Night" sulla terrazza del Palazzo Pacto di Alessandria, nuova sede della radio, condotto da alcuni dei migliori dj della provincia. Altra trasmissione musicale di rilievo è "Suoni: la battaglia delle bands", di nobile intento, perché spinge i ragazzi della provincia di Alessandria a proporre musica propria in un momento in cui le cover sembrano andare

della città si alterneranno, in una vera e propria sfida musicale tutti i gruppi che propongono musica propria. Un percorso per veri appassionati della musica che durante le esibizioni, da aprile a maggio, dovranno affrontare una giuria vera: il pubblico".

Sulle frequenze 88.8 (Alessandria, Ovada, Tortona, Novi Ligure, Acqui Terme) e 89.1 (Casale Monferrato e Valenza) un paio di giorni a settimana è il reggae protagonista del palinsesto, ma è il rock indipendente la spina dorsale della sua musica.

Il web è un altro dei mezzi con cui Radio Gold "pubblica sul web file di testo, audio, video, interviste e approfondimenti in formati scaricabili in modo semplice. La nuova sede dispone di una connessione a banda larga che permette un'importante trasmissione di dati testo/audio/video. La redazione ha realizzato diverse dirette in video-streaming, tra cui Fiera del Libro, Olimpiadi, Festival del Cinema di Berlino".

Parlare di Radio Gold mi riporta alla mente concerti al Palomar, quando ci si incrociava a notte fonda con i gruppi di liscio che si erano esibiti nel locale attiguo, mi ricorda le serate al Subbuglio, storico centro sociale della città o con i ragazzi della comunità "Cascina Rangone" dell'impareggiabile don Gallo di Genova e soprattutto mi ricorda le interviste con i conduttori della radio per parlare di questi concerti e la loro collaborazione con realtà poco istituzionali ma fondamentali come il Forte Guercio ed il C.S. Crocevia.

Non conosco realtà simili a Radio Gold nella provincia mandrognna, ma quella è una risorsa da custodire gelosamente, memorizzata tra i preferiti nei browser dei computer o sulle radio digitali, ricordando le vecchie radio a pile che in quel 6 novembre del 1994 hanno dato sostegno a chi era in difficoltà.

Musica indipendente e impegno sociale: è Radio Gold, emittente storica dell'Alessandrino, che durante l'alluvione del '94 diede voce a chi aveva bisogno di aiuto



entrata a far parte di Popolare Network. A metà degli anni Novanta l'attenzione si è sempre più concentrata sull'informazione locale, facendo di Radio Gold uno dei principali organi di informazione della provincia di Alessandria, sia attraverso l'attenzione continua prestata dal palinsesto radiofonico, sia attraverso il sito della radio, con aggiornamenti continui e puntuali grazie ad una redazione di giornalisti operativa dalle 6:30 alle 19:30.

per la maggiore. È un invito coraggioso e incoraggiante ad affrontare la musica in prima persona senza rifarsi a modelli preconfezionati ma vedendo la musica come mezzo di espressione di ciò che spesso si tiene dentro per paura di affrontare il pubblico, utilizzando invece ciò che già si è sicuri che piaccia e funzioni.

La trasmissione propone un concorso "promosso da Radio Gold e Segnali2006, aperto a tutte le band che propongono composizioni originali. In collaborazione con i principali locali

La filosofia del riuso

Michela Damasco

Ti accoglie facendoti provare una delle sue creazioni. Originale, bella e comoda. "Subisco volentieri il fascino della forma... di un altro" dice sorridendo

Marco Torchio, l'architetto originario di Alba che ha ideato e realizzato "Le Sedie del Torchio", una linea di elementi di arre-



do (poltrone, sedie, sgabelli,

tavoli e tavolini) fatta con le pregiate doghe delle barriques.

La filosofia alla base del progetto è quella del riuso, che "porta a un oggetto che nella sua seconda vita merita rispetto uguale, se non superiore, a quello che aveva nella prima". Le barriques sono infatti botti in legno di rovere, "bellissimo", che nel tempo perdono la loro capacità di effondere aromi: hanno una durata massima di tre

L'architetto albese Marco Torchio trasforma le barriques usate in poltrone di altissimo design e dà nuova vita e dignità ad oggetti destinati al macero

anni, dopodiché andrebbero al macero. Condizionale d'obbligo, perché Torchio le recupera dalle cantine, le smonta e costruisce le sedie assemblando le doghe in maniera artigianale. Il riuso avviene cioè nel rispetto di quello che c'era, come le macchie di vino, l'aroma del legno, le scritte di fabbricazione. La materia prima non viene snaturata, ma modellata e consegnata a una nuova funzionalità, portandosi dietro il proprio passato. Perché recuperare significa anche "comunicare il lavoro di qualcun altro e il suo valore". Al legno viene accostato il ferro, come

linea portante lasciata a vista, mentre le parti imbottite sono realizzate con ogni tipo di pelle o tessuto.

Il criterio alla base è qualcosa in più del semplice riciclo: le forme vengono armonizzate rispettando le linee del materiale, l'oggetto ri-creato mostra le tracce di cos'era. "Il problema del design, spiega l'architetto, è che manca nella comunicazione dei valori", mentre per lui, assieme all'architettura, nasce da un bisogno, interiore, sociale o culturale. Architettura, cioè, fatta dalla gente. Architettura quasi terapeutica: "Per come la vedo io è meglio della medicina, è quella cosa che la malattia non te la fa venire: un cicchetto tutte le mattine e non hai bisogno di un medico". Se ogni opera è il prodotto di un luogo, di un contesto sociale e culturale, allora le "Sedie" sono figlie del territorio delle Langhe, dove forti sono la cultura del vino e la mentalità contadina di un tempo, del *campé via gnente* (non buttare via niente), emblema dell'ecosostenibilità.

Marco Torchio parla di tutto questo con una naturalezza disarmante. Per lui, l'elemento sferico della botte richiama la forma perfetta, pura e geometrica dell'uovo. Non è un caso se, oltre a collezionare aeroplanini, è appassionato dei barattoli di yogurt della Yomo: potrebbe incantarti per ore su come un contenitore considerato dai più banale oggetto in plastica, sia perfetto per essere tenuto in mano. Storia particolare, la sua. "Sono sempre stato un architetto, amo l'architettura in modo scientifico, ma ho fatto l'idraulico finché non ho capito perché dovevo fare questo lavoro". Dieci anni, per l'esattezza, dopo la laurea. Intanto, i pensieri sul recupero delle cose e le sperimentazioni, prima con la plastica e poi con le botti.

Fino all'incontro con "altre persone che la pensano come me": in prima battuta, Keoproject, una società formata da ricercatori, architetti, ingegneri, designer, con sede a Savigliano e unità operativa a Racconigi, fondata sui principi del *Life Cycle Assessment* ("valutazione di ciclo di vita", LCA). L'obiettivo è realizzare progetti usando materiali nuovi che derivano da raccolta differenziata di legno, carta e plastica. Perché, se la scienza indica le vie per uno sviluppo sostenibile, economia, politica e mercato devono segnare la strada dello sviluppo percorribile, di un pro-

gresso economico per tutti. Le risorse non sono infinite, non basta accontentarsi di operazioni che rendono più efficiente o pulito un processo a spese di altri, perché così l'inquinamento viene solo trasferito da un'altra parte. "Solo i progetti che coinvolgono il pianeta possono salvarlo" spiega Torchio. Ma in una logica assolutamente economica: "L'ecosostenibilità ha bisogno di industria e tecnologia. Noi lavoriamo in un'economia globale con la logica di creazione di economie remote locali, attraverso la creazione di valore dato anche dall'immagine". In questo senso, la collaborazione con Slow Food e Terra Madre sembra quasi una tappa obbligata. All'ultimo Salone del Gusto di Torino, Keoproject era presente con i suoi prodotti a marchio "I Was": le sedie in legno di barriques, le sedie "Cartona", le poltrone di cartone ("Modulo in Swahili") e in acciaio recuperato ("I've Bin"), "La Borsa dell'Unione", in cartone, riutilizzabile più volte per la spesa e il "Diario di Marchio" in carta riciclata.

Sulla plastica si concentra invece il progetto "Eko Logic Shop to Shop", marchio di una linea di oggetti realizzati in Keorex, materiale ottenuto dal riciclo del Pet, la classica plastica delle bottiglie d'acqua. Per ora

sono stati realizzati un cestino, un porta cestini e un carrello per fare la spesa. Trasparenti, ergonomici, più belli degli altri e a prezzi competitivi. Quelli di Eatally, per intenderci. "Non costano di più, si tratta di una questione di progetto e selezione, di tecnologia adatta". Il materiale si può riciclare all'infinito con risparmio di anidride carbonica e non serve nuovo petrolio. Gli oggetti progettati sono prodotti da La Spera e distribuiti da Origine. Per la raccolta delle bottiglie si usa "Mr PET": un contenitore interattivo, che coinvolge attivamente il cittadino nel processo. Viene infatti installato nei supermercati, vi si può accedere tramite la "Mr PET card" gratuita e si ricevono punti per le bottiglie inserite, trasfor-



mati in punti fedeltà o in sconti per la spesa. Le macchine Mr PET oggi sono a Savigliano (Leclerc), Aosta, Vercelli, Burolo, Collegno, Nichelino, Leini, Pinerolo, Torino (Carrefour). Tra giugno 2006 e agosto 2008 il sistema ha raccolto 7.082.286 bottiglie, pari a 7.099 barili di petrolio, e non ha immesso nell'ambiente 2.614.984 kg. di anidride carbonica equivalente.

"C'è bisogno di tenacia ed entusiasmo e il coinvolgimento sociale è la base" sottolinea Torchio. Progettare, creare all'insegna della collaborazione e della continua ricerca di nuovi partner, dai produttori ai distributori. Keo lavora per trasformare il rifiuto in risorsa anche grazie alla Compagnia di Finanza Etica, una Finanziaria di partecipazione fondata alla fine del 2004, con sede a Racconigi, che sostiene soluzioni tecnologiche ecosostenibili per lo smaltimento dei rifiuti provenienti dalla raccolta differenziata. L'ambizione è un modello economico che

coniughi sostenibilità etico-ambientale e percorribilità finanziaria. Il consumatore deve considerare il prodotto di riciclo come nuovo. In questo senso si pone il progetto ReAcademy, una vera e propria accademia del recupero che sorgerà presso l'ex conceria "La Bassa" di Bra, a due passi dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Si propone di diventare un ponte tra università e aziende per diffondere l'informazione sulla cultura e le tecnologie del riciclo e sostenere l'avvio di progetti di aziende in questo ambito. Coinvolgimento, comunicazione, vendita, posizionamento del prodotto "sono gli strumenti di un'economia nuova e grande. Siamo partiti con niente e siamo imprenditori, per cui è giusto che rischiamo".

Info

www.lesediedeltorchio.it

www.keoproject.com

www.compagniadifinanzaetica.it ■



Semplicemente Baricole

Francesca Nacini

Più che montature, meglio degli occhiali: in sole otto lettere, *Baricole*. Sta ormai tutta in una parola piemontese l'essenza dell'occhialeria internazionale, e il merito è di un'azienda di Torino.

Fondata nel 1929 da Giovanni Vitaloni come fabbrica di accessori e componentistica per auto, quest'impresa a conduzione familiare ha saputo esportare in ogni angolo del mondo la creatività e la capacità tecnica subalpina, mantenendone addirittura la terminologia, e ha conquistato i nasi, gli occhi e le vetrine di molti paesi. Un piccolo miracolo di ingegnosità che oggi vanta, tra lo studio progettistico di via Collegno e il negozio del centro chiamato proprio "Baricole", una serie infinita di premi provenienti dai cinque continenti.

Ma da dove nasce un successo del genere? "Da una forte passione per quel che si fa", risponde senza alcun dubbio Alessandra Girardi, respon-

stato semplice ma la "Nico" (così si chiamava l'azienda prima di diventare, nel 2004, "Nico-design") è riuscita a rinnovarsi con creatività, facendo leva su una forte propensione all'innovazione tecnologica e sfruttando la tendenza che stava trasformando l'occhiale da protesi medica ad accessorio di moda. "La ricerca di design e sui materiali è sempre stata a cuore a tutti i membri di questa famiglia", spiega Alessandra, e con le conoscenze adeguate il centro stile che progettava specchietti è riuscito rapidamente a convertirsi a una nuova produzione". Non è un caso quindi che la primissima linea di occhiali sia stata dedicata al mondo dell'auto. "Era quello l'universo da cui venivamo", confessa Vitaloni. "Abbiamo subito creato "Derapage", un marchio che ha in sé la forza di una curva affrontata in derapata". Di lì in poi, nonostante le difficoltà del mercato globale, per la Nico-design è stata tutta discesa: a ogni stagione, infatti, la forza delle idee di questo tenace gruppo torinese



La storia di un'azienda piemontese ai vertici dell'occhialeria internazionale

cità", puntualizza Alessandra Girardi. "Tutta la produzione viene realizzata con questi criteri, grazie all'uso quasi esclusivo di acciaio e fibre naturali come gli acetati, è fatta nel pieno rispetto dell'ambiente. Cerchiamo inoltre di adottare sempre

no i m - messo sul mercato decine di modelli, che costruiscono e riassumono la storia dell'occhiale: ci sono quelli a forma di crisalide che reinterpretano lo stile anni '50 attraverso sculture di acetato lavorate manualmente; le montature a sfera il cui decoro ovaleggiante è ottenuto a caldo secondo la miglior tradizione artigiana; i "Mirage", che per un effetto ottico sembrano stare insieme quasi per miracolo; e quelli per gli under 18 studiati per resistere a qualsiasi marachella; e gli occhiali "Spiral", due sole aste di acetato avvitato in deliziose spirali, che stanno girando il mondo con la mostra Piemonte Torino Design assieme ad altri duecento prodotti dell'eccellenza nostrana.

Ma qual è il segreto di una produzione tanto feconda? Stando agli esperti internazionali, è la sublimazione della ricerca tecnica attraverso forme pratiche e originali, saldamente ancorate alla qualità: "Per noi il design è l'arte che si fa utile", spiega Barbara Tresoldi, responsabile di "Baricole", e i nostri occhiali sono oggetti di design, che forniscono un supporto reale alla vita quotidiana di chi li indossa". Il principe di tutti i modelli è il "Tornado" della linea "Derapage", la montatura italiana più premiata di sempre, maneggevole e allo stesso tempo di fattura molto raffinata. Ottenuto da un'unica lamina d'acciaio incisa chimicamente, questo gioiello di tecnica porta non a caso il nome di un aereo da caccia ed è costituito da ben 37 pezzi assemblati senza saldature e solo con rivetti di alta oreficeria. Ma non è tutto: questo occhiale è anche anallergico, indistruttibile e leggerissimo, come una carrozzeria d'avanguardia, di quelle che contribuiva a creare la Nico negli anni Trenta. "I "Tornado", al momento disponibili in sedici varianti, sono un esempio della nostra continua voglia di elaborare proposte nuove, rivoluzionarie nella loro sempli-

procedure poco invasive, dalla colorazione dei pezzi al loro reperimento, e forse solo nei passaggi di distribuzione, che sfrutta mezzi di trasporto tradizionali, non siamo così eco-compatibili. Proviamo però a migliorare ogni anno". Tra gli ultimi premi vinti dalla Nico-design d'altronde c'è la menzione speciale per la sostenibilità, conferita dal Silmo di Parigi, una delle più importanti fiere del settore. "Ne siamo molto orgogliosi", conferma Alessandra Girardi, è un riconoscimento degli sforzi fatti fino ad ora nella cura dei dettagli".

Attenzione ai particolari sotto ogni punto di vista: nel negozio "Baricole" i muri sono foderati di lastre già incise chimicamente sulle quali è possibile scorgere intere montature, e il pavimento è costituito da tasselli di microcomponenti annegati nella resina e colorati dai bimbi di famiglia; tutta un'area poi è dedicata a giovani artisti che vogliono esporre il proprio concetto di visione.

Non ci sarà mica il rischio che, con così tante buone idee, i Vitaloni comincino a prendersi un po' troppo sul serio? "No, è sicura la Girardi, pensi che creiamo occhiali per case di produzione cinematografiche e televisive adatti agli usi più disparati e abbiamo fornito pure al comico Maurizio Crozza una montatura particolare per la sua imitazione di Fuksas". In fondo, cosa c'è di meglio che farsi pubblicità attraverso una sana risata?

Questo articolo ha vinto ex aequo il Premio Piemonte Mese, sezione Economia.



sabile relazioni esterne e moglie di un Vitaloni di terza generazione, poniamo attenzione su ogni minimo dettaglio e mettiamo il cliente prima di tutto". Da un semplice centro dell'indotto Fiat è nata un'avventura imprenditoriale molto apprezzata soprattutto all'estero. "Fino al 1988 abbiamo prodotto specchietti retrovisori", racconta Giovanni Vitaloni, poi una riconversione forzata ci ha portato nell'occhialeria. Siamo passati insomma dall'aiutare le persone a guardare indietro a supportare tutti nel guardare avanti". Il cambiamento non deve essere

si è dimostrata vincente e ha conquistato ben quaranta paesi, stabilizzando fuori dall'Italia l'80% del suo fatturato. Da Tokyo ad Atene, da Parigi a Chicago gli occhiali made in Piemonte hanno cominciato a spopolare aprendo ulteriori mercati per una nuova linea produttiva, la "Vanni", più economica e modaiola, ma sempre frutto di una ricerca attenta e accurata. "I nostri sono tutti progetti in itinere, chiariscono in azienda, siamo in continua evoluzione e ogni sei mesi proponiamo qualche novità". In vent'anni di attività i Vitaloni han-

Adottare un orto



Luigi Citriniti

Difficile anche solo immaginare, affacciandosi dal proprio balcone di Torino, di cogliere una bella verdura fresca di giornata. Si potrà pure avere un colpo di fortuna regalato dalla natura, ma in mezzo a quel tripudio di smog sarebbe forse meglio evitare di beneficiarne.

Eppure presto sarà possibile, anche per chi vive in città, avere un proprio orticello: uno spazio appositamente curato dove far crescere le verdure preferite e mangiarle appena colte. Non sarà proprio sotto casa, ma lo si potrà andare a trovare tutte le volte



che si vuole e, cosa più importante, ci saranno persone competenti che si prenderanno la massima cura di lui. L'idea è di tre giovani fratelli piemontesi, Giovanni, Paolo e Francesca Ferraris, che hanno da poco dato vita al progetto "Le verdure del mio orto". L'iniziativa nasce sulla spinta di alcune positive esperienze in ambito anglosassone e in Italia è stata sperimentata solamente in Trentino Alto Adige, ma con modalità diverse rispetto ai Ferraris e comunque in forme cooperativistiche. È la prima volta, invece, che un'azienda agricola da sola punta così in alto, cimentandosi in un progetto sicuramente impegnativo. Un'iniziativa di simile originalità, ma con offerta differente, è stata varata già da un anno vicino a Firenze, nel Chianti, dove tre amici si sono inventati l'adozione a distanza delle capre. I clienti versano l'assegno di mantenimento e in cambio ricevono latte, latticini e carne.

In Piemonte siamo invece più concentrati sul campo ortofrutticolo e

"Le verdure del mio orto" inizia a riscuotere buoni consensi. "L'input nasce dalla volontà di ritornare a lavorare insieme nell'azienda di nostro padre", racconta Giovanni, 36 anni, il maggiore dei tre fratelli. "Quando è venuto a mancare lui si è presentata l'esigenza di continuare il suo lavoro nella nostra cascina di Santhià. L'unica fra noi che faceva già questo mestiere era Francesca, che fa anche parte anche dell'Associazione Nazionale dei Giovani Agricoltori. Io e Paolo venivamo invece da esperienze lavorative molto diverse. Abbiamo così deciso di mettere a disposizione le nostre differenti professionalità per

innovarci nel campo della coltivazione e oggi facciamo tutti e tre lo stesso mestiere".

I fratelli Ferraris, rispettivamente nei panni di comunicatore, coltivatore e informatico, hanno così lanciato il loro progetto sfruttando un'area dei terreni di proprietà nella campagna vercellese. Tutti e tre lavorano la terra, ma i loro diversi profili lavorativi li aiutano ad avere quell'arma in più per potersi considerare quasi dei rivoluzionari nel settore. La loro consapevolezza inoltre è che "l'autoproduzione e le vecchie tradizioni sembrano essere tornate anche e soprattutto per coloro che vivono nelle grandi città, dove vogliamo portare un pezzettino di campagna".

L'adozione a distanza degli orti partirà in maniera effettiva nei prossimi mesi. Tra aprile e maggio verrà installato l'impianto di irrigazione nell'azienda agricola, mentre tra giugno e luglio avverrà la piantumazione degli ortaggi. Si pensa di riuscire a fare le prime consegne già nel mese di settembre.

Attualmente si stanno raccogliendo le adesioni all'iniziativa che consentirà, a chi vorrà beneficiarne, di avere una fornitura annuale minima di verdure di circa duecento chili a persona, scegliendo fra trentanove diversi tipi. Non solamente ortaggi, comunque, saranno a disposizione dell'utenza, ma anche erbe e fiori. Il tutto, così come si legge nel progetto, rigorosamente di stagione e nel rispetto dell'ambiente. La copertura è garantita nelle aree metropolitane di Torino, Novara, Biella, Vercelli, Casale e Milano.

Per dare un occhio ancora più di riguardo a madre natura si sta inoltre studiando la possibilità di utilizzare mezzi a metano per la consegna. Ma le verdure fatte crescere con tutti i crismi del caso non rischiano di costare un occhio dalla testa? "Siamo allineati ai prezzi delle verdure biologiche, risponde Giovanni Ferraris, ma il nostro progetto presenta almeno due vantaggi in più. Il primo è che se l'annata va bene e l'orto produce un quantitativo superiore del minimo garantito, tutto ciò che è in più va comunque al cliente e ci sarebbe così la possibilità di fare conserve. Stesso discorso, al contrario, se dovessero sorgere dei problemi. Se non fossimo in grado di effettuare la consegna, per quella settimana non si pagherà nulla. Insomma, dipende molto anche da come va il raccolto, nel rispetto delle vecchie tradizioni. Siamo anche disponibili, distanze permettendo, a consegnare la verdura nelle lo-

calità in cui si trascorrono le vacanze. Copriamo 48 settimane all'anno. Nasce insomma un modo diverso di vivere l'agricoltura, che perpetua antiche tradizioni e stabilisce un filo diretto tra agricoltore e consumatore, tra uomo e natura".

Il principio che si intende far passare resta comunque quello dell'adozione a distanza. Non si tratta di comprare delle verdure qualsiasi, ma di curarsi un proprio orto, come si farebbe se davvero ce ne fosse la possibilità sul balcone del proprio appartamento. L'unica differenza è che non sarà il singolo cliente a star dietro a irrigazioni e semine, anche perché ci vogliono competenze specifiche e tanta pazienza, proprio quella che manca nelle nevrotiche metropoli. Sul sito del progetto (www.leverduredelmioorto.it) sono già disponibili simulazioni del proprio orticello, la possibilità di prenotarlo, nonché tutta una serie di informazioni sulle verdure e ricette interessanti.

Ovviamente, per l'adozione degli orti non c'è nessuna limitazione, non occorre essere sposati e neppure legati da particolari vincoli affettivi. Coppie, single, amici, gruppi di acquisto popolare: tutti possono diventare genitori di un orticello, ma a patto che s'impegnino a dargli tanto affetto. È vivamente consigliato ai clienti di andare a trovare i loro piccoli orticelli, anche perché potrebbero pure rimanere male e, per dispetto, non produrre più. ■

Tre fratelli piemontesi lanciano il progetto "Le verdure del mio orto" che fornirà agli "affidatari" due quintali di ottima verdura ed erbe aromatiche, con una scelta fra 39 varietà di ortaggi



Lumache. da scoprire

Giulia Dellepiane

Cosimo Piovasco di Rondò, protagonista de *Il barone rampante* di Italo Calvino, non le sopportava, e quando, a dodici anni, i genitori gli imposero di mangiarle, fuggì via per vivere il resto della sua vita sugli alberi.

Parliamo delle lumache, molluschi gasteropodi erbivori sapori e amati da molti buongustai, soprattutto se cucinati alla parigina. Ma ancora consumate troppo poco. Un po' perché "fanno impressione" a chi non è abituato, un po' perché pochi sanno come prepararle, ma anche perché si crede che, come tutti

i molluschi, siano molto caloriche. Niente di più falso, come spiega Giuseppe Rovera, presidente nazionale dell'Ansva (Associazione nazionale specialisti in Scienza dell'Alimentazione): "Sono un elemento favoloso dal punto di vista nutritivo. Dodici lumache pulite pesano circa 80 grammi, di cui zero carboidrati, 2,5 grammi di lipidi e 15 grammi di proteine. Sono paragonabili alla classica fettina e non hanno colesterolo. Le consiglieri a tutti, assolutamente. Inoltre si tratta di un alimento versatile che si può cucinare in molti modi". E infatti su internet si trovano molte ricette.

Le lumache quindi meritano più attenzione, soprattutto in Piemonte, una delle regioni più importanti d'Italia per la produzione di questi molluschi, ma solo dodici-

cesima per quanto riguarda il consumo (5.500 tonnellate all'anno). "Il Piemonte è stata la prima regione al mondo a legiferare sulle lumache, nel 1968, sottolinea Giovanni Avagnina, presidente dell'Istituto internazionale di Elicicoltura di Cherasco, perché si voleva tutelarle dalla raccolta indiscriminata. È così che è nata l'elicicoltura: per rispondere alla richiesta di questi animali, visto che è proibito prenderli in natura. Il provvedimento è stato poi ripreso da alcuni Länder tedeschi e si è diffuso man mano fino a diventare legge europea".

Il Piemonte è stata la prima regione al mondo a tutelare le lumache per evitarne la raccolta indiscriminata e a sviluppare l'elicicoltura biologica

Le lumache sono un cibo apprezzato soprattutto nei Paesi mediterranei, e in particolare in quelle zone in cui si raccoglieva tutto quello che si trovava in campagna, perché l'agricoltura rendeva poco. Non a caso in Italia le prime tre regioni per consumo sono, nell'ordine, Sardegna, Sicilia e Liguria. Quest'ultima in particolare è prima per consumo pro capite. Se infatti la media italiana è di 100 grammi all'anno, nella provincia di Savona si arriva a 900 grammi.

Per regolamentare l'allevamento dei molluschi, nel 1973 è nato l'Istituto di Elicicoltura, che da subito ha promosso il metodo biologico, non solo perché sano ma anche perché conveniente. Con il metodo francese infatti le lumache sono allevate in maniera intensiva, al chiuso e con mangimi industriali. Questo sistema prevede un grande consumo di energia per mantenere le serre e comporta grande fatica per curare l'igiene degli animali. Con il metodo biologico invece vengono messi in grandi recinti all'aperto, in cui si seminano le piante che li nutriranno e dove si riproducono spontaneamente.

Claudio Merlo, produttore osaschese, spiega come funziona la sua azienda, fondata nel 1998: "Noi piantiamo nei campi broccoli, colza, bietole, girasoli e altri vegetali e, ovviamente, non usiamo nessun tipo di mangime industriale. Dopo di che rispettiamo il ciclo vitale dell'animale, che dura circa un anno e mezzo", mentre con il metodo francese dura la metà. "Le difficoltà maggiori per l'elicicoltura, continua Merlo, vengono dal clima, che deve essere preferibilmente caldo e umido, dalle condizioni meteorologiche e dai predatori, soprattutto la gazza ladra. Un altro problema è che la richiesta maggiore è in inverno, quando le lumache sono in letargo, rintanate sottoterra. Per questo ci siamo attrezzati e produciamo anche surgelati e vasetti". Le specie commerciali di questi mollu-

schi sono tre: *Elix aspersa*, detta anche "Ligure", che cresce e si moltiplica velocemente; *Elix pomatia*, nota come "Borgogna", che si usa tipicamente per la famosa ricetta parigina; ed *Elix vermiculata*, alias "Rigatella", apprezzatissima nell'Italia centro-meridionale. Gli elicicoltori hanno anche un'associazione di categoria, l'Ane, che è riconosciuta dall'Associazione Italiana Agricoltori (Aia). Inoltre i molluschi prodotti rispettando il ciclo biologico hanno il marchio "Lumache italiane", rilasciato dall'Istituto di Elicicoltura di Cherasco. L'altro compito dell'Ente è, su richiesta, aiutare materialmente i produttori. "Se l'allevatore, spiega Avagnina, non vuole sobbarcarsi l'onere di vendere le lumache, può affidarsi a noi per questo passaggio. Un altro nostro compito importante è quello di fornire le attrezzature e insegnare il mestiere a coloro che



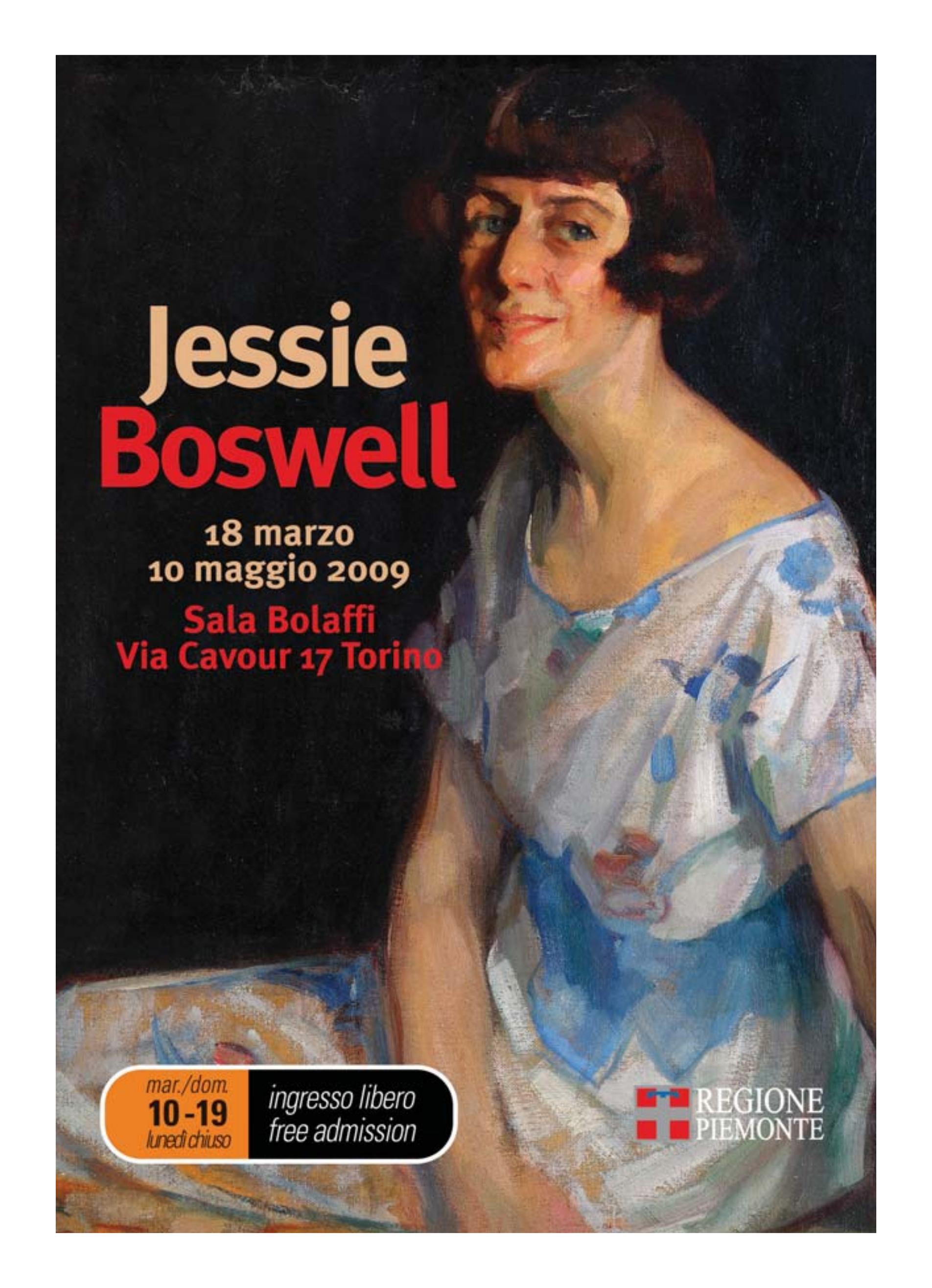
vogliono aprire un nuovo allevamento". Ma l'Istituto non agisce solo a livello nazionale: "Sono 6.500 gli elicicoltori italiani che seguiamo, di cui 750 solo in Piemonte, ma abbiamo anche 14.000 produttori nel mondo che hanno un contratto con noi".

Grazie all'impegno degli allevatori nella sponsorizzazione, negli ultimi vent'anni la domanda di lumache in Italia è triplicata, ma, pur essendo ancora esigua, l'offerta "made in Italy" non riesce a soddisfarla; per questo il 60% del prodotto venduto da noi è importato dall'est Europa e dal nord Africa, dove si pratica ancora la raccolta in natura. Inoltre anche le manifestazioni dedicate ai molluschi sono ancora poche, soprattutto in Piemonte, dove se ne contano una quindicina tra fiere



e sagre, di cui le più importanti sono l'Incontro nazionale degli elicicoltori, che si tiene a Cherasco a settembre, e la Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo, che si svolge a dicembre. Il mercato ha ancora molte potenzialità e darsi all'elicicoltura è una tentazione per molti, ma l'Istituto mette in guardia dal dilettantismo: "La gente sogna ma la realtà è ben dura, ricorda Avagnina, per questo noi siamo molto contrari al dilettantismo: perché non è corretto illudere la gente. L'agricoltura è per i professionisti. Siamo severi per evitare fallimenti". Sono moltissimi i motivi per apprezzare un piatto di lumache, soprattutto se contrassegnate dal marchio italiano di garanzia. I consumatori dovrebbero informarsi, e poi approfittare del fatto che i molluschi sono usciti dal letargo, e che, almeno qui al nord, la stagione per gustarli è appena cominciata, e durerà fino a ottobre. ■





Jessie Boswell

18 marzo
10 maggio 2009

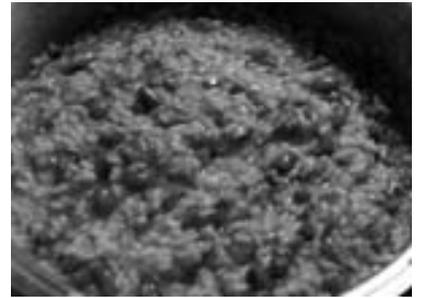
Sala Bolaffi
Via Cavour 17 Torino

mar./dom.
10-19
lunedì chiuso

ingresso libero
free admission

 REGIONE
PIEMONTE

Panissa e Playstation



Marco Miglietta

Molti pensano che per gustare una buona Panissa, il primo piatto della tradizione vercellese, bisognerebbe ricreare un'atmosfera agreste, con il caminetto acceso che scoppietta rilasciando nelle narici quel caratteristico profumo di resina, le pentole di rame appese alle pareti, una brava massaia a far girare il cucchiaino di legno nel *parò* ed un vociare di ragazzi che corrono intorno al tavolo...

Un affresco, quello, sicuramente molto bello del passato rurale delle terre da riso. La realtà e la modernità dei fatti ci riconducono però anche a stili di vita completamente differenti. I cosiddetti "single", ad esempio, sono da sempre etichettati e stereotipati come inetti che, in cucina, sanno soltanto come si accende un microonde, usato per riscaldare le pietanze preparate dalle mamme o per scongelare orrendi contenuti di orrende buste dai sapori pressoché identici (e orrendi!).

Invece no.

Ci sono single che, proprio per aver fatto di necessità virtù, sono diventati veri e propri maghi dei fornelli e che non hanno nulla da invidiare alle

loro, seppur amatissime, mamme.

Ebbene, è proprio pensando ai single che nasce questa idea.

Immaginiamo quattro amici che si mettono d'accordo per passare una serata all'insegna della convivialità: buona tavola, buon vino, risate e... Playstation. Non c'è nulla di più aggregante, nell'Italia di oggi, di una serata a base di cibo, vino, calcio e gioco, e la consolle di casa Sony è diventata la regina incontrastata dell'intrattenimento videoludico.

Al padrone di casa spetta l'onere (e l'onore) di preparare il piatto; ecco allora che, una volta uscito dall'ufficio e acquistati tutti gli ingredien-

ti, si passa alla fase dello spadellamento.

I fagioli, rigorosamente Borlotto di Saluggia (non facilissimi da reperire; in alternativa, un borlotto piemontese va benissimo), vengono fatti bollire in una pentola insieme alle *cuje*,

le cotiche del maiale, mentre nella pentola principale, possibilmente un vecchio *parò* con il fondo di rame, viene preparata la base del risotto. Su di un soffritto di olio, cipolla e, a piacere, sedano, va colorito il *salam d'la duja* sbriciolato a dovere ed in ag-

giunta inserito anche un po' di lardo, che ha il compito di rendere più morbido e più compatto il piatto.

Accidenti, manca un quarto alle otto... è l'ora di aggiungere il riso: un vercellesissimo Carnaroli sarà il trionfatore della serata a mani basse! A questo punto, dopo aver fatto dorare per bene il nostro riso aggiungiamo il vino e lo portiamo ad asciugarsi a fuoco lento. Naturalmente

porirà la nostra Panissa, ma ci terrà compagnia fino all'arrivo dei nostri affamati amici.

Nel frattempo suonano alla porta: è arrivato Alberto. Ha portato il vino, due bottiglie di Dolcetto. Un sorriso cortese, una battuta e, di nascosto,

mettete le sue bottiglie in dispensa: questa sera il campo deve essere sgombro, ci devono essere occhi e palati solo per la vostra Panissa e per la vostra Barbera, così scrupolosamente scelta.

Ora non siete più da soli, avete due braccia

valide al vostro fianco e allora Alberto, indossato il grembiule rosso, finisce di corvée al *parò*: cucchiaino di legno in mano, sarà suo compito non far attaccare il riso mentre voi preparate il tavolo. Bisogna ricordarsi di mettere in tavola il pepe e il Parmigiano, ingredienti aggiunti secondo il piacere personale dei conviventi. Ancora un trillo, sono arrivati Michele e Matteo e come i Re Magi recano doni... mirto rosso e

tiramisù! Beh, il dolce va in frigo e il mirto in freezer... un tocco di isola al dopoce-

na pare azzec-

ca to, in fondo un tempo

facevamo tutti parte del

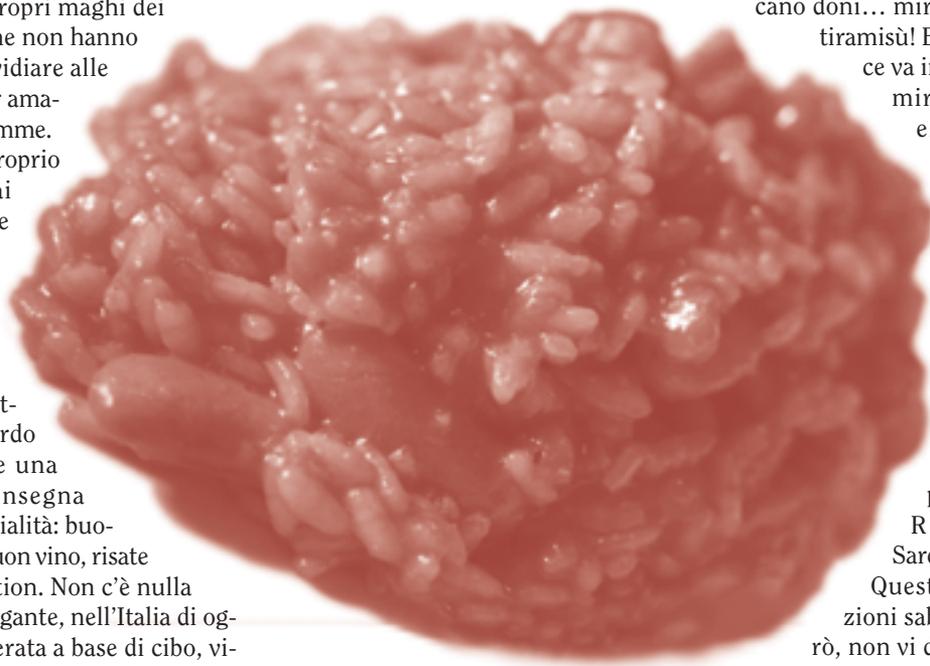
Regno di Sardegna!

Queste divagazioni sabaude, però, non vi devono distogliere dall'obiettivo

principale che resta sempre la vostra Panissa: bisogna aggiungere il brodo bollente dei fagioli, facendo evaporare di volta in volta, per cuocere il riso, facendo attenzione a non farlo asciugare troppo.

Mentre voi controllate la cottura, i

**Ovvero:
pensiamoci bene
prima di affermare
che i giovani d'oggi
non sanno cucinare
e amano solo
il fast food!**



annaffiare il tutto con un vino di basso profilo rischierebbe di compromettere il nostro capolavoro; ecco allora venirci in soccorso una buona bottiglia di Barbera d'Asti (apprezzatissime anche le barbere monferrine) che non solo insa-

vostrì ospiti si sono già serviti del vino e apprezzano la scelta con ampi cenni d'intesa, mentre qualche esagitato (sono sicuro che è Matteo) è già in salotto che armeggia con i cavi della TV per preparare la serata. Ecco fatto, la Playstation è piazzata e sta già caricando Pro Evolution Soccer.

Matteo dà segni di impazienza e divora un po' di grissini. Il riso, però, non è ancora pronto; ecco allora che due fettine di lardo con una grattatina di pepe, oltre al secondo salame che avete allestito di riserva, si trasformano nell'antipasto ideale in attesa della portata principale.

Sì, può andare... aggiungiamo i fagioli e diamo un'ultima girata per far amalgamare bene il tutto. La consistenza è eccellente, il cucchiaino di legno, infilzato nel riso, non accenna a cadere, segnale che state per impiattare una Panissa storica! L'antico aroma che deliziava le narici dei nostri *barba* pervade la cucina, anche se le urla di giubilo per il primo goal virtuale segnato da Michele, non concedono troppo spazio agli apprezzamenti.

"*Tutti a tavola!*" è l'urlo che entusiasma le folle e come una mandria di mustang al galoppo i quattro amici prendono posto in attesa del loro *padlutin* di riso; a questo punto finisce il fracasso e per qualche minuto regna un irreale silenzio: è il silenzio dei golosi, i quali non sprecano fiato in parole, ed infatti sono le espressioni di soddisfazione stampate sui visi dei vostri ospiti a rendervi orgogliosi della vostra scelta.

Come avete potuto leggere quindi, è ampiamente dimostrato che la Panissa non è solamente un piatto che deve rispondere a rigide e ferree regole di etichetta culinaria: se il piatto è fatto con piacere per la buona compagnia e amore per la propria terra, tutti possono trasformare una serata qualunque in un Panissa-day a base di goliardia, allegria, buon vino e, perché no, Playstation!

Tra l'altro, adesso tocca me giocare, ma... Matteo dov'è finito? Ah, è in cucina che raschia il fondo del *parò*! Mica stupido, "*l'pusè bon l'è lì!*"

Questo articolo ha vinto ex aequo il Premio Piemonte Mese, sezione Enogastronomia.

Non solo cavoli amari

Daniela Pirani

L'invito a pranzo era improvvisato. "Non c'è molto" è la premessa di chi sta per mettere in tavola un pranzo pensato più per dei familiari che per degli ospiti. So essere una commensale discreta, m'adatto bene. "Tencca 'd coj", mi dice in fretta la nonna di Luca, e io non capisco. Quindi aspetto.

Quello che arriva nel piatto non è chiarificatore. Sembrano, nella forma, filetti di pesce, ma chiaramente non lo sono. Le "tinche di cavolo", come ho poi tradotto, sono uno di quei capolavori di cucina povera che nascono dall'inventiva di chi della scarsità non fa per forza un limite. Se qualcuno di voi tenta seriamente di mangiare stagionale (e possibilmente a chilometro zero) si sarà sicuramente reso conto che, per svariati mesi di rigore invernale, dall'orto non arrivano che cavoli, radicchi robusti e nel migliore dei casi broccoli. Se adesso questo tipo di alimentazione è una scelta consa-

pevole, per molto tempo non fu che una costrizione bella e buona. Che fare dei cavoli? La nonna di Luca anticipa tutte le correnti vegetariane (in cui piatti a base di verdure prendono in prestito nomi di preparazioni animali, come le cotolette d'avena e altre buffe soluzioni) e mette in tavola tinche che tinche non sono. Il trucco è semplice: della palla voluminosa che è il cavolo, prende solo le foglie esterne, quelle larghe e nervate. Le fa sbollentare affinché s'ammollino, ciò che in gergo si dice sbianchire. Poi subentrano i surrogati poveri, che ben mascherano l'essenza del piatto: l'uovo e il pangrattato. L'uovo

è sbattuto appena da s fibrare l'albume, addirittura con un po' d'acqua. Passando la foglia di cavolo nell'uovo questa s'arriccia su se stessa, e prende una forma che, con un po' di inventiva, rassomiglia a quella di un filetto di tinca. Passata nel pangrattato e poi fritta, completa la sua metamorfosi. La suggestione va ancora oltre. Mi dicono che, una volta fritte, la loro destinazione tradizionale è il carpione. Il carpione è, già in sé, una piccola meraviglia, tutto un mondo per riconsiderare la conserva ittica. Ancora di più, un'astuzia che fa della conserva un pretesto di sapore. C'è un senso dell'umorismo non da poco in questa tinca di cavolo che imita in tutto e per tutto il pesce, tanto da finire persino in carpione.



La tinca non è certo un pesce prelibato. Cresce in acque dolci, e per i piemontesi non c'era nemmeno la briga di farselo arrivare dalle coste liguri. Le tinche di cavolo sono un piatto così povero che si nobilita facendo il verso ad un altro piatto povero. Una curiosità. Non sono solo i piemontesi ad avere queste fantasie "di magro": i *pisci d'ovu* siciliani sono frittelle d'uova arrotolate la cui forma ricorda, guarda caso, filetti di pesce. Queste foglie di cavolo non mi sono mai sembrate tanto attuali. La cucina povera è la cucina dell'economia domestica, delle cifre contenute. In sé ha tutte le virtù che stanno tor-

nando così attuali: la stagionalità, il localismo, i tagli minori, le verdure amare. Nel saper fare anche con meno sta insito il saper fare con quello che c'è.

Lungi dal far di tutti dei Mangiacavoli, il cavolo s'è preso il suo spazio nella tradizione piemontese. A Settimo Torinese si protrae, dall'Ottocento "La Fera dij Coj", dove con *coj*, l'avremo già capito, si intende il nostro verde e rotondo protagonista. Per una deformazione personale cerco sempre tra le cucine, i ricettari e i cucchiari di legno le tracce di questi legami. Come il commercio, la necessità e il territorio si siano poi tradotti in un atto concreto, in una procedura. Curiosamente il cavolo si presta sia alla cucina di magro (le

chi al cielo pensando a quella bella crosticina croccante che la verza assume passando in padella, velo ben poco pudico della promessa dell'impasto), un tempo piatto degli avanzi in cui oltre al salame cotto, alle uova e al formaggio, racchiusi nella foglia c'erano pane raffermo ammollato nel latte e il resto dell'arrosto sminuzzato. Oggigiorno la coscia di vitello fresca e trita ha sostituito l'ingrediente rimediato, ma i *capùnet* rimangono riconoscibili nella loro identità di involtini di verza.

Le ibridazioni in cucina avvengono seguendo le rotte degli uomini che si portano appresso le ricette

mentre si rimescolano a loro volta. In una versione di Dogliani, le foglie esterne racchiudono riso bianco condito con un po' di carne - ma poca, quel poco che basta a virarne il sapore - e con l'interno del cavolo soffritto. La *sfilseta* (chiamarlo spago da cucina annienta ogni poesia) rende saldo l'involantino e lo consegna ad ulteriori rosolature. A Settimo esagerano, e riempiono i piccoli involtini con un impasto di fegato, lardo e coscia di maiale, per poi infarinarli nel mais e consacrarli col nome di *Griève*. Questa non è che una variante alla versione più comune, dove l'impasto è avvolto nella cosiddetta rete di maiale. In ogni caso non sono vere *Griève* se non sono dotate di un corredo speciale di ginepro, macis, pepe e uva sultanina, il tutto abbondantemente innaffiato da Barbera.

Ovviamente il repertorio di ricette regionali attinge anche al sapere d'oltralpe. I *Saneràu*, ad esempio: i cavoli, rosolati con burro aglio e rosmarino (il cumino lascia il posto ad erbe mediterranee, guarda caso) vengono spruzzati d'aceto e serviti come contorno alle costine di maiale.

Per non relegare il cavolo solo a parti minori, la cucina piemontese ha prodotto anche versioni opulente, echi di un modo di mangiare e di concepire la tavola che non è più, come il Cavolo in Sorpresa: l'intera palla del cavolo è lessata senza operare alcun taglio, salvo poi allargare le foglie delicatamente, farcirle di pasta di salsiccia e riso, richiudere il tutto e terminare la cottura. In una versione del 1815, invece del riso si usano i marroni, ma tant'è. ■

L'ortaggio "povero" per eccellenza è anche il protagonista di ricette tradizionali di una cucina che ha saputo trasformare la scarsità in risorsa

È di nuovo tempo di cantare

Giovanni Angelucci

Le notti piemontesi che diventano più miti e meno lunghe, il risveglio della natura che si prepara alla primavera, il cerchio di luna che accompagna l'avvicinarsi della Pasqua. È questo il paesaggio in cui le campagne della tradizione consumano il

L'Università di Scienze Gastronomiche fa rinascere, in chiave internazionale, il rito del "canté j'oeuw"

rito della "questua delle uova". Nottetempo, gruppi più o meno numerosi di giovani, e non solo, prendevano parte a lunghe passeggiate notturne per le colline del Piemonte meridionale; le tappe del percorso immerso nelle Langhe silenziose erano le cascine più isolate, di fronte le quali, a suon di musica e canti, veniva chiesto al padrone di casa d'uscir sull'uscio con una mezza dozzina d'uova che il misterioso giovane vestito da frate avrebbe raccolto nel suo cesto. La marcia d'avvicinamento era scandita da musiche e canti che avvisavano il territorio e le famiglie dell'azione in corso. I cascinali addormentati venivano svegliati dal canto di questua, un'azione rituale volta ad ottenere il permesso di entrare in casa; quasi sempre le porte venivano aperte, si improvvisava qualcosa da mangiare e da bere e si consegnavano le uova. Il frate elemosiniere le raccoglieva nel suo cesto: sono le prime uova dell'anno e quindi simboleggiano la ritrovata fertilità della cascina e della terra. L'uovo: un creato alimentare che per gli antichi rappresentava la genesi della vita, un alimento che si configura come un universo duro e friabile nello stesso tempo, fragile e delicato nella sostanza quanto solido e consistente nella sua simbolica immaterialità.

Durante gli anni dello spopola-

mento delle campagne e della fuga in città, soprattutto nella seconda metà del Novecento, il *canté j'oeuw* era quasi del tutto scomparso, ma le tradizioni, soprattutto quelle sentite dalle comunità rurali come un rito di iniziazione primaverile, non possono che rinascere. Così, all'inizio, pochi gruppi spontanei delle Langhe e del Roero hanno riesumato la pratica del cantare le uova in via d'estinzione. Oggi tutti noi studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo contribuiamo al rilancio di questa pratica coinvolti, istruiti e sobillati da Carlo Petrini. Ciò che ormai da tre anni si è venuto a creare all'interno della nostra giovane Università è una grande, unica comunità resa tale da un prezioso e proficuo scambio culturale di usi, costumi, simboli e armonie differenti: una comunità di ragazzi provenienti da tutto il mondo, dal Giappone al Kenya, dalla Germania alla Francia, dagli Stati Uniti alla Spagna, fino all'Australia oltre che da diverse regioni italiane. Questo è l'esito originale e creativo di culture apparentemente troppo lontane, pronte a rilanciare il rito contadino pie-

mon-tese, la gioia del cantare e del camminare in gruppo riscoprendosi figli diversi di una stessa terra. Questo è l'esito culturale, che chiamerei "*canté j'oeuw* colorato", il solo ad essere mai stato rappresentato con un *fratucin* keniota e che riesce a creare un'unica voce che canta e si



esprime in dialetto piemontese, lingua ignara a tutti, chiave simbolica di una vicinanza estrema. Ma non è così semplice partecipare attivamente ad un *canté j'oeuw*, bisogna intonare la propria voce, concentrarsi e soprattutto imparare a memoria gli sconosciuti e intraducibili testi delle canzoni. Non potremmo mai affrontare le due notti canoniche della questua primaverile senza un'adeguata preparazione; per questo il gruppo degli studenti si incontra con Petrini nel corso di più serate invernali in cui stranieri e italiani possono imparare ciò che è necessario dai veterani per rendere la questua divertente, conviviale e nel contempo professionale. È magnifico stare ad ascoltare chi conosce e vive il *canté j'oeuw* da sempre, chi ha costantemente vissuto in questi territori collinari, chi ha ancora viva negli occhi la passione e l'amore per un rito con cui si è cresciuti. Durante le prove abbiamo la possibilità d'essere ospitati ogni volta da un produttore differente, che con amicizia e generosità mette a disposizione la propria cantina. È proprio qui,



tra barrique e odore di mosto, che i ragazzi imparano e migliorano le canzoni - e soprattutto le pronunce. In ogni serata non mancano i cori delle anziane signore che correggono i nostri errori accompagnate dai propri mariti, indivisibili dalle fisarmoniche. La riproposta di questa pratica

quaresimale non è possibile senza qualcuno che coinvolga e riesca a far cantare in dialetto piemontese anche un nipponico: questo ruolo è ricoperto da Carlo Petrini che in queste ore di convivialità, di cori, di sorrisi e di legami affettivi sembra rivivere la giovinezza piemontese e i *canté j'oeuw* del passato. Di solito ogni serata, ufficiale e non, viene inaugurata con il canto delle uova che inizia così: "*Suma parti da nostra cà ca iera prima seira per amnive salutè deve la bunha seira, bunha seira sur padrim tuta la gent di casa suma mni canté e suné feve la serenata...*" ("Siamo partiti dalle nostre case che era da poco sera, per venirvi a salutare e darvi la buona sera, buona sera signor padrone e a tutta la gente di casa, siamo venuti a cantare e a farvi la serenata..."). Tra dono e contro dono, tra canzoni urlate e sussurrate, tra sorrisi, abbracci e affetti, tra sogni che nascono levando gli occhi allo scuro cielo stellato, tra la vigne che tutt'intorno ci abbracciano e ci profumano, aspettiamo il sorgere del sole, un'attesa mai così attesa come accade in queste notti di Langa. Il buon vino riscalda gli animi e infuoca le voci, i piccoli falò sparsi qua e là tra le colline intorno ai quali si riposa partoriscono pronostici sulla prossima cascina da raggiungere; in lontananza le grida e le risa di chi non è stato al passo del gruppo-padre e che probabilmente non arriverà al termine del nostro viaggio. Contiamo i passi finché riusciamo, manteniamo il contatto con la natura in cui camminiamo, a stento riconosciamo il compagno al nostro fianco ma non esitiamo un istante a fidarci di lui. Cantiamo, balliamo, comunichiamo, viviamo la questua pasquale, la luna tonda e piena ci assiste durante tutto il suo corso, corsi e ricorsi della vita rituale e naturale. È di nuovo tempo di cantare.

Questo articolo ha ricevuto una menzione speciale al Premio Piemonte Mese, sezione Cultura e Ambiente.

Jessie Boswell, Lily suona, 1919 - Archivi Gualino, Roma



Lucilla Cremoni

Gli uomini leggono i trattati di storia, le donne le biografie. Uno stereotipo degno di un Bignami su Virginia Woolf, ma non del tutto campato in aria. E non inutile se lo si applica alla pittura di Jessie Boswell, che forse proprio per la sua vena intimista, per la delicatezza e l'*understatement* dei suoi paesaggi e dei suoi interni è stata a lungo, e completamente a torto, ritenuta se non proprio l'anello debole almeno un'artista di levatura minore nel contesto dei Sei Pittori di Torino, il gruppo di cui fece parte, unica donna, fra il 1929 e il 1931. I suoi compagni di avventura erano, lo ricordiamo, Gigi Chessa, Nicola Galante, Carlo Levi, Francesco Menzies ed Enrico Paulucci.



Cereseto 1927, Jessie con Bella Hutter, Raia, Vitia, mentre Cesarina beve il tè - Archivi Gualino, Roma

Una sottovalutazione la cui prova è il fatto che, nonostante siano passati più di cinquant'anni dalla sua morte, nel 1956, quella in corso alla Galleria Bolaffi fino al 10 maggio è la prima mostra antologica dedicata alla pittrice inglese che aveva scelto Torino come patria d'elezione. Certo lo sciovinismo ha un ruolo significativo nel quasi-oblio in cui la Boswell è stata relegata tanto nell'ambito dei Sei quanto nelle altre fasi della sua carriera, ma va anche detto che solo in anni recenti

Jessie Boswell

è stato ritrovato un consistente corpus di materiale (libri, lettere, fotografie eccetera) che ha consentito di ricostruirne più accuratamente

la biografia, assieme a una quantità di disegni inediti degli anni Dieci e Venti attraverso i quali è stato possibile studiare la fase iniziale della sua carriera artistica e valutare meglio le influenze di alcuni artisti, in particolar modo Mario Micheletti e Felice Casorati, sulla sua formazione.

Jessie Boswell era nata a Leeds nel 1881; il padre e i fratelli erano cantori di chiesa, e la musica accompagnò tutta la sua vita, diventando anche una metafora della sua arte: proprio come la musica, ricordava Jessie in alcune lettere degli anni Trenta, l'esistenza umana si svolge sia "in maggiore" sia "in minore". E quei toni lievi e dimessi possono non piacere, ma sono parte integrante della vita stessa.

Nel 1906 si trasferisce in Italia da una sorella, che ha sposato il banchiere Sella, e inizia a lavorare come insegnante di musica, istituttrice e dama di compagnia per le famiglie dell'alta borghesia. Proprio come dama di compagnia la Boswell lavora per i Gualino e conosce Cesarina, moglie di Riccardo Gualino e a sua volta pittrice di buon talento, con la quale stringe un'amicizia che durerà fino alla scomparsa della Boswell dando vita a una ricchissima corrispondenza.

L'accostamento all'arte di questa ragazza inglese "mai tranquilla e sempre futile", come si auto-definisce, e che per un periodo della sua vita avrebbe voluto fare la concertista, è probabilmente casuale. Non ha una formazione artistica specifica, i primi disegni rappresentano momenti di quotidianità, fungono da illustrazione per il diario e si evolvono quando Jessie si trasferisce nell'appartamento-studio di Via Mentana e si orienta in modo più sistematico verso la pittura.

La Boswell non partecipa alle celebri mostre dell'epoca, ma espone a ben tre Biennali (nel 1924, 1926 e 1928), e quando incontra il Grup-

po dei Sei non è una sconosciuta, anzi può vantare un curriculum artistico di tutto rispetto. Ma è pur sempre una donna e la critica glielo fa pesare con commenti quali "Mimetismo tutto femminile e dilettantistico, nel senso di una passività sorprendente ad assimilare intelligentemente quanto altri... (Menzies)... ha per conto suo con dura fatica acquisito", o "S'è aggregata la signora Boswell al

gruppetto torinese, e ciò denota la sua intelligenza. Però la pittura non è allo stesso livello di quella dei suoi giovani amici..." (i commenti, rispettivamente di Marziano Bernardi e Cipriano Oppo, sono citati in uno degli ottimi saggi introduttivi).

Tuttavia, per quanto importante, la stagione dei Sei di Torino dura due anni, mentre la Boswell è attiva per oltre un trentennio. Particolarmente interessante è quindi la mostra torinese, che presenta oltre cento opere fra cui molti inediti che documentano la sua produzione prima (soprattutto, come si diceva, disegni che colgono momenti di vita familiare) e dopo quella esperienza. Questi ultimi dipinti, in particolare, privilegiano il paesaggio e gli interni degli anni Trenta e Quaranta e mostrano una pittura non accademica, certo erede della tradizione inglese, che esprime intimità e discrezione ma senza leziosaggine, costruita su pennellate robuste e luminose. "La sua pittura, spiega Ivana Mulatero, curatrice della mostra, era diversa da quella sfrontata-mente espressiva e

"Io non sono una vera pittrice ma non importa. Sono fatta per mille cose, sono dopotutto orribilmente inglese, mai tranquilla e sempre futile. Mi odio e detesto. Il fatto è che sono troppo brava. Non c'è speranza di diventare altra, temo". Jessie Boswell



Jessie Boswell, Giardino della casa di Gaudenzio Sella a Biella, noto come giardino d'inverno. 1934, olio su tavola cm. 28x15

deformante di un Levi, ma anche solo un'opera come Fiori d'inverno (Daffodils) del 1930, che raggiunge un'intensa fusione della forma-colore, con una smaterializzazione in chiave quasi astratta della composizione, ci spinge a ritenere che l'apporto di quest'artista nel contesto culturale e artistico della Torino tra le due guerre sia da indagare oltre gli schematismi".

In mostra anche ritratti e omaggi a lei dedicati da amici artisti, e una ricca sezione con documenti, oggetti, abiti, diari e immagini attraverso cui il visitatore potrà scorrere la vita dell'artista, la sua famiglia, il contesto in cui visse, le sue relazioni con i Sella e i Gualino, le molte case in cui lavorò e visse.

Jessie Boswell

Fino al 10 maggio

Sala Bolaffi

Via Cavour 17, Torino

Orario

Dal martedì alla domenica

ore 10-19

Info

Tel. 011 5576300

Ingresso libero

Jessie Boswell, La casa. 1943, olio su tavola cm. 43x53



Alda Rosati-Peys

Bianco, nero e muto

“Io sono grande, è il cinema che è diventato piccolo” direbbe Norma Desmond (per i due o tre che non sanno tutte le battute a memoria, stiamo citando *Viale del Tramonto*). E come darle torto, pensando all'aura mitologica che ancora e sempre si porteranno dietro i protagonisti di due mostre in corso a Torino? La prima, che è meglio affrettarsi a visitare perché terminerà il 14 aprile, è *Dal Sogno a Cabiria. A cinquant'anni dalla morte di Giovanni Pastrone*. È ospitata nelle sale di Palazzo Lascaris e ricorda il regista di *Cabiria*, del 1914, il primo kolossal della storia, l'inventore del genere nella città in cui il cinema è nato.

A Torino due mostre ricordano altrettante pietre miliari di un cinema leggendario

dalle Divine del periodo del dannunzianesimo e numerose fotografie di scena di proprietà del Museo del Cinema. Sono esposti oggetti autentici di attrezzatura di scena: la veste di Asdrubale e l'elmo di Massinissa; il cappello, la cintura e lo spillaccio di Maciste Alpino; la corazza e l'elmo piumato di Scipione; l'abbigliamento completo e l'acconciatura del Bel Tenebroso e della Divina. E poi archibugi, fiaschette di polvere da sparo, lo scettro e la catena del Doge e il copricapo della Dogaressa, il gladio di Axilla, le scarpe di Rolando. Non mancano documenti d'epoca legati ai costumi ed anche i libretti di sala per le proiezioni di *Cabiria*.

corre tutta la vita, raccontando il suo arrivo in America come emigrante in cerca di fortuna, il magnetismo scoperto e valorizzato grazie a due donne, June Mathis, sceneggiatrice della Metro, e la moglie Natacha Rambova; la carriera cinematografica, la vita fuori dal set, la fascinazione per lo spiritismo, l'amore per il lusso e l'eleganza, le mode che contribuisce a lanciare (come la bandana o lo scialle di stile spagnolo), fino alla morte, nel 1926 a soli 31 anni, che lo consacra all'immortalità. Valentino diventa da subito oggetto di un vero e proprio culto e un interesse che prosegue fino ai nostri giorni e si esprime nei modi più svariati, dagli studi accademici al gossip sulla sua ipotizzata omosessualità, dalle parodie allo sfruttamento commerciale della sua immagine. Il percorso espositivo inizia dalla cancellata esterna della Mole Antonelliana, dove trenta immagini di grande formato mettono in luce il forte potere seduttivo di Rodolfo Valentino: pose, sguardi e movenze ora da spietato conquistatore ora da innamorato perduto negli occhi dell'amata, sceicco, gentiluomo, insomma tutta la gamma di modelli maschili che ne hanno fatto l'archetipo del *latin lover*. E poi foto che lo ritraggono in momenti privati – con la moglie, coi suoi animali, mentre cucina gli spaghetti, in posa da boxeur o in tuta da meccanico – ma con la chiara consapevolezza che le foto saranno divulgate, e dunque con quella compenetrazione e identificazione di pubblico e privato così tipica dell'epoca e della condizione di Divo Assoluto.

La mostra prosegue nell'Aula del Tempio e propone un viaggio-racconto dalle origini del mito sino alla sua odierna persistenza. Ne sono testimonianza oltre duecento oggetti tra fotografie, riviste, album di ritagli di giornali, libri, oggetti, *gadget* e uno dei costumi che servirono di ispirazione per il protagonista di *Sangue e arena*. Lungo la rampa elicoidale viene



ripercorsa la carriera cinematografica di Valentino, dagli esordi fino alla consacrazione a divo, con oltre 150 tra fotografie, manifesti, materiali pubblicitari, cineromanzi e spartiti musicali. I materiali esposti provengono dalle collezioni del Museo Nazionale del Cinema, arricchiti dal Fondo David Robinson di recente acquisizione e che, a sua volta, aveva raccolto e custodito i materiali della Valentino Association, un fan club fondato in Inghilterra già negli anni Venti.

Dal Sogno a Cabiria

Fino al 14 aprile

Palazzo Lascaris

Via Alfieri 15, Torino

Orario

Lunedì - venerdì ore 10-18

Sabato ore 10-12:30

Ingresso libero

Rodolfo Valentino.

La seduzione del Mito

Museo Nazionale del Cinema

Mole Antonelliana

Via Montebello 20, Torino

Orario

Martedì - domenica ore 9-20 (ultimo ingresso ore 19:15)

Sabato apertura prolungata fino alle 23 (ultimo ingresso ore 22:15).

Lunedì chiuso

Biglietti

Museo + Ascensore: Intero 8 euro,

ridotto 6,50 euro, giovani 4,50 euro

Solo Museo: Intero 6,50 euro, ridotto

5 euro, giovani 2 euro

Info

Tel. 011 8138511

www.museocinema.it



Organizzata dalla Direzione Comunicazione del Consiglio Regionale in collaborazione con il Museo Nazionale del Cinema e la Sartoria teatrale Devalle di Torino, è stata inaugurata il 19 marzo, cioè nella settimana che Torino e il Cinema Massimo ha dedicato a dodici capolavori che hanno fatto la storia del cinema italiano nell'ambito delle celebrazioni per il 150° dell'Unità d'Italia.

La mostra, in cui campeggia il ritratto di Pastrone, è composta da undici costumi teatrali autentici della Sartoria Devalle utilizzati per le riprese di *Cabiria* (1914), *Maciste Alpino* (1916), *Il ponte dei Sospiri* (1921), *La congiura di San Marco* (1924). Ci sono anche due abiti del 1915 indossati

Giovedì 25 giugno, sempre nell'ambito delle commemorazioni di Pastrone, il Consiglio Regionale organizzerà una serata in cui verrà ricostruita l'ambientazione di un cinematografo dei primi decenni del secolo scorso. La seconda mostra, che ha avuto vasta eco mediatica è *Rodolfo Valentino. La seduzione del Mito*, e sarà visitabile fino al 24 maggio al Museo Nazionale del Cinema.

È un articolato omaggio al Divo per eccellenza, ed è stata preceduta, nei mesi di febbraio e marzo, da incontri, convegni e una retrospettiva (con musica dal vivo) al Cinema Massimo. Curata da Nicoletta Pacini e Antonio Mireddi, la mostra parte dalle radici italiane di Rodolfo Valentino e ne ripercorre



OmoCausto

Lo sterminio dimenticato

a cura di Irene Sibona

“La persecuzione dei “triangoli rosa” sta lentamente uscendo dall’invisibilità... Purtroppo sono ancora tante le resistenze e gli ostacoli ad un ricordo pieno e senza imbarazzi di quello sterminio”. A ricordarcelo è Sergio Lo Giudice, Presidente onorario di Arcigay, il quale precisa poi che “sono ancora molti quelli che preferiscono ignorare quei morti, imbarazzati dal razzismo delle loro stesse posizioni odierne sull’omosessualità”.

Le cifre però parlano chiaro. Furono oltre centomila gli omosessuali arrestati dai nazisti fra il 1933 e il 1945; quindicimila furono internati nei campi di concentramento, e solo quattromila sopravvissero.

Di questi quattromila oggi ne restano in vita solo una decina. Alcuni

**Dal 20 al 27 aprile
alla Sala mostre
del Palazzo della
Provincia di Cuneo
una mostra sulla
persecuzione nazista
degli omosessuali**

anni fa cinque di questi raccontarono le loro storie in “Paragrafo 175”, un film-testimonianza di Rob Epstein e Jeffrey Friedman presentato nel 2000 al

Sundance Film Festival, dove vinse il premio della giuria per la miglior regia di documentario; nello stesso anno il film ricevette l’Orso d’oro al Festival di Berlino, nella stessa sezione (il sito ufficiale del film è www.tellingpictures.com/films/5.html). Per numero di vittime, gli omosessuali sono stati il terzo gruppo, dopo ebrei e zingari, ad essere perseguitato dal regime nazista in base alla propria identità. Rifacendosi a un articolo “anti-sodomia” del codice penale tedesco del 1871 – il famoso Paragrafo 175, appunto – gli omosessuali furono condannati come “socialmente aberranti” e messi fuori legge all’indomani dell’ascesa al potere di Hitler, e tutti i luoghi di ritrovo e di cultura vandalizzati e distrutti. Una distruzione la cui gravità appare particolarmente immane se si considera che per tutti gli anni Venti proprio Berlino era stata una sorta di paradiso degli omosessuali, e in generale un luogo pervaso da un clima sociale e culturale estremamente liberale, che aveva fatto

della capitale tedesca una culla di creatività in ambito artistico, letterario e musicale.

Come “nemici del Reich e della razza” gli omosessuali furono schedati, deportati e sterminati, e nei campi fu loro imposto il triangolo rosa. Le lesbiche, che in quanto donne non erano considerate una minaccia o un “sabotaggio socio-sessuale”, ma condannate come “asociali” dovettero invece indossare il triangolo nero, che le identificava come pervertite e prostitute, e in molti casi finirono i loro giorni nei bordelli dei lager.

Di questo sterminio quasi non resta memoria, e una piccola targa di marmo rosa che commemora le vittime gay della violenza nazista a Dachau ha atteso più di vent’anni prima di ottenere la necessaria autorizzazione.

In Italia il quadro era diverso, anche se non certo allegro. Secondo la legge, infatti, gli omosessuali semplicemente non esistevano nel nostro Paese. In effetti il Codice Rocco, in fase progettuale, conteneva un articolo che prevedeva il carcere per chi avesse intrattenuto relazioni omosessuali, con pene più gravi in caso di flagranza. Ma in fase di discussione finale l’articolo viene soppresso all’unanimità. Infatti, si legge nella relazione finale della Commissione Appiani, “La previsione di questo reato non è affatto necessaria perché per fortuna ed orgoglio dell’Italia il vizio abominevole che ne darebbe vita non è così diffuso tra noi da giustificare l’intervento del legislatore”. Nel caso, la Polizia avrebbe provveduto ad arrestare i colpevoli che sarebbero stati poi perseguiti per reati quali gli atti osceni in luogo pubblico o la prostituzione.

Così, dal 1936, le autorità fasciste punirono la “devianza sessuale” con



il semplice confino. “Semplice” per modo di dire: se è vero che gli omosessuali tedeschi erano perseguitati e sterminati, per quelli italiani ci furono i lavori forzati in Sardegna o, per l’appunto, il confino; ma il ritorno con obbligo di firma per motivi ormai noti a tutti era un tale marchio di infamia, una tale e pubblica umiliazione costante per i diretti interessati e per le loro famiglie talmente, che di fatto si poteva parlare di morte civile.

A questi temi, in occasione della settimana di commemorazione del 64° anniversario della Liberazione, il Comitato Provinciale Arcigay di Cuneo dedica una mostra che riprende ed amplia un progetto realizzato nel 2005 dai volontari del Circolo Arcigay “Nuovi Passi” di Udine e successivamente aggiornato e riproposto, dal 2006, in diverse città italiane, e in lingua slovena anche nella città di Ljubljana.

La mostra consiste di quindici pannelli, realizzati su supporto plastico (cm. 70 x 100), che propongono ad un buon livello di approfondimento un quadro storico sul nazismo e sul fascismo con focalizzazione sul

loro approccio all’omosessualità e sulla loro strategia di persecuzione. Negli ultimi pannelli della serie si affronta sinteticamente anche il tema delle discriminazioni nei regimi comunisti. L’ultimo pannello presenta l’elenco dei Paesi che, al momento della stampa dei pannelli stessi (maggio 2008), prevedevano norme contro l’omosessualità.

Chi non potesse visitare direttamente la mostra potrà consultare i pannelli virtualmente, e anche scaricarli in formato .pdf, dal sito www.memorialgbt.it/Divulgazione/OmoCausto.htm.

La mostra si svolge con l’apprezzamento del Presidente della Repubblica Italiana che individua in queste iniziative di Arcigay l’applicazione pratica del *dovere della memoria* per il quale la Giornata della Memoria è posta sotto l’Alto Patronato del Capo dello Stato.

OmoCausto

Palazzo della Provincia
Sala Mostre
Corso Nizza 19, Cuneo

Orario

20-27 aprile ore 16-19
Possibili visite in altri orari su appuntamento per scuole o altri gruppi

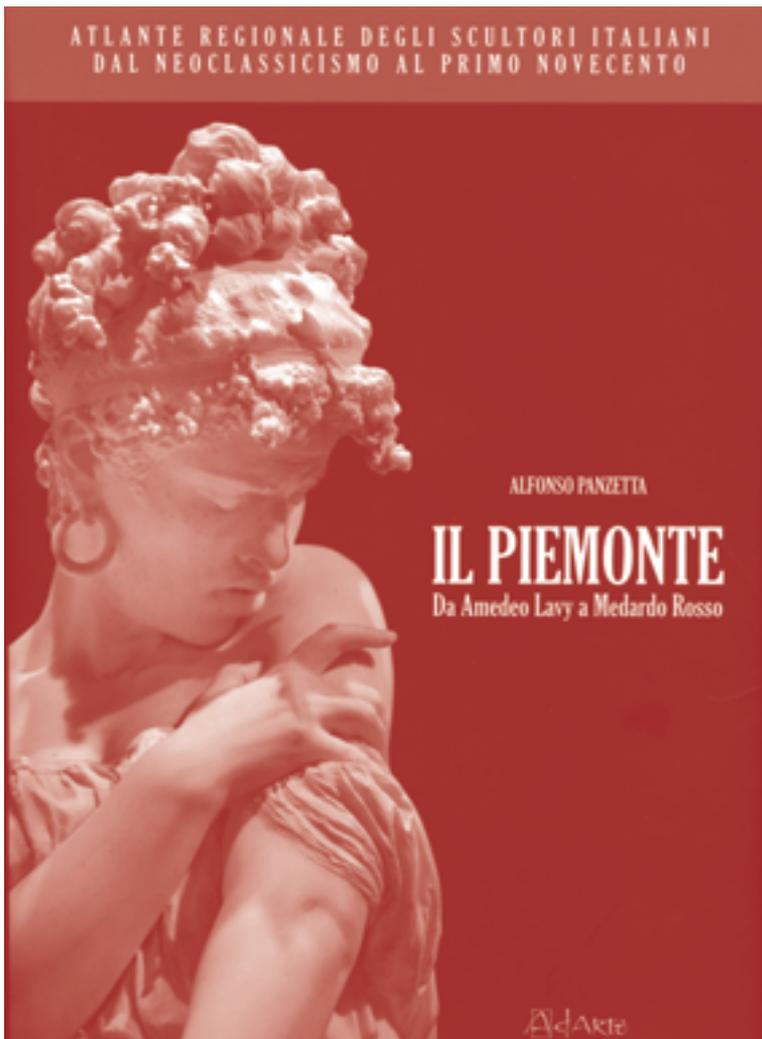
Info e prenotazioni

Tel. 339 6256506

Ingresso libero

Venerdì 24 Aprile dalle ore 21 alle 23 apertura speciale in concomitanza con la Fiaccolata che si svolgerà per la Giornata della Commemorazione dell’Anniversario della Liberazione. ■





a cura di Lucilla Cremoni

Alfonso Panzetta
Il Piemonte
da Amedeo Lavy a Medardo Rosso

Atlante regionale degli scultori italiani dal Neoclassicismo al primo Novecento

AdArte 2008
cm. 21x30,5, 256 pagine
75 euro

Da "ACCOSSATO, Secondo" a "VIL-LANIS, Felice", sono 450 gli artisti censiti in questo ricco e utile volume che è il primo di una serie dedicata agli scultori italiani di un periodo compreso fra l'Ottocento e i primi decenni del Novecento, esaminati su base regionale.

Ne è autore Alfonso Panzetta, docente di Storia delle Arti Applicate e coordinatore del corso di laurea in Metodologia della Conservazione e Restauro dei Beni Culturali all'Accademia di Belle Arti di Bologna, nonché studioso specializzato in scultura italiana fra Ottocento e Novecento e autore di svariate pubblicazioni sul tema, fra cui un *Dizionario degli Scultori italiani dell'Ottocento e del primo Novecento* di cui questo *Atlante* è di fatto una versione di molto ampliata e approfondita, con aggiornamenti e un ricchissimo apparato iconografico fatto di trenta tavole a colori e 580 illustrazioni in bianco e nero di altrettante opere.

Lo scopo della pubblicazione, si spiega, non è solo censire gli artisti ma, usando una suddivisione e classificazione su base geografica, contribuire alla comprensione piena della scultura di ciascuna regione e alla contestualizzazione del contributo di ogni area geografica al più generale disegno dell'arte italiana.

La parte dedicata alle schede biografiche e artistiche è preceduta da un'approfondita introduzione storico-critica a cura dell'autore, che inquadra le caratteristiche, l'importanza, il ruolo in ambito nazionale e internazionale della scultura piemontese del periodo considerato. Un testo di lettura piacevole e scorrevole, privo di note e postille perché, come precisa Panzetta, "si propone come un ragionamento, sintetico e agile, non sulla scultura in Piemonte, ma su come i piemontesi partecipano alla cultura artistica italiana... nell'arco temporale di circa due secoli".

Un libro ricco, dunque. Ma anche un libro utile, perché di agevole consultazione. Le immagini sono inserite in ordine cronologico, le didascalie sono chiare e sintetiche ed è quindi molto facile trovare notizie, ad esempio, su quel certo monumento che si vede tutti i giorni andando al lavoro ma di cui non si sa nulla. Chi poi vorrà approfondire gli argomenti trattati, in coda al volume troverà una ricca e ben organizzata bibliografia.

Adele Re Rebaudengo (a cura)

Teatro Carignano
Dalle Origini al restauro
Fotografie di
Gabriele Basilico

Contrasto - Agarttha Arte 2009
cm. 24,5x32, 204 pagine
60 euro

Del restauro che, in meno di due anni, ha fatto rinascere il Teatro Carignano si è già ampiamente parlato nel numero di febbraio di Piemonte Mese.

Questo libro, presentato al pubblico e alla stampa il 19 marzo scorso, è la documentazione fotografica di quel restauro. Ma che sia molto di più è immediatamente chiaro sin dalla copertina, perché il fotografo che ha scrupolosamente registrato la mutazione del Carignano risponde al nome di Gabriele Basilico. Una leggenda vivente, in una parola. Architetto di formazione, Basilico è diventato un architetto della fotografia; le sue ricerche sulla città e il paesaggio industriale sono dei capisaldi, basti ricordare *Milano ritratti di fabbriche 1978-80*, o la partecipazione alla missione *Beirut* nel 1991; e poi progetti di documentazione in ogni parte del mondo, mostre, libri.

Al Carignano, per tutta la durata dei lavori, cioè dal 2007 al gennaio 2009, Basilico ha realizzato una vasta campagna di riprese in bianco e nero, utilizzando, come sua abitudine, una fotocamera 10x12 a banco ottico. Il

risultato è un viaggio nel corpo aperto del Carignano: impalcature, ponteggi, passerelle, tubazioni riempiono quel corpo saturando lo spazio mentre l'operazione è in corso. L'obiettivo del fotografo diventa uno strumento di indagine endoscopica, cercando la stratificazione di visioni nelle diverse fasi del restauro, ricostruendo e creando nuove prospettive dal caos e dal disordine e restituendo immagini di ciò che non è più e di scenari che il pubblico non potrà mai vedere, in quanto sono, per riprendere il titolo del saggio della curatrice del libro, "il rovescio di una scenografia", oppure fasi ormai concluse dei lavori.

Oltre alle fotografie, il libro presenta testi relativi all'architettura, alla decorazione e al restauro e due interventi rispettivamente della curatrice Adele Re Rebaudengo assieme a Jean Monterosso, e di Luca Ronconi. Non manca un ricco apparato iconografico di riproduzioni di stampe e planimetrie d'epoca.

Molto buona la traduzione in inglese, mentre non è sempre all'altezza del prestigio del volume la qualità della stampa delle grandi fotografie a colori.

Alcune delle fotografie presenti nel libro sono attualmente esposte al Teatro Carignano in una mostra che proseguirà fino a maggio 2009 e in seguito, dal 23 giugno al 23 agosto, sarà allestita alla Maison Européenne de la Philosophie di Parigi. ■



15° SALONE E MOSTRA MERCATO DEL FUMETTO



In collaborazione con:



Con il patrocinio di:



TORINO COMICS & GAMES

17-18-19
APRILE
2009

LINGOTTO FIERE



PAVESIO

Illustrazione: Pavesio

www.torinocomics.com

Gli appuntamenti del mese



Villaggio Leumann

Visite guidate gratuite

Domenica 5 Aprile

L'Associazione Amici della Scuola Leumann propone visite guidate gratuite all'Ecomuseo Villaggio Leumann, raro esempio di archeologia industriale che oggi include anche, unico in Italia, la Casa Museo, un progetto-pilota che documenta la vita quotidiana al villaggio tra fine '800 e la prima metà del '900.

Villaggio Leumann

Corso Francia 347, Collegno

Orari

9:30-12, 14:30-18

Info e prenotazioni

Associazione Amici

della Scuola Leumann

www.villaggiroleumann.it

nelle opere di Mario Giammarinaro, denuncia dei disastri che l'uomo ha causato all'ambiente, si passa ai rossi, gialli e azzurri di Luigia Rinaldi, testimonianza di un dichiarato ottimismo in una realtà altrimenti devastata. Mario Giammarinaro è nato a Torino nel 1951 ed ha all'at-

tivo personali e collettive in Italia e all'estero. In *Maree nere e Terre fossili* il paesaggio contemporaneo è reso grazie ai densi segni dai toni cupi ai quali si amalgamano colle, resine, pigmenti industriali e polimeri plastici. L'artista sviluppa una poetica con cui riesce a descrivere tutta la potenza della natura nel sapersi sempre rigenerare nonostante le continue violenze dell'uomo.

Luigia Rinaldi, anche lei torinese, si è diplomata all'Accademia di Belle Arti di Torino ed è laureata in Pedagogia. Ha pubblicato raccolte di poesie (*Tra il mito ed il quotidiano*, 1998; *Le mie radici*, 1999), ha insegnato disegno e storia dell'arte ed ha esposto i suoi dipinti e fotografie in molte gallerie italiane. *Il paesaggio informale* è una



Arte e ambiente

Fino al 15 aprile

Maree nere e terre fossili

Mario Giammarinaro

18 aprile - 7 maggio

Paesaggio informale

Luigia Rinaldi

La natura e la sua rappresentazione sono al centro della mostra al Mirafiori Motor Village, che è articolata in due momenti: Mario Giammarinaro e le sue terre fossili saranno gli interpreti principali fino al 15 aprile, mentre le pitture di Luigia Rinaldi saranno protagoniste dal 18 aprile al 7 maggio. Dai toni del grigio, presenti

raccolta di pitture ad acrilico realizzate tra il 2000 e il 2008 per le quali l'artista abbandona le tecniche precedenti di fotografia su tela sensibile, serigrafia, arazzo all'uncinetto. La scelta nasce da un bisogno profondo di uso del colore per esprimere i contenuti rimasti nel tempo: la roccia, i sassi dei muretti a secco; un cromatismo che trova una spiegazione nelle teorie dei colori di Goethe: il colore come specchio dei sentimenti e degli affetti. I toni sono timbrici e puri, senza impasti, stesi con velature e direttamente dal tubetto, naturalismo e astrazione si compenetrano per co-

municare ottimismo nonostante la disastrosa realtà ambientale che ci circonda.

Mirafiori Galerie

Mirafiori Motor Village

Piazza Cattaneo 9, Torino

Orario

Dal lunedì al sabato ore 9-19:30 orario continuato

Domenica ore 9:30-13, 15-19:30

Info

tel. 011.0042000

Ingresso libero



Anna Lequio

Acquerelli e disegni

18 aprile - 24 maggio

Biella, Galleria Sant'Angelo

La mostra è composta da acquerelli e da grandi disegni a carboncino e gessetti su diverse tipologie di carta, tra cui la carta di Amalfi. La pittura di Anna Lequio è caratterizzata da una attenta ricerca indirizzata a liberare la tecnica dell'acquerello dai vecchi cliché borghesi ai quali soprattutto la pittura femminile è legata, attraverso un processo a ritroso che nega all'acquerello la sua natura di immediatezza e impressione per renderlo vero e profondo campo di pittura. La mostra presenta anche una sezione dedicata al disegno inteso come elaborazione della figura umana.

Anna Lequio è nata nel 1949 ad Asti, ma vive e lavora a Torino. Si è diplomata in pittura all'Accademia Albertina, dove è stata allieva di Enrico Paulucci e Mario Calandri, e insegna all'Istituto Europeo di Design di Torino. Dal 1988 ha partecipato a numerose collettive ed ha allestito personali a Torino, Milano, Brescia, Bologna, Firenze, Acqui Terme. Ulteriori informazioni sulla attività dell'artista e un'ampia rassegna delle sue opere si trovano sul suo sito www.annalequio.it.

Galleria Sant'Angelo

Corso del Palazzo, 18, Biella

Orario

Giovedì - domenica ore 15:30-19

Info

Tel 015 20101

www.galleriasantangelo.it

Thomas Ruff

Fino al 21 giugno

Castello di Rivoli

La mostra presenta più di ottanta opere dell'artista tedesco (nato nel 1958, vive e lavora a Düsseldorf) che dall'inizio degli anni Ottanta crea opere fotografiche che indagano con oggettività e riflessione il mezzo fotografico, l'uso che ne viene fatto nella società e l'universo della cultura visiva contemporanea. Ruff ha studiato arte e fotografia all'Accademia di Düsseldorf nei tardi anni Settanta. Ha creato svariate serie di opere tra cui *Porträts* (Ritratti); *Interieurs* (Interni); fotografie di architettura come *Häuser* (Case), *Herzog & de Meuron* e il ciclo *I.m.v.d.r.* dedicato a Ludwig Mies

van der Rohe; *Sterne* (Stelle); *Nächte* (Notti), fino ai recenti *Substrat* (Substrato), *jpeg*s e *nudes* (Nudi) tratti da immagini trovate dall'artista su siti pornografici in Internet.

Pur con la presenza di alcune tra le prime opere, la mostra si concentra sui lavori più recenti, indagando in particolare il rapporto con la produzione visiva dell'era digitale, le forme di manipolazione dell'immagine e la costituzione della soggettività in questa epoca, temi sui quali Ruff ha iniziato a riflettere negli anni Novanta. La problematica della manipolazione è infatti presente già nella serie *Retuschen* (Ritocchi), basate su fotografie trovate e ritoccate a mano. La mostra si conclude con l'ultima serie di opere intitolate *cycles* (Cicli). Queste astrazioni stampate a getto d'inchiostro su tela sono basate sulla rappresentazione dello spazio e la costruzione di volumi usando programmi di 3-D modeling, suggerendo che la pittura e la fotografia non sono più due mezzi distinti. Alcune opere vengono esposte per la prima volta.

Museo d'Arte Contemporanea

Castello di Rivoli

Piazza Mafalda di Savoia, Rivoli

Orario

Martedì-giovedì ore 10-17

Venerdì-domenica ore 10-21

Chiuso il lunedì

Biglietti

Intero 6,50 euro

Riduzioni e gratuità per aventi diritto

Info

Tel. 011 9565222

www.castellodirivoli.org

Pinacoteca Agnelli

Ad aprile e maggio la Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli propone un ricco programma didattico per i bambini e gli adulti.

Pausa d'arte in Pinacoteca 2 e 29 aprile ore 13

Due visite tematiche che approfondiscono rispettivamente *Il Futurismo e il vedutismo a Venezia* per una pausa dall'ufficio diversa: mezz'ora tra i capolavori della collezione permanente.

Aspettando la Pasqua 4, 5 e 13 aprile ore 16

Laboratori didattici per bambini dai 4 ai 12 anni su tema pasquale.

Primavera in Pinacoteca 19 e 26 aprile ore 16

Genitori e figli sono invitati alla scoperta dei colori della primavera con i fiori di Matisse. L'appuntamento di ripeterà il 10 e 24 maggio alla stessa ora.

Pinacoteca Agnelli

Lingotto, via Nizza 230/103

Biglietti

Ingresso Pinacoteca: intero 4 euro; ragazzi 6-16 anni e dipendenti gruppo Fiat (con presentazione del tesserino) 2,50 euro; gratuito per bambini fino a 6 anni

Laboratori didattici e visite tematiche: 4 euro a persona (adulti e bambini)

I biglietti di ingresso si acquistano alla cassa della Pinacoteca, i laboratori devono essere pagati all'Associazione Itineraria.

Info e prenotazioni

Tel. 011 0062713

www.pinacoteca-agnelli.it



Giuliana Fresco Antologica 1996-2009

18 aprile - 31 maggio
Rivoli, Palazzo Piozzo

Giuliana Fresco, artista che vive e lavora fra Milano e Londra, da molti anni coltiva una forma dell'immagine rarefatta, dilatata, aperta, quasi scomposta perché lo spazio possa insinuarsi in mezzo e perché dal tema dell'immagine ci si possa immergere in quello più vago e comprensivo dell'immaginazione.

La mostra di Rivoli è per Giuliana Fresco un ritorno (di qualche anno



fa una personale a Palazzo Briche-rasio) e un'avventura, per l'incontro con Filippo Juvarra e con il sentimento dello spazio barocco. Proprio a Juvarra la Fresco rende omaggio in molti studi su carta e un grande dittico affrontato che stringe lo spettatore in una specie di abbraccio visivo.

Una novità di questa mostra sono le grandi tele non intelaiate, leggerissime e sospese, negli eleganti ambienti settecenteschi di Palazzo del Piozzo, a dialogare con gli stucchi e affreschi. Nell'insieme verranno esposte circa cento opere in un allestimento che contempla installazioni site specific.

Oltre ai molti pezzi realizzati per l'occasione sono proposti pezzi di serie pittoriche precedenti, come le *Nascite*, (*Steps One-Nine*), e *Conversation Pieces*.

Orario

Venerdì, sabato e domenica
ore 10-13, 15-19

Info

Tel. 011 530066

www.giulianafresco.com

Energie Sottili della Materia

4 aprile - 10 maggio
Castiglia di Saluzzo

Il complesso medievale della Castiglia, a Saluzzo, ospita le sculture di 31 artisti tra cui figurano maestri come Pietro Consagra, Fausto Melotti, Giulio Paolini, Gilberto Zorio e giovani rappresentanti delle ultime avanguardie dell'arte contemporanea italiana.

L'esposizione conclude un percorso internazionale che ha portato le opere nei principali musei della Cina, a Shanghai, Shenzhen e Pechino e a Seoul, in Corea, nel 2008. Curata da Marisa Vescovo e Alessandro Carer, la collettiva intende mostrare

come, negli ultimi quarant'anni, le tecniche e le poetiche scultoree si siano mosse verso l'integrazione e la molteplicità dei generi: gli artisti hanno lavorato sui materiali, sullo spazio, sulla relazione con lo spettatore,

disintegrando ogni volta le forme cristallizzate dell'arte per produrre nuove idee, nuovi mondi. Emerge l'impossibilità di scegliere una risposta univoca, un sistema articolato in cui ciascuno prova a conquistare una voce, un punto di vista, una sempre diversa organizzazione della forma e dell'idea. In questo processo il dialogo tra artista e materia subisce continue variazioni, ma resta la capacità per quest'ultima di liberare l'energia sottile, risultato e traccia palese di ogni processo creativo. La mostra propone una possibile sintesi del sistema dell'arte italiana degli ultimi decenni rappresentata da uno o due lavori per ciascun artista e alcuni affiancati da bozzetti e modellini.

Orario

Venerdì - domenica ore 15-19

Il sabato apertura prolungata fino alle 23.

Apertura straordinaria lunedì 13 aprile ore 15-19

Info

Istituto Garuzzo Arti Visive

Tel. 011.197.81.500

www.igav-art.org

IAT Saluzzo

Tel. 0175 46710

www.saluzzoturistica.it

Wolfgang Laib

9 aprile - 7 giugno
Fondazione Merz

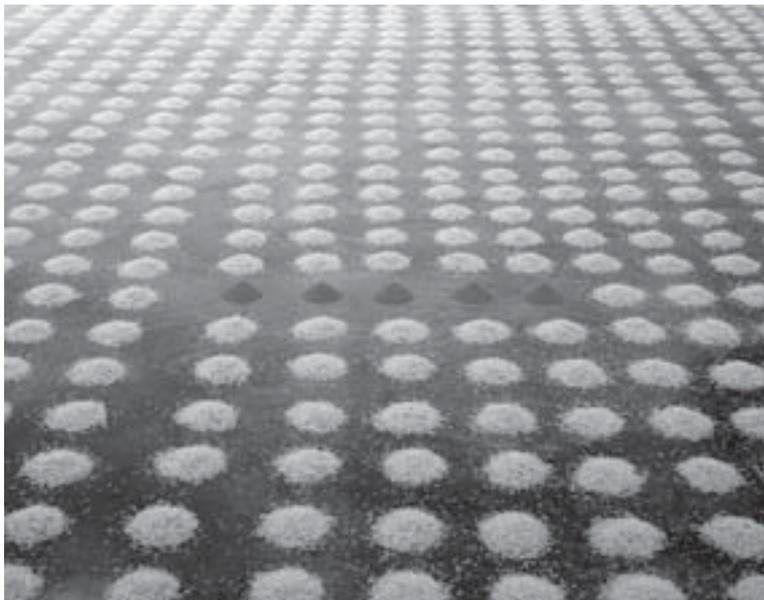
Alla base del pensiero dell'artista vi è un'idea di equilibrio e di armonia che regola il mondo e l'opera dell'uomo, fondamentale custode dell'universo. La personale si svolge in due momenti. Si apre con l'installazione di centinaia di piccole montagne di riso, una linea di piccole montagne di polline e una grande montagna Ziggurat di cera d'api, che riempirà tutto lo spazio della Fondazione. *"Il polline, spiega l'artista, rimanda all'inizio e alla creazione, le montagne di riso e lo Ziggurat di cera d'api al nutrimento e al legame del cielo con la terra, il fuoco alla fine, alla distruzione e possibile rinnovamento del mondo, alla trasformazione del fisico, ad un nuovo ciclo, alla condizione del cambiamento"*.

Dal 1° al 7 giugno, inoltre, la Fondazione ospiterà un particolare evento



che fa parte del progetto dell'artista: trentadue Bramini, provenienti da uno dei più importanti templi del sud dell'India, officeranno ogni giorno il Rito del Fuoco, che nella cultura indiana si perpetua da millenni. Il pubblico potrà assistervi in orari definiti. Una lunga storia è all'origine di questo evento. *"In occasione di Documenta 1987, ricorda Laib, Mario Merz mi in-*





vitò ad esporre un vaso di polline su un suo tavolo a spirale. Ciò fu l'inizio di una bellissima e preziosa amicizia tra due artisti con - credo - vite differenti, differenti età, ma talvolta uno sguardo molto simile. Entrambi rimanemmo reciprocamente affascinati, cosa che ha arricchito molto le nostre vite..."

Fondazione Merz

Via Limone 24, Torino

Orario

Martedì - domenica ore 11-19

Lunedì chiuso

Biglietti

Intero 5 euro, ridotto 3,50

Ingresso gratuito ogni prima domenica del mese

Info

Tel. 011 19719437

www.fondazionemerz.org

rassegna, organica e articolata, del potenziale artistico e culturale di tale archivio, che costituisce un capitolo importante della storia dell'illustrazione in Italia.

La rassegna ricostruisce l'evoluzione della grafica e degli stili e la presenza delle principali personalità di illustratori, a partire dal primo Novecento, con una produzione di impostazione ancora tardo-ottocentesca per proseguire verso l'epoca d'oro degli anni Venti e Trenta, tra Liberty, Déco e Novecento, periodo in cui collaborarono alla SEI Anton Maria Nardi, Francesco Carnevali, Filiberto e Brunetta Mateldi, Erberto Carboni e alcuni pittori torinesi come Giulio Da Milano, Massimo Quaglino, Teonesto De Abate, testimoniando la confluenza tra pittura, arti decorative e illu-



Serenant et Illuminant
I grandi libri illustrati per l'infanzia della SEI

Fino al 26 aprile

Torino, Palazzo Barolo

La mostra si propone di far conoscere la storia, gli autori, i generi, i temi della produzione editoriale SEI, a partire dalle origini salesiane, e in particolare di valorizzare lo straordinario patrimonio di immagini dell'archivio disegni, tra i pochi in Italia ad essere conservato quasi integralmente. Il percorso offre per la prima volta una

strazione tipica della Torino di quegli anni. Accanto a loro, molti grandi "figurinai" del libro per l'infanzia: Leonida Edel, Attilio Mussino, Carlo Nicco, Aleardo Terzi, Gustavo Rosso (Gustavino), Marina Battigelli, Piero Bernardini, Beppe Porcheddu e molti altri. Particolare rilievo rivestono le splendide tavole di Giovanni Battista Galizzi, pittore di temperamento simbolista, per il *Pinocchio* del 1942, in una delle interpretazioni più profonde e preziose della storia del burattino collodiano.

La rassegna si chiude con le collane, gli autori e gli artisti che caratterizzano la produzione di "amena lettura" dal dopoguerra agli anni Novanta, con il sorgere di nuovi temi e nuovi linguaggi espressivi, dal fumetto alla televisione, attraverso la presenza di illustratori come Guido Bertello e Luigi Togliatto, fino a Sergio Toppi e a Sandro Lobalzo.

La mostra è allestita nel nuovo spazio museale del Museo della Scuola e del Libro per l'Infanzia di Palazzo Barolo che è stato inaugurato proprio in occasione dell'esposizione.

Orario

Lunedì - venerdì ore 9:30-12:30

Domenica ore 15:30-18:30

Biglietti

Ingresso libero

Visite guidate

Mostra e Museo: 4 euro

Laboratori per le scuole (su richiesta): 3 euro

Mostra, Museo e laboratorio:

6 euro

Info

Fondazione Tancredi di Barolo

Via delle Orfane, 7, Torino

Tel. 011 3716661

Andrea Aste

"Visioni di una città per colori a coda e cembali scrivani"

Fino al 5 aprile a Ciriè

"Il Ventre della Balena è il luogo in cui tutte le idee si raccolgono per essere elaborate e trasformate, una sorta di abisso della nostra coscienza dove si depositano cose strane ed apparentemente senza coerenza: scrigni del tesoro ricolmi di speranze, relitti putrescenti di pensieri mai finiti, galeoni di visioni perdute nel labirinto della nostra mente... Ogni cosa si accumula, dando origine ad una città ideale fatta di frammenti rotti del passato e pezzi di memorie, un luogo magico dove creature bizzarre ed eccentriche vivono vagando senza scopo per vicoli stretti dove le lucciole brillano nei lampioni".

Il Ventre della Balena è lo studio di Andrea Aste, in zona Piazza Bernini, e Andrea Aste è un giovane artista poliedrico, pittore, poeta, sceneggiatore, scrittore e pubblicitario col quale il direttore di Piemonte Mese ha fatto una lunga chiacchierata pubblicata nel numero di maggio 2008.

I dipinti dell'artista torinese hanno illustrato il libro *Ciriè A.R. - nove racconti di scrittori piemontesi dedicati alla nostra Città* curato da Michele Chiadò e Guido Antognoli e presentato lo scorso 21 marzo.

Fra gli autori, Margherita Oggero, Enrico Remmert. Gian Paolo Ormezzano, Laura Mancinelli, Piero Soria, Ugo Riccarelli. Andrea Aste ha prestato la sua fantasia e le sue emozioni per arricchire di colore le pagine scritte.

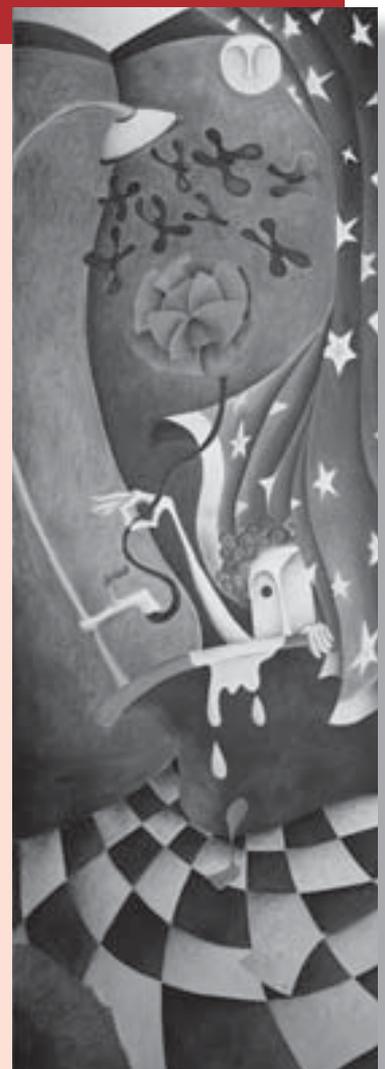
La mostra ovviamente è dedicata alla città di Ciriè, raccontata per immagini e parole. E quindi i colori a coda, i colori che "suonano" meglio, quelli ricchi di vibrazioni e profondità, quelli da concerto... ed i cembali scrivani, le prime macchine per scrivere, a esprimere tutta la forza evocativa di cui sono capaci le parole.

Per tutta la durata della mostra l'artista ha trasferito il suo studio a Palazzo D'Oria, ed è quindi possibile vederlo al lavoro e scambiare quattro chiacchiere con lui.

Orario

Venerdì, sabato, domenica ore 15-19

Ingresso libero



Arnulf Rainer L'angelo della sofferenza

19 aprile - 13 giugno

Acqui Terme, Galleria Repetto

Arnulf Rainer, austriaco, classe 1929, è un artista poliedrico - pittore, fotografo e incisore - riconosciuto e acclamato dalla critica e dalle maggiori istituzioni culturali del mondo; alla sua opera è dedicato un intero museo a New York e tra le sue più importanti mostre monografiche si ricordano quelle allestite alla Nationalgalerie di Berlino (1980), al Centre George Pompidou di Parigi (1984), e al Solomon Guggenheim Museum di New York (1989).

Rainer è un autore profondamente radicato alle proprie origini mitteleuropee, in un linguaggio creativo di matrice espressionista, dove il colore, il segno, il gesto è sempre dominato dalle interrogazioni della coscienza e dagli impulsi del corpo. Dal tema delle *Croci* alle maschere mortuarie; dalle rielaborazioni d'immagini dell'arte neoclassica - di Canova e Piranesi, intaccate, sfregiate da colori e segni come cicatrici della coscienza - ai famosi dipinti monocromi; dall'intervento su volti leonardeschi alla rilettura-sovrapposizione di capolavori di Giotto e Goya; fino alle raffinate e liriche foto di paesaggio, sempre ritoccate dal vortice del segno, dove viene rievocata la più alta dimensione del Romanticismo tedesco. Questa mostra, che vede esposte circa 50 opere di Rainer, documenta il suo percorso artistico dagli anni '70 agli anni '90.

Galleria Repetto

Via Amendola 21/23, Acqui Terme

Orario

Lunedì - sabato

ore 9:30-12:30, 15:30-19:30

La domenica su appuntamento

Info

Tel/fax 0144 325318

Ingresso libero



Tavagnasco Rock

23 aprile
2 maggio

Anticipata, fino al 18 aprile, da *Tavagnasco on the Road*, il 23 aprile si alzerà il sipario sulla ventesima edizione del Festival che ogni primavera inaugura la stagione dei grandi appuntamenti musicali.

Si parte con l'inconfondibile voce di Giusy Ferreri, l'artista rivelazione del 2008, lanciata da X-Factor e immediatamente balzata in vetta alle classifiche.

Ma Tavarock è anche sinonimo di internazionalità, e per festeggiare il ventennale l'organizzazione ha scelto di puntare in alto: la sera del 24 aprile approderanno a Tavagnasco *The Wailers*, storico gruppo di Bob Marley che presenterà l'Exodus Tour, con una sintesi dei brani

che maggiormente esprimono lo spirito di quel sound inconfondibile intriso di spiritualità e di denuncia sociale, che coniuga e fonde influssi della tradizione africana con la musica popolare giamaicana, il jazz di New Orleans con il soul nordameri-

cano. Il 25 aprile sale sul palco *Tony Levin Stickmen Trio*, capeggiato da uno dei più apprezzati bassisti statunitensi, che ha lavorato con John Lennon, Peter Gabriel, Paul Simon, i Pink Floyd, oltre che coi personaggi di maggior spicco della scena musicale italiana: da Vasco Rossi a Claudio Baglioni, da Raf a Ramazzotti, da Ron a Fossati, solo per citare alcuni nomi.

Poi sarà la volta della *PFM* in un concerto tutto dedicato a De André.

Tavagnasco Rock è organizzato dall'Associazione Spazio Futuro, in collaborazione con il Comune di Tavagnasco, la Regione Piemonte, la Provincia di Torino e la Comunità Montana Dora Baltea Canavesana.

Info

Associazione Spazio Futuro

Tel. 0125 658450

www.tavagnascorock.com



Messer Tulipano

Il decennale e il parco goloso

Fino al 3 maggio

Castello di Pralormo

Dal 2000 nel parco del castello medievale di Pralormo la straordinaria fioritura di oltre 75.000 tulipani e narcisi olandesi annuncia la primavera: ogni edizione ospita un nuovo piantamento, completamente rinnovato nelle varietà e nel progetto-colore.

Il parco del castello di Pralormo è in sé di grande interesse storico e paesaggistico essendo stato progettato dall'architetto di corte Xavier Kurten, artefice dei più importanti giardini delle residenze sabaude, ma l'importanza della manifestazione è accresciuta dalla sua eccezionalità: "Messer Tulipano" è infatti l'unico parco storico dedicato ai tulipani in Italia e a testimoniare lo straordinario successo ogni anno giungono al castello oltre 50.000 visitatori da tut-

ta Italia ma anche dalla Francia, dalla Svizzera con gruppi di fedelissimi che programmano ogni primavera la visita approfittandone per scoprire il Piemonte.

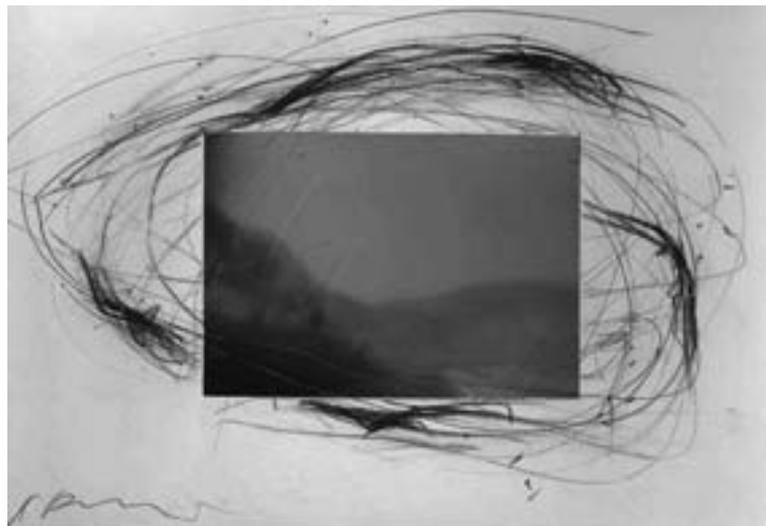
La manifestazione coinvolge tutto il parco: nei grandi prati sono state create aiuole dalle forme morbide e sinuose, progettate ponendo particolare attenzione a non alterare l'impianto del parco voluto da Xavier Kurten, le aiuole dunque serpeggiano tra gli alberi secolari piuttosto che presentarsi geometriche e regolari. Il piantamento, che avviene ad autunno inoltrato coinvolgendo dieci persone per oltre dieci giorni, propone sia varietà rare e spesso sconosciute al pubblico italiano sia varietà scelte per illustrare la storia del tulipano e le incredibili trasformazioni messe a punto dagli ibridatori olandesi che negli ultimi cinquecento anni hanno selezionato varietà sempre più alte, variegata e diversificate.

Accanto all'incredibile fioritura, la manifestazione propone ogni anno un argomento collaterale che anima il parco e le pertinenze offrendo spunti interessanti per visitatori grandi e piccoli. Questa edizione sarà particolarmente ricca di proposte per celebrare il decennale della manifestazione, e il tema è il Gusto (proseguendo

il percorso dedicato ai cinque sensi iniziato nel 2007 con l'udito e la musica e nel 2008 con l'olfatto e il profumo). Il giardino storico sarà quindi trasformato nel Parco Goloso di Messer Tulipano. Nel viale antico che costeggia il parco, all'ombra degli alberi secolari, ci sono ciuffi di tulipani dedicati alle specialità più golose, di cui i visitatori potranno scoprire le ricette accanto alle aiuole.

I bambini, oltre alla tradizionale caccia alle uova nel parco del castello, potranno divertirsi a scoprire i piuumaggi delle gallinelle decorative ma anche la gallina ovaioia, e nell'olfattorio potranno sfidarsi a riconoscere i profumi e gli aromi di frutta e erbe aromatiche. Inoltre attività ludico-didattiche sul giardinaggio e laboratori didattici.

La sala conferenze è stata trasformata in aula culinaria dove cuochi, scuole di cucina, artigiani del gusto si alterneranno proponendo labora-





tori di degustazione, dimostrazioni e lezioni di cucina e di *mise-en-place*. Inoltre degustazioni guidate di tè e infusi a cura di The Tea, "Cucinare col Bimby" dimostrazioni e lezioni di cucina, degustazioni di specialità piemontesi a cura dei Prodotti del Paniere.

Bar ristorante all'interno della mostra. Per gli amici a quattro zampe, benvenuti al guinzaglio, ciotole di acqua fresca nel parco.

Orario

Lunedì-venerdì ore 10-18
Sabato, domenica e festivi ore 10-19

Scuole: dal martedì al venerdì programmi ludico-didattici (su prenotazione)

Ingresso

Adulti 6,50 euro
Convenzioni, gruppi e scuole 5 euro
Bambini 4-12 anni 3 euro, gratis fino a 4 anni

Info e programma

Tel. 011 884870-887740-8140981
www.castellodipralormo.com

Oltre all'apertura dei padiglioni per i visitatori, molti sono gli appuntamenti speciali.

Le mattine del giovedì e del venerdì saranno dedicate alle scuole del Vercellese con momenti di didattica ambientale e percorsi interattivi che coinvolgeranno i ragazzi in laboratori ludico-pedagogici. Il venerdì ospiterà il convegno *Energia da realizzare, energia da comunicare*, che vedrà la partecipazione di esponenti politici e funzionari del dipartimento ambiente e energia. Seguirà il Premio "Tp 2009 - Comunicare la sostenibilità", ideato proprio in seno alla sfida di "Uniamo le energie". Dalle 17.30, ampio spazio ai momenti culinari con degustazioni e aperitivi biologici.

La mattina del sabato in collaborazione con il Politecnico di Torino si terrà il convegno *Zero Energy House: mito o realtà?* centrato sul tema della casa passiva, e nel pomeriggio si parlerà di *Energia, edifici ed enti pubblici: conoscere per agire* destina-

to ad un pubblico di amministratori e tecnici degli enti locali. A seguire la tavola rotonda *Il ruolo della pubblica amministrazione*

per l'uso razionale dell'energia negli edifici.

La domenica vedrà protagonisti i visitatori che, attraverso gli "Sportelli Energia", messi a disposizione nell'Area Multimediale in orari prestabiliti, troveranno risposta alle loro domande in tema di energie rinnovabili e risparmio energetico. Infine saranno allestite un'aula multimediale e un'emeroteca.

Info
www.expoblot.it

Da Sodoma a Hollywood

24° Torino GLBT Film Festival
23-30 Aprile



Grazie a uno sguardo acuto e sensibile sul cinema soprattutto di ricerca, anno dopo anno il Festival è cresciuto diventando una delle principali occasioni di dialogo per la comunità GLBT e il pubblico. Una rassegna, va sottolineato, che ha segnato gli esordi di autori come François Ozon, Gus Van Sant, Derek Jarman e molti altri.

Il Festival si articola in varie sezioni, fra cui:

Concorsi Internazionali. Tre sezioni competitive giudicate da altrettante giurie. Per ogni sezione competitiva è previsto anche un premio del pubblico.

Premio Nuovi Sguardi. Assegnato a un film che rifletta l'evoluzione del cinema *queer*.

Fuori Concorso e Panoramiche. Prime visioni per una panoramica sulla più recente e stimolante produzione *glbt* in pellicola e video.

Retrospettiva, quest'anno dedicata a Giuseppe Patroni Griffi

Altre sezioni includono *Voice Over 4*, dedicata alle contaminazioni e ai linguaggi; *Europa Mon Amour*, che prosegue la ricerca iniziata con gli spaghetti western per addentrarsi nel mondo dei Peplum (il titolo della sezione è "Muscoli in gonnella: i peplum all'italiana"); *Music & Movie Icons*, trent'anni di rivoluzione del gusto *queer* nella musica britannica da Bowie al Brit pop; *Eventi*, con Ferzan Ozpetek, invitato a presentare "i film della sua vita".

Un **Premio Speciale** sarà assegnato a Ventura Pons, regista catalano pioniere del cinema gay, spesso presente al Festival torinese.

Per ricordare il ventennale della caduta del Muro di Berlino, un evento in collaborazione con la Biennale della Democrazia che si svolge a Torino, parallelamente al Festival, dal 22 al 26 aprile; e poi *Stonewall: Da Judy Garland a Harvey Milk*, che rievoca il 1969; *Omaggi* (Adolfo Arrieta e Guy Gilles); *Cinema in versi*, con un ricordo a Dorothy Porter; e uno speciale su *Sugar Rush*, serie di culto di Channel Four.

Info
www.tglff.com



Energyblot
Salone delle energie rinnovabili e del risparmio energetico
16-19 aprile

Caresana, Expoblot

La manifestazione si focalizza sul grande tema delle energie, presentando ai visitatori i sistemi, le tecniche e le opportunità legate all'utilizzo di fonti energetiche alternative e rinnovabili in un panorama di crescente interesse verso le tematiche energetiche.

PREMIO PIEMONTE MESE

I giovani scrivono il Piemonte

III edizione

scadenza 15 dicembre 2009



L'Associazione Culturale Piemonte Mese organizza la terza edizione del **Premio Piemonte Mese - I giovani scrivono il Piemonte**.

Regolamento

- Il premio è riservato a giovani di età compresa fra i 18 e i 35 anni. L'età minima si intende raggiunta, e quella massima non superata, al momento della scadenza del presente bando
- Sono previste tre sezioni: Cultura e Ambiente; Enogastronomia; Economia
Cultura e Ambiente. Qualsiasi tema relativo alla storia, natura, paesaggio, arte, archeologia, letteratura del Piemonte;
Enogastronomia. Prodotti agroalimentari tipici, vino e collegati, cucina;
Economia. Tutto quanto attiene all'economia piemontese, coerentemente con l'approccio divulgativo richiesto, e inclusi l'Artigianato e l'approccio di tipo economico e merceologico alle altre sezioni
- I candidati dovranno produrre **un solo** articolo di tipo informativo-divulgativo, o storico-narrativo, o di commento e costume, riferito ad **una sola** delle sezioni indicate al punto precedente.
I candidati dovranno indicare chiaramente a quale sezione si riferisce il loro elaborato
- Caratteristiche degli elaborati**
 - Gli articoli dovranno avere una lunghezza di 4 cartelle da 1800 battute ciascuna (spazi inclusi), con tolleranza massima di mezza cartella per eccesso o per difetto. Gli articoli che non rispetteranno questi parametri verranno respinti.
(N.B: Il numero di battute, cioè di caratteri, di un file di testo si calcola utilizzando il menù Strumenti > Conteggio parole > Intero documento > Caratteri)
 - Non è richiesto alcun lavoro grafico sull'elaborato: impaginazione, font, o corpo del testo sono del tutto irrilevanti ai fini della valutazione.
 - Le immagini eventualmente allegare non influenzano la valutazione dell'articolo
 - Gli articoli devono avere un titolo
- Sono ammessi solo lavori inediti
- Non sono ammessi testi in dialetto o in lingue diverse dall'italiano. È tuttavia ammesso l'uso occasionale di espressioni o parole dialettali, qualora queste dovessero risultare funzionali al contesto del discorso
- Ai testi inviati i candidati dovranno allegare, in un file a parte, le proprie generalità, data di nascita, indirizzo e recapito telefonico
- Gli elaborati saranno valutati da un comitato scientifico costituito da personalità autorevoli del mondo culturale e accademico, il cui giudizio è insindacabile
- La partecipazione comporta l'accettazione di tutte le indicazioni contenute nel presente regolamento

Premi

- Il vincitore di ciascuna sezione riceverà un premio in denaro di euro 1.000 (mille) lordi. È facoltà del comitato scientifico assegnare anche menzioni speciali, che non comportano l'assegnazione di premi in denaro
- È previsto un solo vincitore per ciascuna sezione. Nel caso di vittorie ex aequo, il premio relativo verrà suddiviso fra i vincitori
- Gli articoli vincitori e quelli giudicati più interessanti saranno pubblicati sul giornale "Piemonte Mese"
- I vincitori verranno premiati nel corso di una manifestazione ufficiale che si terrà nel mese di gennaio 2010
- Condizione per l'attribuzione dei premi è la presenza dei vincitori alla cerimonia di premiazione
- Le somme a disposizione per ciascuna sezione del concorso, in caso di mancata assegnazione, non possono essere utilizzate per altre sezioni

Termini e modalità di partecipazione

Gli elaborati dovranno pervenire entro e non oltre il **15 dicembre 2009**

I candidati dovranno inviare gli elaborati, preferibilmente via e-mail, a: premio@associazionepiemontemese.org oppure in formato cartaceo o digitale tramite lettera raccomandata a.r. a:

Premio Piemonte Mese
Associazione Piemonte Mese
Via Enrico Cialdini, 6 - 10138 Torino

Non si accetteranno elaborati recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati.

La partecipazione è gratuita.

L'organizzazione del Premio non richiede, e diffida chiunque dal sollecitare, alcun contributo di partecipazione.

I lavori inviati non saranno restituiti e rimarranno a disposizione dell'organizzazione alla quale i concorrenti, pur mantenendo la proprietà letteraria dell'opera, concedono i diritti di pubblicazione, senza obbligo di remunerazione.

Comunicazioni e informazioni

I vincitori saranno informati dell'attribuzione del premio tramite lettera raccomandata a.r.

L'elenco dei vincitori, dei menzionati e tutte le informazioni utili verranno pubblicati sul sito www.associazionepiemontemese.org e sul giornale "Piemonte Mese" che costituiscono a tutti gli effetti gli organi ufficiali del Premio.

Per eventuali ulteriori informazioni, è anche possibile contattare direttamente la Segreteria al numero 011 4346027.

Tutela dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", la segreteria organizzativa dichiara, ai sensi dell'art. 13, "Informativa resa al momento della raccolta dei dati", che il trattamento dei dati dei partecipanti al concorso è finalizzato unicamente alla gestione del premio e all'invio agli interessati dei bandi degli anni successivi; dichiara inoltre che, con l'invio dei materiali letterari partecipanti al concorso l'interessato acconsente al trattamento dei dati personali; dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 7, "Diritto di accesso", che l'autore può richiedere la cancellazione, la rettifica o l'aggiornamento dei propri dati rivolgendosi al Responsabile dati della Segreteria del Premio nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremoni (segreteria@associazionepiemontemese.org).



Piemonte mese

**Cultura, Luoghi,
Artigianato del Piemonte**

Mensile - Anno V n. 3
Aprile 2009

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

Direttore Responsabile

Nico Ivaldi
direttore@piemontemese.it

Direzione Editoriale

Lucilla Cremoni
Michelangelo Carta

Collaboratori

Roberta Arias, Barbara Biasiol,
Franco Caresio, Luigi Citriniti,
Federica Cravero, Michela Damasco,
Agnese Gazzera, Ilaria Leccardi,
Daniela Muretto, Francesca Nacini,
Chiara Pacilli, Marisa Porello,
Mauro Ravarino, Alda Rosati-Peys,
Marina Rota, Irene Sibona, Giorgio
Silvestri, Ilaria Testa, Alessia Zacchei

Grafica e impaginazione

Vittorio Pavesio Productions

L'illustrazione di copertina

è di Vittorio Pavesio

Errata corrige

Le immagini a p. 19 del numero di marzo ("Il Tassidermista" di Alessandra Giovinazzo) sono di Marion Saltel

Scaricabile gratuitamente dal sito

www.piemontemese.it

MICHELANGELO CARTA EDITORE

Via Cialdini, 6 - 10138 Torino
Tel. 011 4346027, Fax 011 19792330
redazione@piemontemese.it

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

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

Lavorare in proprio senza essere soli.

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



Piemonte

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



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