



Questo mese:

- **Mago Sales**  
L'arte di far sorridere
- **Palazzo Carignano**  
Storia di un fregio "indiano"
- **Walser**  
In marcia verso Alagna

ISSN 1825-604X



# Pane di Pace

A Savigliano la festa del  
più antico dei cibi unisce  
popoli e bandiere



# *Non lasciate niente al caso*

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

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

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

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

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



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

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

UNIONCAMERE



PIEMONTE

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

# Parliamo di...

Da buon mago, vive in un mondo tutto suo. Talmente suo, che il malcapitato direttore di questo giornale ha rischiato di doverlo intervistare di corsa, come uno Staffelli qualsiasi, inseguendo il furgone che lo stava scarrozzando da un'altra parte. Senonché l'urlo providenziale della segretaria in mezzo al cortile faceva inchiodare il furgone, dal quale scendeva Mago Sales... *(Nico Ivaldi intervista il sacerdote-prestigiatore che porta il sorriso ai bambini di tutto il mondo, p. 4)*



Suona tra pochi giorni la campanella che segna l'inizio del nuovo anno scolastico. Sui banchi di scuola torneranno a sedersi quasi mezzo milione di alunni di ogni età e di ogni tipo di studio. A partire dai circa 110.000 bambini che affolleranno le 1648 scuole materne, statali e private, del Piemonte. *(Federica Cravero ha esplorato le novità dell'offerta formativa delle scuole piemontesi, p. 6)*

Dimenticate gli ipermercati, i carrelli, le offerte 3x2 e anche l'insalata pronta da mangiare, le lasagne congelate e i take away cinesi: non ci sarà più plastica nella nostra spesa del futuro ma solo cibo sano, biologico ed equosolidale. Da qualche anno ormai, anche in Piemonte è tutto un fiorire di consumo critico... *(con Francesca Nacini impariamo qualcosa di più sui Gas, i Gruppi di Acquisto Solidale, in grande crescita anche nella nostra regione, p. 7)*

L'Eccellenza Artigiana nel settore della panificazione incontra il Pane inteso non solo come prodotto ma nella ricca simbologia che millenni di storia e un ruolo fondamentale nell'alimentazione umana gli han-



no conferito. La Festa del Pane di Savigliano sarà infatti dedicata al pane come veicolo di pace, e avrà come protagonista Bread for Peace, il progetto che da anni raduna donne cristiane, ebrae e musulmane e dimostra che, a voler ben guardare, le affinità superano di gran lunga le differenze... *(Lucilla Cremoni, p. 8)*

Il 9 settembre, per la quarta volta, "Giaveno Città del Buon Pane" celebra uno dei prodotti per i quali la cittadina della Val Sangone è giustamente rinomata, possedendo una ricca tradizione rinnovata da nuove generazioni della panificazione artigianale, in cui i pani più tipici si affiancano a quelli di gusto nuovo o espressione di culture diverse *(Alessandra Maritano, p. 11)*

Anche questo mese il nostro viaggio nei luoghi della musica in Piemonte rimane in zona Torino, non in centro, però, bensì nella cintura. Vedremo tre realtà diverse per struttura e programmazione, ma tutte radicate nel territorio che circonda il capoluogo. *(Zorro ci guida alla scoperta della "cintura del rock" torinese, p. 9)*



Uma, Mara e Maria. Tre ragazze e una passione comune: la fotografia. E la loro "Art&Vision", di Via Santa Giulia 14 a Torino, è la realizzazione di un sogno, nato qualche anno fa e concretizzatosi lo scorso dicembre. *(La galleria-scuola Art & Vision porta a Torino un nuovo modo di intendere - e vendere - la fotografia. Chiara Armando, p. 14)*

Tra i colori che si vedono già dalla strada principale, prevale il verde in ogni sua sfumatura. S'intravedono qualche palma, laghetti, un groviglio di vegetazione che incuriosisce. Solo percorrendo la

stradina che conduce all'ingresso, ci si accorge davvero della varietà di piante, tra cui emerge una bella casa dall'aspetto signorile e fiero *(Villa Bricherasio, un giardino incantato a due passi da Saluzzo. Michela Damasco, p. 15)*

Vi siete mai domandati come mai Palazzo Carignano presenti, nei fregi dei finestroni della facciata, l'immagine stilizzata di copricapi indiani? Per saperlo, dobbiamo fare un passo indietro nel tempo, qualcosa come trecentocinquanta anni. *(Francesco Riccardini racconta la storia e le battaglie che portarono a quel fregio, p. 17)*



Eccentrico, bizzarro, stravagante ed eccessivo, raffinato architetto, monaco di un ordine-pilastro della Controriforma ma anche filosofo matematico e, vuole la leggenda, cultore di scienze occulte ed esoteriche. Dalla sua matita è nata la chiesa di San Lorenzo, ma solo a Palazzo Carignano gli fu possibile esprimere il suo genio anche all'esterno dell'edificio *(Franco Carezio su uno dei capolavori di Guarino Guarini, p. 17)*

Quest'anno, a ventiquattro anni dall'ultima volta, tocca alla Valsesia, e più precisamente ad Alagna, ospitare il Walsertreffen, il raduno delle genti Walser. Tra il 21 e il 23 settembre sono attese circa duemila persone, molte delle quali sfileranno nell'evento clou del raduno con i loro variopinti costumi tradizionali, riportando il paese indietro nel tempo *(Lucia Tancredi, p. 18)*

Sono chiamate anche "Piccole Dolomiti" e, in effetti, il loro aspetto potrebbe trarre in inganno: rocce calcaree punteggiate di pini scuri, canali detritici e bianche pare-

ti che riflettono i raggi del sole al tramonto. Non ci troviamo però in Trentino o in Cadore, bensì nel cuore delle Alpi Liguri, con la rocciosa e spettacolare vetta del Monte Marguareis che, con i suoi 2651 metri, domina le alte valli del Pesio e del Tanaro *(Ilaria Testa, p. 19)*

In un libro di valore letterario nullo ambientato a New York ho letto una frase illuminante: i taxi all'una del mattino servono unicamente a due cose, pomiciare dopo una serata andata bene o fare una *conference call* con tre o quattro amici mentre torni a casa, per aggiornarsi sulle reciproche fortune. *(Poche cose ti fanno sentire più "americano" di un viaggio in un giallissimo taxi a New York. Fabrizia Galvagno, p. 21)*

Torinodanza ha dato al pubblico sabauda la possibilità di una crescita inedita per la città: compagnie e prospettive a volte lontanissime, piene di tradizione forte e pura o di fermento vivo, sferzante riflesso della cultura contemporanea. Un panorama composito di danza che da una parte sfugge oltre i confini, dall'altra celebra la forma, la purezza, lo stile *(Daniela Camisassi illustra l'edizione 2007 di "Torinodanza", p. 22)*



L'edizione 2006 ha attirato circa trentamila persone, facendone un appuntamento di rilievo nazionale e internazionale. E quest'anno Torino Spiritualità amplia e approfondisce il suo nucleo centrale, il dialogo interreligioso e interculturale e la riflessione sulla dimensione etica e spirituale dell'essere umano, focalizzandosi sulla centralità e sul valore del corpo, sviluppando come tema centrale Corpo e Spirito. *(Maria Vaccari, p. 23)*

# La magia di un sorriso

Intervista di  
Nico Ivaldi

Da buon mago, vive in un mondo tutto suo. Talmente suo, che il malcapitato direttore di questo giornale ha rischiato di doverlo intervistare di corsa, come uno Staffelli qualsiasi, inseguendo il furgone che lo stava scarrozzando da un'altra parte. Senonché l'urlo providenziale della segretaria in mezzo al cortile faceva inchiodare il furgone, dal quale scendeva Mago Sales che, battendosi la fronte col palmo della mano, esclamava: "L'intervista! Me ne stavo dimenticando! Venga, andiamo dentro, e mi scusi." Poi, una volta appurato che sull'agenda compariva effettivamente l'appuntamento: "Ivaldi giornalista intervista" seguito dal numero di cellulare, Mago Sales, finalmente convinto che il suo desti-



no pomeridiano era ormai segnato, faceva gli onori di casa nel suo studio-abitazione rivolese in Via Bioletto, nella parte storica della città, ai piedi del Castello.

Una biblioteca di quindicimila volumi, molti anche antichi, e riviste di magia e teatro ordinati da bravissimi bibliotecari entro librerie in legno chiaro; uno studio tecnologico al passo coi tempi dell'informatica; un vastissimo archivio dei film dei suoi spettacoli in giro per il mondo; la camera dei trucchi e dei segreti; e poi costumi di scena, cappelli da collezione, pupazzi, manifesti, manichini, maschere sparsi per tutte le stanze: il regno di don Silvio Mantelli, in arte Mago Sales, è in realtà un regalo di don Ciotti.

Le piace il posto? Se oggi siamo qui lo dobbiamo a don Ciotti. È lui che ci ha messo a disposizione questa che per

noi è una reggia, dopo che la nostra Fondazione aveva ricevuto lo sfratto dalla vecchia sede di Via Paisiello a Torino.

Scusi, ma chi può aver avuto il coraggio di buttare in una strada chi, come lei, da tanti anni si prodiga per i bambini di tutto il mondo?

Beh, la nostra vecchia sede era di proprietà della casa salesiana 'Michele Rua', che doveva sistemare la scuola media...

Ma come, proprio i Salesiani, il suo ordine religioso...

Lei non ci crederà ma io sono grato anche a loro per la grande opportunità che mi hanno dato obbligandomi a riflettere sulle cose importanti della vita, tipo che non dobbiamo mai pensare di essere arrivati, anche quando si sono messe delle radici apparentemente stabili per una bella sede... Non solo, ma auguro ai salesiani del Monte Rosa, da cui abbiamo ricevuto lo sfratto, la stessa mia buona sorte e che la loro scuola media possa presto rifiorire e offrire ai giovani lo stesso buon ambiente salesiano in cui io, don Silvio, ho avuto la fortuna di "incontrare" don Bosco e farmi salesiano.

Devo crederle, mago Sales?

Faccia lei...

Però, gran bella biblioteca la sua...

È la terza al mondo, però quella di David Copperfield è la più fornita. Ma lui è miliardario e può permettersi di comprare intere biblioteche, mentre io mi devo accontentare di fare acquisti su Internet e di trattare sul prezzo. La cosa curiosa è che i suoi libri, Copperfield li tiene tutti dentro



bauli perchè non ha tempo né voglia di mettersi a ordinarli. Ultimamente ha comprato tutta la collezione di un mago americano, Okito, famoso per il suo abbigliamento da orientale.

Parliamo di lei. Nasce prima don Silvio o prima mago Sales?

Penso che le due vocazioni siano andate di pari passo, perché la caratteristica salesiana è proprio questa, dell'allegria e del gioco e del rapportarci ad un mondo che è il mondo dei giovani. Lo stesso don Bosco piaceva molto ai giovani. Lui diceva ai preti:

se le vostre prediche fossero convincenti come i ciarlatani in piazza, le chiese sarebbero più affollate.

Ma se vi foste conosciuti, lei e don Bosco pensi che bella coppia di artisti avreste fatto...

No, ci saremmo fatti una sana concorrenza.

Lui era molto bravo perché era anche uno psicologo, aveva capacità di ipnosi, di forte personalità, che io non penso di avere. Se ha fatto quel che ha fatto, un motivo ci sarà pur stato. Lui spesso raccontava ai bambini i suoi sogni e creava una forma di comunicazione. E poi amava il teatro.

Don Silvio, come si è avvicinato alla

magia?

Da bambino mi piaceva seguire gli spettacoli dei burattinai e dei prestigiatori che, per tradizione, venivano ospitati in molte scuole italiane. Il mio era un mago che girava con una bicicletta e una piccola valigia con la quale faceva piccoli spettacoli. In realtà mi sono avvicinato a questo mondo spiando un amico di famiglia abilissimo nei giochi di prestigio, ma soprattutto bravissimo con le carte. Lui ed io facevamo coppia fissa e baravamo. Poi ho cominciato a fare i primi spettacoli con gli amici. Poi, negli oratori e nelle parrocchie, quando presi i voti.

Dica la verità: qualche problema lo ha avuto...

Beh, per qualcuno sono stato accusato di aver turbato l'ordine pubblico. Lei può immaginarsi lo scompiglio quando, già prete, mi chiudevano per ore al bagno dando adito ai sospetti di lussuria carnale, mentre io avevo solo bisogno di un posto tranquillo dove provare i miei numeri. E quando mi proibivano di andare in bagno, provavo sotto le coperte del letto, altro luogo proibito. Così, fu grande la meraviglia quando, scoperchiate le lenzuola, trovarono palline colorate...

Qual è la sua magia?

È una magia allegra rivolta ai bambini, che vivono in un loro mondo,

**Don Silvio Mantelli, in arte Mago Sales, coi suoi spettacoli aiuta i bambini in tutto il mondo perché "chi salva un bambino aiuta un pezzo di cielo a illuminare il mondo"**

quello della fantasia, della creatività, dell'invenzione. Per loro la magia è reale, per loro non esiste il trucco o l'abilità. I miei spettacoli sono una farsa tra il gioco e l'abilità del prestigiatore, al quale, una volta entrato in questo mondo magico, succedono tante cose: una bottiglia che sparisce, un fiore che appare, un oggetto che cambia colore, le mani vuote che si riempiono di fiori e palline. Ma tutto questo per i bimbi non è prodotto dall'abilità del mago, ripeto, loro credono ancora in un mondo in cui queste cose magiche possono accadere. La magia è un'esperienza di vita che i bambini ricorderanno sempre, anche da adulti.

Quando ha deciso di dare vita alla Fondazione che porta il suo nome? La Fondazione è nata nel 2001 per promuovere la solidarietà verso i bambini poveri delle missioni salesiane nel mondo. Siamo presenti in più di venticinque paesi del mondo. Raccogliamo fondi per costruire scuole, curare bambini malati, liberare i bambini-soldato e quelli schiavi nelle fabbriche del Terzo Mondo. Ho portato la magia in mezzo alla guerra, nei campi profughi, nei lebbrosari, tra le baraccopoli.

Quanto lavora, mago Sales? Faccio 250 spettacoli l'anno, alle volte ne faccio anche 5 al giorno. In molti luoghi l'arrivo del mago è ancora un grande evento. In alcuni paesi africani vengo ancora visto come uno stregone, legato alle forze occulte del male. Una volta, in un villaggio africano ho preso un orologio e ho cominciato a romperlo in mille pezzi. Stupore, urla. Sono arrivati gli stregoni con le lance e una strega ha cominciato a spruzzarmi della porcheria addosso per scacciare gli influssi malefici.

Come pubblicizza i suoi spettacoli? Io mando ogni anno un giornalino informativo a tutte e ventitremila le parrocchie italiane. È come buttare l'esca, poi qualcuno abbocca e risponde. E i preti che mi rispondono invitandomi a fare gli spettacoli sono proprio quelli che mi confermano in certe mie idee, che bisogna stare realmente accanto alla gente e soprattutto ai giovani...

Per esempio? Per esempio c'è un prete di Caserta che si dà molto da fare con i ragaz-



zi del suo quartiere, alle prese con problemi di droga e delinquenza. Un altro prete che ho incontrato in Sicilia, prima di prendere i voti faceva il dj. Un altro che vive vicino a Potenza colleziona maglie di tutti i calciatori, solo che le regala ai ragazzi che glielie chiedono, non riesce a dire di no. È questa per me la Chiesa, io sono gratificato dalla vicinanza con queste persone. Don Tonino Bello la chiamava "la Chiesa del grembiule": mani sporche, ma che lavorano. Don Bosco era così: era stato messo da parte dai suoi superiori, dicevano che fosse matto perché giocava con i bambini, faceva fare brutta figura alla Chiesa, volevano addirittura rinchiuderlo in un manicomio.

Fosse ora, sarebbe a rischio di pedofilia, uno così...  
Senz'altro. Ci vuole un attimo anche nel mio lavoro. Io smorzo sempre con una battuta: è vero, dico, mi piacciono molto i bambini, soprattutto ben cotti...

Non le piacerebbe che, fra qualche anno, un giovane mago prendesse il suo posto? Infatti sto lavorando anche per questo, anche se non credo che qualcuno riuscirà a superare il migliore fra tutti i miei allievi, Arturo Brachetti.

Che bambino era, il piccolo Arturo? Cominciò a frequentare la parrocchia poco prima di iniziare il seminario per diventare prete. Era un ragazzino che non giocava con gli altri bambini, preferiva starsene da solo. Un giorno vide i miei giochi di magia, per lui fu un'illuminazione, aveva trovato la sua strada, gli si era

aperto un mondo. Che lui tra l'altro, dentro di sé, aveva già tutto, bastava una piccola scossa, una molla. Nessuno insegna qualcosa agli altri, perché abbiamo già tutto dentro di noi, in tutti i lavori. È la tecnica che va insegnata. Qualche tempo dopo andavamo per fiere a fare spettacoli insieme. Finché Arturo non ha riscoperto un genere che, dai tempi di Fregoli, più nessuno aveva praticato: il trasformismo. Un genere difficilissimo, perché non basta cambiarsi d'abito, ma anche saper interpretare il personaggio, immedesimarsi nella sua personalità: se ti trasformi in un cinese devi muoverti come un cinese, se interpreti un vecchio devi sembrare un vecchio. Non a caso è il più bravo trasformista al mondo...



Qual è il paese che l'ha più sconvolto? Haiti, senza dubbio. Ci sono stato dopo la guerra civile, durante l'interregno di Aristide. C'era d'avere paura anche solo ad uscire di casa. Gli occhi dei bambini erano l'immagine della disperazione. Peggio Haiti che l'Africa. L'altro paese che mi ha sconvolto è la Somalia, un non-stato, l'unico dove non ho il timbro sul passaporto, a comandare sono solo i signori della guerra, come nel Medioevo. Quando arrivi all'aeroporto non c'è nessuno, se non militari che hai già pagato e che ti scortano, quelli delle due fazioni in guerra. Io ero andato lì per conto di un'organizzazione austriaca che ha orfanotrofi in tutto il mondo, anche in Italia, e a Mogadiscio. Lì un medico mi ha detto: in un'ora di spettacolo che hai fatto, hai annullato dieci anni di

guerra. Un gran bel complimento, no? Da quella esperienza è nata nel 2000 l'associazione Magiciens sans Frontières, che oggi conta quattrocento artisti e vede il coinvolgimento di oltre cinquemila persone tra finanziatori, amici, aiutanti, sempre impegnati a difendere il nostro diritto di base, il diritto al sorriso. Far ridere fa anche guarire, certo non fa miracoli, ma un attimo di felicità e di sorrisi non fa mai male.

Che cos'è il diritto al sorriso? È un diritto innato. Noi siamo al mondo per questo. Noi non siamo nati per soffrire, anche se si dice che la terra è una valle di lacrime. È più facile far piangere la Madonna che farla ridere. Il sangue, la sofferenza, la morte: tutto questo non è gioia. La vita è questa: annuncio di gioia, di una grande gioia. Sulla morte si può e si deve anche ironizzare, perché noi dobbiamo imparare a prenderci in giro; al giorno d'oggi c'è troppa gente che si prende sul serio e si dà tutta quest'importanza.

"Chi salva un bimbo aiuta un pezzo di cielo a illuminare il mondo": di chi è questa frase, che è un po' il manifesto del suo lavoro? La frase è mia. Io ho anche scritto un libro di poesie, "Apriamo le finestre ai sogni", che è un po' la mia preghiera, un libro nato nei momenti morti, nell'attesa tra un volo e l'altro, che porta la prefazione di Dominique Lapierre, una grandissima persona. Ecco, lo scrivere è un'altra delle mie passioni. Da qualche tempo sto lavorando alla mia biografia, che spero di ultimare al più presto.

Mago Sales, quali sono i suoi progetti per il futuro? Io vorrei fondare una scuola e chiamarla Università dell'Allegrria, dove insegnare alla gente a stare bene e a sorridere, a vivere un po' del provvisorio, non importa se aiutati da una fede o no, non è importante, ma credere nella propria capacità di trasmettere anche agli altri la propria felicità interiore. Ma la prima battaglia che devi vincere è contro te stesso.

Finisce qui la magia dell'intervista con un personaggio unico che è stato bellissimo conoscere. Per saperne di più su tutte le sue iniziative, visitate il sito [www.sales.it](http://www.sales.it) ■

# La scuola in Piemonte: istruzioni per l'uso



Federica Cravero

Suona tra pochi giorni la campanella che segna l'inizio del nuovo anno scolastico. Sui banchi tornerà a sedersi quasi mezzo milione di alunni di ogni età e di ogni tipo di studio. A partire dai circa 110.000 bambini che affolleranno le 1648 scuole materne, statali e private, del Piemonte. Ma la novità più rilevante del prossimo anno scolastico è l'introduzione sperimentale delle cosiddette "classi primavera" (dette anche "classi ponte"), che prevede servizi integrativi rivolti ai bambini tra i 24 e i 36 mesi, attraverso l'attivazione di sezioni sperimentali aggregate agli asili nido e alle scuole dell'infanzia. Sono invece 1.461 in tutto le scuole elementari, che accoglieranno 180.000 alunni; 110.000 studenti distribuiti su tre anni andranno invece alle scuole medie, 643 edifici in tutta la regione.

Ben più variegato, invece, il panorama delle superiori. Quasi 37.000 ragazzi hanno scelto di frequentare gli 86 licei scientifici del Piemonte, oltre 13.000 hanno scelto i 37 istituti magistrali, oltre 11.000 andranno invece nei 50 licei classici, quasi quattromila nei 19 licei artistici e poco più di un migliaio ha scelto i 14 licei linguistici.

Per quanto riguarda l'insegnamento più applicato, invece, oltre quattromila adolescenti hanno deciso di frequentare uno dei 21 istituti tecnici o per periti, circa duemila giovani frequentano i 13 istituti agrari del Piemonte e altrettanti allievi hanno scelto gli istituti d'arte. Un altro migliaio di ragazzi è invece distribuito in altri tipi di insegnamento.

In effetti, l'offerta formativa nella nostra regione è estremamente variegata. Particolare attenzione viene dedicata ai corsi che preparano i giovani alle attività che hanno reso il Piemonte famoso in tutto il mondo, dalla tessitura alla ceramica, passando per l'arte pasticcera, cioccolatiera ed enologica. Da qualche anno a questa parte, inoltre, l'immigrazione ha portato le classi a colorarsi delle più diverse etnie. All'asilo sono quasi novemila i bimbi stranieri, circa sedicimila quelli che vanno

alle elementari, quasi diecimila quelli che vanno alle medie e oltre ottomila quelli che frequentano le superiori. La maggior parte di questi studenti proviene dall'Africa (soprattutto Marocco), dai paesi dell'Est Europa, Romania in testa, e dall'America Latina, specialmente dal Perù.

Ma la scuola piemontese va ben oltre questi numeri. Ci sono ad esempio gli studenti, più o meno giovani, costretti a seguire le lezioni dietro le sbarre della prigione, e bambini che frequentano grazie al progetto regionale "La scuola in ospedale", basato su principi di flessibilità particolari, realizzato sin dal settembre 2003 con il contributo della Fondazione Crt. E non vanno dimenticati i percorsi offerti dai Centri Territoriali per l'educazione degli

adulti, rivolti a chi in gioventù non aveva potuto o voluto studiare, o agli stranieri che vogliono ottenere un titolo di studio valido nel nostro Paese.

Da anni, poi, sono operativi programmi di studio-lavoro e attività contro la dispersione scolastica, per aiutare quei ragazzi, spesso figli del disagio e di famiglie che per mille ragioni non riescono a seguirli, che rischiano di uscire dai percorsi scolastici tradizionali. Inoltre è stato attivato, dopo l'ondata mediatica suscitata dal videochoc girato all'Albe Steiner, un Osservatorio Regionale Permanente sul bullismo, che vuole essere un punto di riferimento per le scuole, i docenti, i genitori e gli studenti per prevenire e contrastare i soprusi nelle scuole di ogni ordine e grado (info 011 5163697 tutti i giorni dalle 10 alle 12, mercoledì dalle 15 alle 16:30).

In generale in Piemonte c'è una grande ricchezza di progetti e iniziative rivolte agli studenti. C'è ad esempio il Liceo Artistico "Ego Bianchi" di Cuneo che dal 1999 è diventato anche liceo musicale sperimentale sulla base del "Progetto Mozart" autorizzato dal Ministero della Pubblica Istruzione. Una soluzione accolta volentieri dai ragazzi che alle lezioni pomeridiane di violino o pianoforte preferivano un insegnamento più strutturato e allo stesso tempo non volevano intraprendere fin da subito il cammino del Conservatorio. Il corso dura cinque anni e il diploma conseguito consente di proseguire gli studi al Conservatorio

o iscriversi all'università. Al momento si insegnano pianoforte, chitarra, percussioni, violino, violoncello, flauto traverso, clarinetto e sax, ma qualsiasi altro strumento potrà essere attivato con un minimo di tre richieste.

E anche una scuola divenuta celebre come l'Istituto d'Arte "Felice Faccio" di Castellamonte, che tradizionalmente prepara gli studenti ad entrare con professionalità e creatività nel mondo della ceramica, ha recentemente attivato il corso di moda e costume, dopo che nel 1971 aveva già introdotto quello per disegnatori di architettura e arredamento.

Anche la Fondazione Crt, con un investimento di oltre un milione di euro, ha attivato per il prossimo anno scolastico il progetto divulgativo "Diderot", con cui offre agli studenti di tutte le scuole di Piemonte e Valle d'Aosta, dalle elementari alle superiori, sia pubbliche sia private (purché parificate e facenti capo a organizzazioni no profit e non costituite in società), la possibilità di avvicinarsi al mondo dell'arte, della storia, della matematica, della tecnologia e dell'ambiente.

E un'altra iniziativa interessante è quella che riguarda la Casa di Carità Arti e Mestieri "La Città dei Ragazzi", in Strada Traforo del Pino 67, sulla collina torinese. La scuola fa parte dell'Opera Diocesana, che da quasi cinquant'anni accoglie e provvede alla formazione professionale e all'inserimento lavorativo ragazzi in difficoltà: ieri soprattutto italiani, oggi moltissimi stranieri arrivati a Torino senza la famiglia. Insieme ai tradizionali corsi professionali saranno presto attivati un corso di cucina e uno di sala. Ma la novità rispetto alle altre scuole è che i ragazzi potranno direttamente mettere in pratica gli insegnamenti ricevuti, visto che l'intenzione è di aprire anche un ristorante gestito in collaborazione con le classi. ■

La nostra regione è all'avanguardia in Italia per i progetti didattici: dalla scuola in ospedale ai corsi per i ragazzi in carcere. E c'è anche una scuola che vuole aprire un ristorante con gli studenti...



C'è una montagna di opportunità.  
Vieni a scoprirle.



Ambiente



Innovazione



Cultura



Sapori



Risorse



Sport



Biennale delle montagne

[www.alpi365.eu](http://www.alpi365.eu)

Numero Verde  
**800-329329**

Alpi365 Expo. La nuova Biennale delle montagne, per scoprire il futuro di una tradizione millenaria con cultura, innovazione, ambiente, risorse, sapori e sport. Un ampio percorso espositivo e un ricco programma di eventi dedicati alle tante espressioni e vocazioni della montagna: popoli, lingue, costumi, ma anche prospettive di innovazione e sviluppo sostenibile di uno degli ambienti naturali più affascinanti d'Europa.

**4/7 ottobre 2007 • Torino, Lingotto Fiere**

 **REGIONE  
PIEMONTE**

# In Nome del Pane

Lucilla Cremoni

Negli anni Ottanta uscì in Inghilterra un libro che si intitolava *A Year in Provence* ("Un anno in Provenza"). Era il racconto delle avventure di un signore inglese che a un certo punto lascia il suo redditizio lavoro di pubblicitario, l'arrivismo e il rampantismo della Londra thatcheriana, e compra la casa dei suoi sogni in un paesino della Provenza, trasferendosi con la moglie.

Le avventure sono talvolta tragicomiche, è l'incontro di due culture che confinano ma non potrebbero essere più lontane: sono poche centinaia di chilometri, ma due universi differenti. E alla fine si capisce bene quale dei due mondi uscirà vittorioso dalla tenzone. La Provenza è un posto in cui si mangia in continuazione, ma nonostante tutto quel cibo e quel vino alla fine l'autore e la moglie si ritroveranno più magri e più tonici. Un posto in cui l'acquisto dell'olio di oliva e del vino non son cose da prendersi alla leggera, dove ci sono più varietà di formaggio e di pane che tegole sul tetto, e il cibo e il vino sono argomenti di discussione di importanza paragonabile a quella del tempo nelle conversazioni britanniche. Solo che parlare di cibo e di vino è molto più divertente.

Il libro, il suo seguito e la serie televisiva che ne fu tratta ebbero molto più di un successo strepitoso.

Si può ben dire che diedero un contributo significativo a un cambiamento epocale nel modo di mangiare e di

intendere il cibo oltremare. Non che da quel momento gli inglesi abbiano imparato a mangiare e a cucinare, questo no, è impossibile. Ma certo hanno allargato i loro orizzonti alimentari, e con essi l'offerta dei supermercati. "Prima", trovare a Londra un mazzetto di basilico era un'impresa non molto diversa dalla

cerca del Graal, e portava inevitabilmente in qualche lurido "negozio italiano" che pareva la Fiera della Salmonella, i cui gestori parlavano un incomprensibile *patois* siculo-cockney e ti mandavano a casa con tre rametti spruciti cari come i tartufi. "Dopo" fu un florilegio di programmi di cucina, libri di ricette, nutrizionisti che spiegavano i benefici della dieta mediterranea e, soprattutto, scaffali dei supermercati che si riempivano di prodotti familiari. Fu un profluvio di olio d'oliva, "erbe provenzali", cipolle rosse, pasta, olive, capperi, e poi ci furono le mode estive: un anno il basilico, il successivo i pomodori secchi, quello dopo lo scalogno... scoprirono persino che il vino e il



cibo non sono entità separate, ma che sono nati per accoppiarsi armonicamente.

E scoprirono il pane.

Nel giro di qualche mese la scelta

non fu più tra parallelepipedi di *white bread* e *brown bread* (pressoché immangiabili se non tostati), tagliato a fette sottili o spesse, il tutto ben impacchettato e geometricamente disposto sugli scaffali, ma iniziarono a diventare familiari termini terribilmente esotici come *baguette* e *ciabatta*. E presto le principali catene di supermercati si attrezzarono con una panetteria interna, in cui eseguire tutto

il processo di panificazione o solo cuocere i semilavorati, perché si accorsero che il pane, come strategia di marketing, è una vera bomba. Insomma, si resero conto - con solo qualche migliaio d'anni di ritardo rispetto a quei "mangiarane" dei francesi e ai bizzarri abitanti di simpatiche e arretrate nazioni come l'Italia, la Spagna o la Grecia - che niente mette allegria e appetito come il profumo del pane che cuoce, e che in un supermercato un forno strategicamente piazzato fa vendere più del treperdue.

Certo i responsabili marketing delle catene di supermercati inglesi (ma anche americane) non sono stati troppo li a pensare alle implicazioni storico-simboliche-psicanalitiche di questa attrazione atavica tra gli esseri umani e il pane: il profumo è delizioso, il pane fresco piace, si vende (come il pane, appunto) e fa vendere un bel po' di companatico.

**Il più antico dei cibi, da anni ormai scoperto anche in paesi dove pane voleva dire solo fette bianchicce da tostare, in festa a Savigliano dove l'alvà e l'Eccellenza Artigiana piemontese incontrano le grandi tradizioni panificatorie italiane e straniere.**

È altrettanto indubbio che tutto questo sia un po' blasfemo nei confronti del più simbolico e forse più antico dei cibi e decisamente il più diffuso - ma del resto non è che noi, andando a comprare il pane tutti i giorni, o mettendo in forno il pagnottone ben impastato dalla macchinetta e acconciamente lievitato, ci prendiamo ogni volta cinque minuti per riflettere sulla spiritualità e la simbologia del pane. Forse perché non ne abbiamo bisogno, tanto l'abbiamo ormai interiorizzata - o come va di moda dire "ce l'abbiamo nel Dna". In realtà, però, la componente magica non manca mai completamente, perché anche se ormai è tutto scientifica-



mente spiegato, atomo per atomo, la pasta che lievita e quell'ulteriore gonfiarsi in cottura continuano ad essere affascinanti: per chi di noi fa il pane in casa, sbirciare nel forno mentre cuoce è un gesto quasi scaramantico, al quale non si rinuncia. Ma non stiamo mica controllando la cottura, stiamo guardando il piccolo prodigio che si compie.

Che poi le origini del pane siano o meno da attribuirsi alla civiltà egizia, che per prima avrebbe scoperto la lievitazione, non ha grande importanza: quel che conta è che a un certo punto qualcuno ha scoperto che la pasta, lasciata riposare, cresce; che una volta cotta è più buona, più digeribile e si conserva meglio delle pappe di cereali e acqua scottate su una pietra rovente;



e che avanzare un pezzo dell'impasto precedente per aggiungerlo a quello del giorno successivo aiuta il pane a gonfiarsi e a venir fuori bello fragrante.

Tutto qui. Però questo "tutto qui", forse proprio per la sua semplicità, è diventato centrale nell'alimentazione di tanta parte dell'umanità. In effetti, pensandoci bene, un po' come a proposito delle grandi religioni monoteiste si parla di "popoli del Libro", non sarebbe fuori posto parlare di "popoli del Pane" - che guarda caso, sono più o meno gli stessi, visto che la civiltà del pane nasce e si sviluppa attorno al bacino del Mediterraneo. Con questa ottica ovviamente si può parlare di popoli del riso, popoli del mais (nell'America precolombiana, ma



che portava a panificare con tutto, ma proprio tutto quello si trovava in campi, orti, boschi e prati: oltre a cereali diversi dal frumento - mais, segale, avena, grano saraceno - e alle castagne, si macinava di tutto, dalle ghiande alle fave, passando per il trifoglio, la gramigna, la saggina,

cosa ben diversa da quello che oggi s'intende con quel nome, vale a dire l'*Herpes Zoster*, malattia fastidiosa ma facilmente trattabile). Quel "fuoco", a quei tempi, era pressoché incurabile, a parte il prezioso palliativo del grasso di maiale inventato e somministrato dagli Antoniani. E oltre alla malattia c'erano le visioni, perché la segale cornuta conteneva un alcaloide, simile all'LSD, che provocava allucinazioni terribili, delirio, atti inconsulti. Che all'epoca erano ritenuti opera del Maligno, soprattutto se i sintomi erano accusati da una donna, prontamente messa al rogo. Anche il Piemonte ebbe le sue brave intossicazioni da pane cattivo, anche se qui la causa non fu la segale cornuta ma il loglio, più noto come zizzania, che rendeva il pane disgustoso e insalubre, ma che i più poveri erano costretti a mangiare comunque.

È più che logico, quindi, che un alimento tanto fondamentale abbia assunto anche una quantità di significati simbolici, mistici e religiosi: il primo che viene alla mente è ovviamente l'Eucarestia, ma passando a una dimensione più quotidiana, pensiamo alla miriade di pani speciali che si confezionano in molte zone d'Italia per ricorrenze particolari - come i pani rituali sardi, che sono una straordinaria commistione pagano-cristiana di devozione e riti di fertilità. E pensiamo all'ebraismo e all'Islam, in cui la compenetrazione tra religiosità e gesti della vita quotidiana è molto più forte, o per lo meno molto più evidente, rispetto al cattolicesimo. E si esprime concretamente con la regola alimentare

- il cibo kosher e il cibo halal sono per molti versi assai simili - che non solo proibisce l'uso di determinati alimenti, ma è vincolante rispetto all'osservanza di altri precetti, ai quali è attribuito un forte significato simbolico. E il pane è uno degli elementi più rappresentativi, dall'azzimo della Pasqua ebraica, senza lievito a ricordare la fretta della partenza dall'Egitto, che non lasciò il tempo di far lievitare le pagnotte, alla sontuosa Hallà, il pane del sabato, che si prepara il giorno precedente ed è carico di simbologie: deve essere fatto con farina bianchissima, perché deve ricordare la manna che sfamò gli Ebrei nel deserto; deve essere confezionato a due pani per volta, perché per due volte il Signore fece piovere la manna; deve essere fatto a treccia, come una corona nuziale, perché si consuma il sabato e il sabato, nella simbologia ebraica, rappresenta la sposa; e prima di cuocerlo, bisogna tirare via un pezzetto di pasta cruda e bruciarlo pronunciando la preghiera relativa, per ricordare il tempo in cui si portavano le offerte al tempio di Gerusalemme.

Se c'è pane per tutti, e lo si condivide, si vive in pace: "... e mangerete il vostro pane a sazietà e risiederete tranquilli nel vostro paese" si legge in Levitico 26, 4-6. Il Levitico fa parte del Libro condiviso da cristiani, ebrei e musulmani, e proprio questa citazione apre il sito del progetto *Bread for Peace* ("Pane per la Pace"), avviato nel 2003 da Angelica Edna Calò Livne, israeliana, e Samar Sahar, palestinese. Il loro, come hanno detto varie volte, era più che altro un sogno, ma la realtà ha superato la fantasia, e la loro passione ha coinvolto un numero crescente di persone, soprattutto donne, che nel fare il pane assieme scoprono di non appartenere a nazioni in guerra, ma all'umanità, e scopro-



anche nell'Italia della polenta) e popoli delle patate - pensiamo agli irlandesi, o agli abitanti dell'Europa nord-orientale.

Si parla in ogni caso dell'alimento principale, quello dal quale, senza esagerare, può dipendere la sopravvivenza stessa. Niente di sorprendente, quindi, se il pane diventa nel contempo simbolo di abbondanza e di povertà. Nella discriminante averlo o non averlo, tanto per cominciare. Ma anche in modi più complessi. Il tozzo di pane non indica certo prosperità, come pure "pane e acqua"; ma già le cose cambiano quando dalla miseria si passa alla dignitosa povertà, il classico "meglio pane e cipolla a casa propria...".

Ma c'è anche il pane della miseria. Come ben sappiamo c'è stato un tempo, neanche lontano, in cui il pane bianco di frumento era il pane dei ricchi, perché la realtà più diffusa, comune e costante era la fame

il miglio, il luppulo. Come ci ricorda Enza Cavallero ne *I Malnutri* (Daniela Piazza Editore, 2005), se la priorità assoluta era riempire in qualche modo la pancia, dall'altro questo poteva causare danni fisici anche molto gravi o letali. Come avvenne con la segale cornuta, cioè contaminata da quella che ora sappiamo essere la *Claviceps purpurea*, un fungo tossico e allucinogeno. Il risultato fu l'ergotismo, che da prima dell'anno Mille e fino al XIX secolo provocò delle vere stragi. Persone e animali che avevano mangiato quella segale, o il pane da questa ricavato, venivano colpiti da una strana malattia che provocava bruciori insopportabili agli arti, ma anche al naso e alle orecchie, che finivano per necrotizzarsi, richiedendo l'amputazione, oppure portavano lentamente alla morte per cancrena: era il famoso Fuoco di Sant'Antonio (stesso nome ma





con una formula completamente nuova. *“Nel ristrutturare la manifestazione, spiega Gramaglia, sono partito dalla considerazione che Savigliano non ha proprio nulla da invidiare ad altre città del Cuneese che ospitano eventi importanti.*

no che il lavorare assieme, più che le grandi conferenze di potenti, aiuta a costruire concretamente la pace. *Bread for Peace* è una delle principali iniziative promosse dalla Fondazione Beresheet LaShalom, il cui motto è “Educare alla pace attraverso le arti”, il che significa usare il teatro, la musica, l’espressione artistica per curare, con la positività e la gioia e col trasmettere la voglia di conoscersi, le ferite dell’anima causate dalla guerra, dall’odio e dalla violenza.

Lo spettacolo *Beresheet e Bread for Peace* saranno protagonisti dell’edizione 2007 della *Festa del Pane* di Savigliano, che si svolge a cadenza biennale (alternandosi con *Madama la Piemontèisa*, ovvero la celebrazione della carne del Piemonte e di questa particolarissima e antica ricetta, ritrovata in anni recenti e che risale alla famiglia dei Santarosa).



Tra il 28 e il 30 settembre la cittadina della piana cuneese ospiterà una mani-

festazione ormai affermata a livello internazionale: *“Nel 2005, ci ricorda Lorenzo Gramaglia, Assessore alla Cultura di Savigliano e vera anima della manifestazione, abbiamo avuto più centomila visitatori, e se si pensa che Savigliano ha ventimila abitanti, non è cosa da poco. Addirittura hanno dovuto far intervenire la Protezione Civile, perché le strade per Marene e Genola erano bloccate, e se ci dispiace per il disagio che si è creato, certo non possiamo che essere orgogliosi del risultato”.*

In realtà, anche se questa è solo la quarta edizione della Festa del Pane, Savigliano ha una certa esperienza di eventi di rilievo, visto che negli anni Sessanta ospitava la Sagra del Grano, all’epoca una delle manifestazioni principali del settore. Quell’appuntamento per vari motivi s’interruppe, ma in anni recenti fu ripreso e, dall’edizione 2005,

*Di qui l’idea di internazionalizzare la festa invitando delegazioni composte da esponenti politici, per le parti ufficiali, ma soprattutto da panettieri, per mostrare le metodologie in uso nei diversi Paesi, e da gruppi folkloristici, che si sono esibiti in piazza la sera, con spettacoli che ci hanno fatto conoscere musiche e canti bellissimi, che altrimenti non avremmo mai conosciuto”.*

Quest’anno il tema è particolarmente importante, perché

*“il pane unisce quello che la politica divide”.*

Oltre alla delegazione israeliano-palestinese, che la settimana precedente porterà il suo spettacolo alla sede Onu di Ginevra, ci sono già importanti adesioni internazionali, fra le quali Barcellona, la Borgogna, e anche Auschwitz, un nome la cui orribile fama oscura il fatto che si tratta anche di un importante centro di arte bianca a livello europeo. E poi le delegazioni italiane, *“solo panettieri e niente politici, in questo caso”*, precisa Gramaglia con un sorriso eloquente.

Oltre cento i tipi di pane in esposizione e degustazione, e due donne - loro preferiscono definirsi “due madri” - una musulmana e l’altra ebrea di origine marocchina, che prepareranno rispettivamente la *mannakish pita* con olio d’oliva e spezie e la *hallà*, o pane del sabato. Ci sarà il convegno dell’Associazione Città del Pane, di cui fanno parte più di 40 città italiane, di cui cinque piemontesi: Ghemme, in provincia di Novara, Montemagno, in provincia di Asti, e le cuneesi Busca, Castelletto Uzzone, e Savigliano.

Ma la vera ragion d’essere della Festa del Pane è la Qualità. Tutti i panificatori piemontesi partecipanti sono infatti quelli ai quali è stato attribui-

to il riconoscimento di Eccellenza Artigiana. A loro spetterà il compito di esibirsi nella dimostrazione delle tecniche e spiegare, ad esempio, la differenza tra il pane fatto con l’alvè e quello fatto col lievito di birra, che non è una differenza da poco. Cambiano i tempi, le dosi e le destinazioni, e il lievito naturale non è semplice da fare e da mantenere. Per avviare il lievito servono un po’ di farina di forza, un po’ d’acqua e, tradizionalmente, del trifoglio macerato, che inizia la fermentazione (oggi si usa dello yogurt, o un frutto maturo); poi è tutta una questione di rinfreschi, che consistono nell’eliminare la crosta che si forma in superficie e aggiungere farina e acqua per mantenere il lievito in vita. E non si può sgarrare, tanto che

se il panettiere va in vacanza o si deve assentare affida la “creatura” a una persona competente e di fiducia, affinché provveda ai rinfreschi, che in estate, col caldo, possono essere anche due o tre per notte. Come racconta Piero Rigucci, Presidente dell’Unione Panificatori del Piemonte, *“se il lievito muore è una vera disgrazia. Pensi che ci sono dei panificatori che mantengono lo stesso lievito in vita da trent’anni”.* Mantenere in vita il

**Il pane è stato simbolo di miseria e prosperità, ma da sempre è anche investito di importanti significati religiosi. La Festa del Pane 2007 ha per protagonista il pane come simbolo di pace, con israeliani e palestinesi che lavorano assieme perché “il pane unisce quello che la politica divide”.**

lievito è un’operazione di tale importanza che quando era in vigore una legge (abrogata solo nel 1999 e comunque ampiamente ignorata) che vietava ai fornai di lavorare fra le 22 e le 4 del mattino erano previste delle deroghe per gli esercizi che impiegavano il lievito naturale, e i cui titolari potevano (previa presentazione di domanda

al Comune e solo nei mesi estivi) recarsi in laboratorio nottetempo per i rinfreschi. Il lievito naturale si usa per i pani di dimensioni più grandi, come la *mica grossa* e il tipico *biovone* saviglianese, perché il pane fatto col lievito naturale mantiene più a lungo l’umidità, rilasciandola lentamente, e dunque conserva la sua fragranza per giorni, il che era indispensabile quando si andava a panificare al forno comune del paese, e lo si poteva fare solo una volta ogni settimana o due. Il lievito di birra, che consente la lievitazione diretta (si impasta tutto assieme e si lascia lievitare) è usato per pani di dimensioni inferiori, i classici panini da consumare in giornata. Tra i due metodi c’è un ibrido, la biga, in cui prima si prepara un pre-impasto che si lascia fermentare per un tempo variabile, poi si aggiungono gli altri ingredienti; il sapore risulta più intenso e lievemente acidulo.

Tutto questo verrà spiegato ai visitatori, ma soprattutto sarà possibile vedere i panificatori all’opera: gli artigiani piemontesi dell’Eccellenza si alterneranno coi fornai di altre regioni italiane e con quelli delle delegazioni straniere in altrettanti turni di lavoro, dimostrando come, a parità di ingredienti, i risultati possono essere diversissimi grazie al lavoro degli artigiani, che con le loro sole mani riescono a dare forme incredibili e a ottenere una grande varietà di sapori.

Grande attenzione e interesse anche da parte delle scolaresche. *“Una volta, spiega Rigucci, tutti più o meno sapevano come funzionava un forno, perché il laboratorio era in genere attiguo alla casa, e chi aveva per amico o compagno di classe il figlio di un panettiere e lo andava a trovare vedeva il padre al lavoro, oppure se il negozio non era aperto si passava direttamente dal laboratorio. Adesso che le leggi sulla sicurezza e l’igiene sono molto rigorose casa e laboratorio devono es-*



sere ben separati, e ai locali di lavoro possono accedere solo gli addetti. Il che è un bene, ma vuol anche dire che la maggior parte dei ragazzi non ha mai visto un panificio, e soprattutto non ha mai visto lavorare la pasta, perché una cosa è fare una crostata in casa, tutta un'altra vedere un artigiano esperto al lavoro".

Un grande interesse che non si traduce però automaticamente nella vocazione a fare il fornaio, che è un mestiere bellissimo ma duro, ci si deve alzare molto presto tutti i giorni, mentre magari la sera vorresti uscire e fare tardi. "Certo, conclude Rigucci con una battuta, se rientrano alle 4 del mattino possono andare direttamente al lavoro. L'ho fatto anch'io, da ragazzo. Ma poi le giornate non mi sono mai sembrate così lunghe!"

La Festa del Pane vede coinvolti direttamente ben quattro Assessorati regionali: Artigianato e Commercio, Agricoltura, Montagna e Turismo, tutti impegnati nella promozione dell'Eccellenza, in primis quella artigiana - tutti i prodotti in degustazione hanno infatti il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" - ma non solo, perché il discorso si allarga alla ristorazione con l'individuazione di ristoranti di "Eccellenza del Palato".

E in piazza una speciale struttura sarà dedicata per l'appunto alla Regione Piemonte. Attraverso un fitto programma di tavole rotonde, degustazioni, distribuzione di pubblicazioni e dépliant l'istituzione vuole informare i cittadini non solo rispetto ai vari settori dell'Eccellenza Artigiana piemontese, ma anche far conoscere ad un vasto pubblico come si sta operando per la promozione e valorizzazione dell'Eccellenza.

Per tutte le informazioni dettagliate sul programma della manifestazione, si può contattare la Segreteria organizzativa al numero 0172 717185, oppure consultare il sito [www.festadelpane.org](http://www.festadelpane.org)

Per tutte le informazioni sull'Eccellenza Artigiana, il sito di riferimento è: [www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza](http://www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza)



## Giaveno città del buon pane

Alessandra Maritano

Senigallia in provincia di Ancona, dal 20 al 23 settembre ospiterà "Pane Nostrum"; il 2 agosto scorso St.-Jean de Maurienne ha festeggiato il pane che nella forma evoca le dita della mano destra della reliquia di San Giovanni Battista da cui la città prende il nome. Giaveno da alcuni anni a settembre propone la sua "Gia-

veno Città del Buon Pane", e il prossimo 9 settembre l'evento si ripeterà per la quarta volta.

La cittadina della Val Sangone possiede una ricca tradizione, rinnovata da nuove generazioni, di panificazione artigianale, che propone pani dal sapore e dalle forme più tipiche e pani di gusto nuovo, espressione della presenza di culture di paesi lon-

tani e di nuove mode. La proposta quotidiana di questi panificatori sulle tavole delle famiglie e dei ristoranti locali si combina efficacemente con le occasioni speciali, come quella che il Museo del Gusto conduce con la cena aulica

del Fungo d'Oro o il più semplice accompagnamento al cioccolato in occasione durante l'ultima edizione di Cioccolatò.

Per i ragazzi, si tengono laboratori didattici conoscitivi per tutte le fasce di età, con attività di manipolazione della pasta tenute dai panificatori di oggi e da chi lo è stato qualche anno fa.

La forma di pane tradizionale anche per Giaveno era ed è il miccone allungato o rotondo, con la crosta dorata e mollica chiara, molto alveolata, capace di conservare profumo, sapore e vita per diversi giorni, accompagnato per le pezzature più piccole dalle biove e dagli *stirotti*. Oltre al pane, i panificatori locali sfornano grissini, per lo più i tipici stirati torinesi, e golosità come la Focaccia di Giaveno e le paste di meliga.

Il programma dell'edizione 2007 di Giaveno Città del Buon Pane interesserà la giornata di domenica 9 settembre, ma iniziative diverse anticipano e seguono questo momento, come il concorso delle vetrine dedicate al pane nel Centro Commerciale Naturale "A Cielo Aperto" e nelle borgate, e i menù con il pane locale. Fra le attrattive della giornata, una dimostrazione di trebbiatura con tecniche e macchinari d'epoca, un vero tuffo nel passato di una comunità contadina di montagna. In Piazza Molines romberà una trentina di antichi trattori, autentiche rarità di un collezionismo che sta crescendo per il piacere di grandi e bambini.

Il pane verrà presentato e proposto dalla Città di Giaveno con la conduzione, a cura degli Uffici Assessorili alla Cultura, Turismo e Commercio, di un grande banco di pani realizzati dai panificatori giavenesi e dall'Associazione Panificatori della Provincia di Torino. Verranno esposte forme di pane tradizionali e lavorazioni artisti-

che di pane, mostre a tema a cura del Museo del Gusto, musica popolare, laboratori di panificazione per bambini, incontri con gli chef e mercato dei prodotti locali come formaggio, burro, uova, frutta, verdura e miele.



che di pane, mostre a tema a cura del Museo del Gusto, musica popolare, laboratori di panificazione per bambini, incontri con gli chef e mercato dei prodotti locali come formaggio, burro, uova, frutta, verdura e miele.

Presso il Mulino della Bernardina, costruzione che continua a vivere grazie al grande impegno dei suoi proprietari, sarà possibile assistere alla lavorazione con macine in pietra usate per le castagne, il grano e la segale, base dell'alimentazione delle popolazioni montane

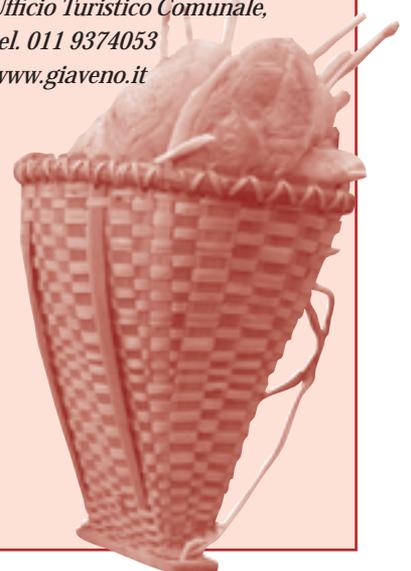
fino a pochi decenni fa.

La manifestazione in questi anni ha incontrato il favore e il sostegno della

Regione Piemonte, in particolare dell'Assessorato all'Artigianato che ha invitato a fare di questa iniziativa anche una vetrina per le Eccellenze Artigiane, per quelle imprese che dispongono di questo riconoscimento sia nel campo delle produzioni alimentari sia in quelle manifatturiere.

### Info

Città di Giaveno, tel. 011 9326400  
Ufficio Turistico Comunale,  
tel. 011 9374053  
[www.giaveno.it](http://www.giaveno.it)





# Scuola Internazionale di Comics

Accademia delle Arti Figurative e Digitali

**FUMETTO**  
**ANIMAZIONE**  
**ILLUSTRAZIONE**  
**GRAFICA**  
**WEB DESIGN**  
**DISEGNO BASE**  
**SCENEGGIATURA**  
**SCRITTURA**  
**DVD&VIDEOMAKER**  
**LIGHTWAVE**  
**3D-MAYA**

Corsi di Specializzazione  
 Sono aperte le iscrizioni all'Anno Accademico 2007 / 2008  
 Professionale



**TORINO**  
 Corso Peschiera, 140/6  
 T. 011.33.49.40  
 torino@scuolacomics.it

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

*Since 1979*

- ROMA
- FIRENZE
- JESI
- TORINO
- CHIETI

o Animazione Illustrazione Grafica Web Design 3D-Maya Lightwave  
 Dvd&Videomaker Disegno Base Sceneggiatura Scrittura Creativa Laboratori Artistici Stages Flash per Disegnatori Manga

# La cintura del rock

Giorgio "Zorro" Silvestri

Anche questo mese il nostro viaggio nei luoghi della musica in Piemonte rimane in zona Torino, non in centro, però, bensì nella cintura. Vedremo tre realtà diverse per struttura e programmazione, ma tutte radicate nel territorio che circonda il capoluogo.

Il viaggio comincia da Collegno, dai luoghi che una volta ospitavano l'ospedale psichiatrico, più tristemente e semplicemente il manicomio. Quei tempi di ricoveri coatti fortunatamente da queste parti sono finiti e oggi l'area ospita annualmente il festival *Colonia Sonora*, che quest'anno è iniziato il 1° giugno e si è concluso il 26 agosto. Da ormai parecchie edizioni, della programmazione e gestione dell'area si occupa l'uomo dei primi grandi concerti negli stadi torinesi, Luciano Casadei, romagnolo appassionato di buona tavola, ottimi vini e noto cinofilo. In passato ha portato in città artisti del calibro di Bob Marley e Rolling Stones: certamente non parliamo di un filantropo, ma gli va indubbiamente riconosciuto il merito di non aver mai nascosto il

lavoro di imprenditoria musicale dietro il facile paravento della beneficenza o dell'impegno sociale.

Un programma per tutti

**Collegno, Vinovo, Nichelino: tre realtà locali che hanno ravvivato la scena musicale con rassegne seguite da un pubblico non solo di giovanissimi. A partire da Colonia Sonora.**

i gusti, questo del 2007: dalla reunion dei Cult, reduci degli anni Ottanta, al ritorno in tour di Daniele Silvestri; e poi la popstar in erba, l'americano Jesse Mc Cartney, il rock italiano da classifica dei Negramaro, il reggae dei Sud Sound System e anche la giusta dose di metal

e punk per gli amanti dei suoni più duri, senza dimenticare la rassegna di gruppi emergenti, "Musicomio", giunta alla decima edizione.

Il palco è coperto, oltre che molto ampio e ben strutturato. L'area non è adibita solo a concerti ma vede la presenza di due piste da ballo, una per gli adepti del suono latinoamericano, l'altra per i rocchettari incalliti. Non mancano i punti ristoro e le bancarelle che danno un tocco di villaggio estivo alla struttura, dotata di parcheggio ed asfaltata dopo la fanghiglia post temporale delle edizioni passate.

Mentre mi reco a Vinovo, seconda meta del nostro percorso, l'impareggiabile maestro coiffeur Franco Sortino, abile con forbici e pettini quanto con le criniere dei cavalli, mi racconta che là dove ora sorge il centro di allenamento della Juventus c'era il miglior ippodromo da galoppo d'Europa. Percorrendo la strada

fiancheggiata dal suddetto centro sportivo e dall'ippodromo del trotto si arriva al Parco del Castello di Vinovo, sede del festival organizzato dai ragazzi del *Collettivo Boschetto* nell'ambito della Festa in Rosso.

La situazione è differente rispetto a Colonia Sonora: la griglia, intesa come barbecue, regna incontrastata tra i due palchi che in contemporanea propongono liscio e ska, reggae e hip-hop. Una giostra vecchio stile accontenta anche i bambini. I ragazzi mi raccontano che il Collettivo Boschetto nacque nell'estate 2005, proprio dopo la Festa in Rosso, da cinque elementi ora divenuti quindici: l'intenzione era, ed è, l'autogestione di un posto, per far vedere che anche a Vinovo un altro mondo è possibile. Nel programma della giunta comunale di centro-sinistra, allora eletta da un anno, era previsto un centro

giovani, importante in un paese in cui le uniche alternative per i giovani sono sempre state la piazza e l'oratorio (fino a quando qualcuno avesse avuto un'auto). "Era una grossa novità, dicono i ragazzi. Noi ci siamo sempre candidati come gestori di quell'eventuale posto come espressione apartitica delle idee dei giovani di Vinovo, ed ora cerchiamo, nell'arco dell'anno, di proporre iniziative varie, dai cineforum al teatro ad incontri politici. Il tutto per farci conoscere meglio". Da tre anni, grazie alla voglia e alla perseveranza di questi giovani, all'interno del Parco del Castello di Vinovo, là dove nel



Foto: Carlo Nicolotti

Settecento erano prodotte celebri e finissime porcellane per la corte, ora risuonano reggae, ska, hip-hop con ottimi riscontri di pubblico.

I ragazzi del Collettivo sono ospitali e mettono il massimo impegno nel progetto che portano avanti nel tempo libero dagli impegni lavorativi. C'è anche una troupe, con tanto di magliette personalizzate per regista e cameraman, che raccoglie testimonianze video della manifestazione. Giù il cappello per i ragazzi del Collettivo Boschetto, l'organizzazione è perfetta e ciascuno dà il meglio per la buona riuscita dell'iniziativa.

La terza tappa non è lontana da Vinovo: si tratta del neonato *Sound Fest* di Nichelino che si tiene nello spazio allestito all'interno del centro sportivo di Via XXV Aprile 113. Dopo cinque anni di collaborazione con la rassegna "Musincanto" il

Comune di Nichelino ha voluto una rassegna estiva tutta sua, di musica e spettacolo, dedicata soprattutto ai giovani. Così, per tutto il mese di luglio ogni week end ha portato sul palco artisti di fama nazionale: da Frankie Hi NRG ai Persiana Jones, da Eugenio Bennato e la Taranta Power al tango di Carlos Buischini, Lautaro Acosta, David Pecetto, Miguel Acosta. E tutto ad ingresso rigorosamente gratuito. Tre domeniche sono state invece dedicate agli spettacoli delle grandi orchestre di liscio.

L'organizzazione è a cura del Centro di Cooperazione Culturale

mentre la direzione artistica è affidata alla TILT Eventi di Marco e Giò, già conduttori di trasmissioni musicali su Videomusic e sulle frequenze della defunta Radio Torino Popolare. Ci racconta Giò, al secolo Giovanni Ferraris, che la volontà è stata quella di fornire uno spazio dedicato a concerti e spettacoli in una

zona della cintura sud di Torino: "La grande scommessa del festival coincide anche con la maggiore difficoltà in questo tipo di operazioni, spiega Ferraris, ed è far capire, agli abitanti della zona ma non solo, che è nato un nuovo spazio dedicato alla cultura e all'aggregazione giovanile."

L'operazione pare riuscita, a giudicare dalla buona visibilità data al festival dai media e dall'affluenza di pubblico, circa un migliaio di persone a sera.

La cintura del rock torinese si va allargando. E pensare che una volta per vedere questo genere di festival bisognava andare a Milano: ora invece i "buchi nella cintura" del rock torinese sono ben più numerosi e decisamente più divertenti di quelli che fanno del percorso autostradale fra Torino e Milano un videogioco pericoloso. ■

Foto: Carlo Nicolotti

# Tre ragazze e un obiettivo

Chiara Armando

Uma, Mara e Maria.

Tre ragazze e una passione comune: la fotografia. E la loro "Art&Vision", di Via Santa Giulia 14 a Torino, è la realizzazione di un sogno, nato qualche anno fa e concretizzatosi lo scorso dicembre.

Uma Franchini, che ora ha 32 anni, ne aveva 18 quando decise

Insegnare la fotografia e portare anche in Piemonte un nuovo modo di proporla al pubblico: questo il progetto della galleria-scuola "Art&Vision".

che la fotografia sarebbe stato il suo futuro. In Italia ci sono poche possibilità di intraprendere una carriera in questo campo, perciò parte per Londra,

studia inglese per due anni e poi, nei tre anni successivi, frequenta il City of Westminster College. Impostazione molto pratica ("Ore e ore passate in camera oscura, stampa in bianco e nero, medio formato e così via") e, una volta diplomata, lavoro allo Hulton Getty Archive a Chelsea, il più grande archivio fotografico del mondo, circa quaranta milioni di negativi: "Sono stata lì un anno e mi occupavo della vendita delle foto, riproduzioni degli originali conservati in archivio. Qualsiasi fotografia poteva essere stampata nel formato desiderato e venduta".

E poi? "E poi sono tornata a Torino. A ottobre. E a gennaio ho trovato il lavoro che desideravo proprio in campo fotografico". Uma entra alla Fondazione Italiana per la Fotografia: "Lavoravo nella segreteria organizzativa e curavo mostre e convegni. È lì che ho conosciuto Mara".

Mara Granzotto, classe 1975, è di Treviso e ha studiato grafica pubblicitaria a Padova. E come è finita alla Fondazione? "Dopo le superiori mi sono detta: VOGLIO lavorare in fotografia. E così mi sono iscritta allo IED. A Torino, perché c'è più verde che a Milano!" E quando, dopo il diploma, il direttore Denis Curti le domanda quali siano i suoi progetti, Mara risponde senza esitazione: "Il mio sogno sarebbe lavorare per la Fondazione".

Otto mesi di collaborazioni esterne, e Mara diventa responsabile del settore giovani. E comincia la collaborazione con Uma. "Nel 2002 abbiamo tenuto un corso all'università americana qui a Torino. Ci siamo divertite un sacco e ci siamo dette: perché non farlo più spesso?"

"Solo che alla Fondazione non interessava insegnare, le fa eco l'amica. Per cui ha cominciato a nascere l'idea di mettersi in proprio".

Mara va per la sua strada e fonda "Photoikon", Uma la segue a ruota molto in fretta: Art&Vision nasce "quasi per gioco" come ramo dedicato alla fotografia dell'associazione culturale Koinè, e Mara è la prima insegnante. "Il nostro scopo non è semplicemente insegnare la tecnica di base, puntualizza Uma. Vogliamo che ognuno capisca verso quale scatto è più portato. Per questo differenziamo il nostro corpo insegnanti: reportage, fotografia architettonica, still life, ritratto-beauty". "E questo, come molte altre cose, ce l'ha insegnato la Fondazione, fa notare Mara. Il sapersi differenziare, integrando competenze e professionalità diverse".

Ma Art&Vision non è solo corsi, è anche mostre, eventi e workshop. Quindi serve un'ad-

detta alle pubbliche relazioni e ufficio stampa, ed ecco entrare in scena Maria Barletta. "Quando Uma mi ha proposto questo lavoro la prima cosa che le ho detto è stata: non so nulla di

fotografia. Ma lei è stata categorica: non le serviva un fotografo, ma una persona che volesse rendere famosa l'Art&Vision e progettare insieme corsi, mostre ed eventi fotografici. E così tutte le sere, dopo il lavoro in uno studio di ingegneria edile, mi dedicavo alla fotografia". Fino a quando questa doppia vita? "Fino all'anno scorso, quando mi sono licenziata. Adesso lavoro al 100% per Art&Vision".

Ma non avete nessun timore a lasciare il lavoro fisso per mettervi in proprio in un campo così incerto?

"No!" Rispondono a una sola voce. "La meravigliosa sensazione di un lavoro simile, dice Mara, è il poter trasmettere quello che hai dentro agli studenti, il far loro capire l'assoluta bellezza colta in uno scatto, in un fotogramma che ha catturato un istante di vita. Per me questo è fondamentale e mi dà la carica per andare avanti".

"Teniamo presente che comunque una base c'era, ricorda Uma, perché l'associazione Koinè era già una realtà. E noi tutte ci siamo fatte un'idea ben precisa di come sarebbe stato "il mondo là fuori" prima di lasciare le certezze dell'impiego fisso".

Riassume Mara: "Il miglior pregio di Uma, infatti, oltre alla sua incredibile forza di volontà, è la capacità di fare un passo alla volta, senza voli pindarici o colpi di testa".

"E ora ci fa piacere quando grandi nomi della fotografia come Saglietti o Nardini ci chiamano per lavorare con noi, dice soddisfatta Maria. Vuol dire che la nostra professionalità è stata apprezzata e che le mostre che abbiamo organizzato finora, una dozzina in questi primi due anni, hanno riscosso un buon successo".

E adesso l'Art&Vision si è amplia-



ta. "Sì, continua Maria, in questo nuovo spazio espositivo di Via Santa Giulia abbiamo una sala posa e una camera oscura che affittiamo, insieme all'attrezzatura fotografica. E possiamo contare su collaboratori validissimi come Davide, il nostro braccio destro in camera oscura. Abbiamo poi aumentato il numero di corsi, aggiungendo il corso avanzato, il corso di ritratto, di stampa in bianco e nero e di tecniche creative, e continuiamo a proporre workshop in tutta Italia".

"Adesso vogliamo creare qualcosa di nuovo, continua Uma, che in Italia si usa ancora pochissimo perché qui prevale ancora la concezione di foto come opera d'arte. Lo scatto del fotografo famoso si vende a tiratura limitata in una galleria privata a prezzi inaccessibili. Dall'altra parte ci sono i poster, foto scontate e commerciali". "L'idea è proporre un bello scatto, riepiloga Maria. Esplorlo e riprodurlo per il cliente nel formato preferito, incorniciato a piacimento e stampato quante volte si desidera. L'esperienza di Uma a Londra ci è stata utilissima". ■

Michela Damasco

Tra i colori che si vedono già dalla strada principale, prevale il verde in ogni sua sfumatura. S'intravedono qualche palma, laghetti, un groviglio di vegetazione che incuriosisce. Solo percorrendo la stradina che conduce all'ingresso, ci si accorge davvero della varietà di piante, tra cui emerge una bella casa dall'aspetto signorile e fiero. Un paesaggio intricato, a tratti tropicale, che allo stesso tempo seduce e disorienta. L'occhio non sa dove guardare prima, vorrebbe focalizzarsi su un dettaglio ma rimane incantato dall'insieme. Roba dell'altro mondo, eppure siamo alla periferia di Saluzzo, nel Cuneese.

Villa Bricherasio è il giardino botanico che porta il nome della residenza di campagna costruita nel '600 per gli omonimi nobili torinesi. Fino agli anni 1962-'63, tutt'intorno alla casa, abbarbicata lungo un pendio, c'erano solo coltivazioni di peri, meli, kiwi e susine. Poi Domenico Montevocchi, figlio di un innestatore arrivato a Saluzzo da Faenza nel 1928 e frutticoltore di professione, decide di dare libero sfogo alla sua passione, il giardino. A poco a poco, accanto al frutteto di 12.000 metri quadrati pianta specie provenienti da tutto il mondo; giunto all'età della pensione, abbatte gli alberi da frutto e dà vita a quello che definisce "agriturismo culturale e didattico, in cui si accosta alle intenzioni scientifiche anche una ricerca sulla paesaggistica".

Il signor Domenico, pelle abbronzata segnata dal sole e dal vento, passa praticamente la sua vita in giardino o nella serra dove in inverno si conservano e si coltivano le specie più delicate.

È difficile che risponda al telefono di casa e i visitatori lo trovano sempre fuori al loro arrivo. Racconta la sua "creatura" con passione e con la consapevolezza di chi non lascia niente al caso: "L'orto botanico è un insieme di specie: il giardino, invece, unisce alla collezione l'imposta-

# Tropici a Saluzzo

zione". Come a dire: occhio, anche se qui c'è un po' di tutto, quel tutto è studiato nei dettagli.

Il giardino è suddiviso in tre zone fitoclimatiche: quella della flora mediterranea, la zona temperata fredda e quella continentale, per un totale di circa quattromila piante "seminate, svezate e seguite qui". Circa 60-70 varietà di peonie, sei tipi di bambù, circa 136 di camelie, più di 80 felci, graminacee ("una collezione forse unica in Italia"), e poi ancora iris, elleboro, eucalipti dalla Tasmania e dalla Nuova Zelanda, la *Gunera manicata* del Brasile che con le sue enormi foglie arriva a consumare ottocento litri di acqua al giorno, palme provenienti dal Cile, frutti rari, ninfee, ortensie, bananeras.

Nella zona dei laghetti, le piante galleggianti tra cui primeggia la *Victoria amazzonica*: solitamente coltivata in serra, qui viene esposta all'aperto e nei mesi di luglio, agosto e settembre le sue foglie raggiungono i due metri e trenta. Nel solo alpineto sono presenti

più di 1000 specie di Crassulacee (*Semper vivum*), senza contare l'ampia collezione di rose botaniche inglesi. La collezione dendrologica ha poi alcune chicche come l'Albero del Rosario, il cui nome deriva dal fatto che fino a metà del Novecento le sue bacche venivano utilizzate per fare le collane del rosario

in estremo oriente; o un ulivo che cresce lungo il muro della casa, seguendo la tradizione di badie e chateaux della Normandia.

Non manca un vivaio dedicato alla sperimentazione e alla creazione di ibridi: dall'università arrivano anche stagisti che a Villa Bricherasio si impratichiscono. Un mix di varietà dietro le quali vige una logica precisa: "È un giardino ordinato e disordinato insieme, spiega Domenico, che contiene però la flora ornamentale autoctona piemontese".

Parola chiave è il gioco: "Il segreto per progettare un giardino credibile è tener conto delle piante che interessano e assegnarle a zone ben definite nel terreno, e che corrispondono a

diverse zone climatiche. Crea l'ossatura con alberi e arbusti più importanti, ci si può poi divertire a colmare i vuoti", per ottenere "un giardino che si evolve, con la possibilità di dare fiori e colori nelle quattro stagioni". Un grosso lavoro di sperimentazione, insomma, ma ragionato.

Il signor Montevocchi è partito da visite ai giardini con docenti universitari, fino a una serie di stage in Inghilterra. E poi viaggi in grossi mercati di piante da esterno come quello di Parigi o le avventure sulle Ande e nelle Azzorre, ultimo viaggio lo scorso ottobre, "ad assaporare l'ambiente coloniale". Il riferimento è al giardino paesaggistico inglese che, sviluppatosi nel Settecento, non si avvale di elementi per definire e circoscrivere lo spazio, ma si basa sull'accostare e avvicinare elementi naturali e artificiali realizzando percorsi sinuosi ed ef-



**Gigantesche piante galleggianti, eucalipti, palme, ninfee, peonie, camelie, rose. Non manca nulla nel grande giardino di Villa Bricherasio, creato da Domenico Montevocchi e visitato ogni anno da oltre cinquemila persone**



fetti sorprendenti. Non è da meno il ruolo della casa, che "non deve vedersi dal giardino, deve sostare di fronte a lui".

Osservare Domenico mentre accompagna le comitive aiuta a capire cosa c'è dietro anni di lavoro. L'esperto spiega, non si sottrae alle domande, chiacchiera e si diverte a sottolineare quel senso di disorientamento che cunicoli, pergolati, chiaroscuri contribuiscono ad alimentare. Anticipa lo stupore dei suoi ospiti annunciando: "Signori, adesso entriamo nel caos, guardate lo spettacolo", scherza dicendo che "il giardino è pensato per disorientare giornalisti e critici che così non fanno domande", ha una risposta per ogni dubbio e si vede che è il primo a divertirsi, perché "il giardino è un gioco in cui sfruttare tutte le limature possibili".

Alla fine del giro la porta della sua casa è aperta. Spunta la moglie, chiamata affettuosamente "la signora Paschetta", che offre acqua fresca e fa la padrona di casa: anche lei ama piantare e stare nel giardino. Bella la vita, a Villa Bricherasio. E, anche se Domenico ammette che se non avesse avuto l'azienda di famiglia a quest'ora magari sarebbe a lavorare in California, dal suo sguardo s'intuisce che lì, a Saluzzo, nella sua bella villa e in mezzo alla natura da lui stesso costruita, si sente davvero realizzato.

Il giardino è privato e si autofinanzia con gli ingressi (circa cinquemila all'anno) e con le piante del vivaio; è aperto tutti i fine settimana dal 25 aprile a fine ottobre, mentre durante la settimana è possibile prenotare delle visite.

#### Info

Giardino Botanico  
"Villa Bricherasio"  
Via G. Bodoni, 88, Saluzzo  
Tel. 0175 41061



# Tutti gli uomini del reggimento

Francesco Riccardini

Vi siete mai domandati come mai Palazzo Carignano presenti, nei fregi dei finestroni della facciata, l'immagine stilizzata di copricapi indiani?

Per saperlo, dobbiamo fare un passo indietro nel tempo, qualcosa come trecentocinquanta anni.

È la mattina del 19 aprile 1665. Un vascello lascia il porto di La Rochelle e spiega le vele verso l'Oceano Atlantico. A bordo sventola la bandiera savoiarda a croce bianca in campo rosso. Sulla nave è imbarcato il Reggimento Carignano-Salières, un reparto armato del principe Emanuele Filiberto di Savoia.

Il principe è un vassallo del re francese Luigi XIV, e per molti anni ha fatto combattere il suo reggimento a sostegno della Francia contro l'Austria e la Spagna e contro i Turchi. L'unità si è coperta di gloria, ed ora il principe l'ha donata al re francese, che ha un altro incarico per questi uomini: raggiungere la colonia francese in Canada chiamata Nouvelle France e "pacificarla", dandosi che essa subisce da anni gli attacchi degli Irochesi.

Gli uomini del Reggimento Carignano sono mercenari francesi, piemontesi (soprattutto del Pinerolese), savoiardi e tedeschi di Lorena. Sono per lo più sotto i trent'anni, celibi, coraggiosi e desiderosi d'avventura.

Per molti di loro il primo sacrificio di questa missione è il viaggio. Anche se temprati da anni di guerre, nulla può bloccare il mal di mare, ma si tiene duro, perché il Nuovo Mondo è pur sempre una meta affascinante. La prima nave del contingente (1200 uomini in tutto) sbarca a Québec, capitale della Nuova Francia, il 19 giugno 1665, e nei successivi due mesi arrivano gli altri uomini della missione.

La colonia francese è una realtà molto fragile. La popolazione

è scarsa, circa 3000 persone. È formata da funzionari statali, soldati, mercanti di pellicce, e missionari gesuiti. Di donne ce ne sono davvero poche. I centri abitati più importanti, sparsi lungo le rive del fiume San Lorenzo in direzione est-ovest, sono tre:

Québec, Trois Rivières e Montréal. La gente, tranne quel poco che riesce a coltivare, vive di caccia e pesca e dei sospirati rifornimenti che arrivano via mare dalla madrepatria e dalle Antille francesi. La colonia è in ottimi rapporti con le tribù degli Huroni e degli Algonchini, che la riforniscono di pellicce in cambio di alcolici ed armi. Ma al commercio delle pelli sono interessate anche le tribù irochesi (rifornite di fucili dagli inglesi), che da anni conducono una lotta senza tregua contro le tribù rivali e contro i francesi.

Appena riorganizzato, il Reggimento Carignano effettua nell'inverno 1665-1666 una prima incursione, ma la cosa si risolve in un mezzo fallimento. Raccontano i diari: *"La temperatura è sicuramente sotto lo zero. La neve è impalpabile e penetra come aghi nella pelle congelando le dita. Gli uomini camminano con le racchette da neve che gli hanno fornito gli Huroni. L'equipaggiamento è inadeguato e i cavalli non riescono*

*a trascinare le bocche da fuoco. Dopo 300 leghe arriviamo al Forte San Luigi dove speriamo di trovare viveri e guide. Nulla di tutto questo. Non possiamo andare oltre e quindi rientriamo. Il colonnello Salière (comandante del reggimento, ndr) viene con noi, mentre il capitano*

*Courcelle continua verso un villaggio Mohawk; abbiamo perso 60 uomini". Le perdite sono causate dal gelo, dalla fame e dagli attacchi degli Irochesi, molto abili nelle tattiche di guerriglia, per ora sconosciute ai soldati europei.*

Il racconto della spedizione continua così: *"La mattina del 14 febbraio arriviamo in vista di un villaggio apparentemente solo abitato da donne e bambini. È una trappola: veniamo attaccati da Indiani che non sono dei nostri e dobbiamo difenderci. L'arrivo di una pattuglia inglese, con cui si può negoziare, riporta la calma. Ci informano che abbiamo sconfinato (nelle colonie britanniche del New England*

*ndr) e ci lasciano ripartire dopo averci rifocillato".*

L'inverno successivo il "Carignano" compie una nuova incursione nei territori delle tribù nemiche. Questa volta però lo fa con un dispiegamento di forze adeguato, e con l'aiuto di guide Huroni. Nel giro di poco tempo vengono distrutti quattro villaggi abbandonati dagli abitanti, con relative scorte di cibo. A questo punto la Lega delle Cinque Nazioni Irochesi è costretta a chiedere la pace, stipulata nel 1667.

Terminata la missione, che costa in totale al reggimento 250 morti, per i soldati si aprono due possibilità: tornare a casa o diventare coloni. 550 di loro decidono di rientrare in patria, 400 invece si fermano in Canada. Del resto, il re francese non li ha dimenticati, e per incentivare chi resta e popolare la colonia, invia dall'Europa 770 donne nubili, chiamate *Les Filles du Roi* (le figlie del re). Sono orfane, vedove o prostitute, ma per dei giovani soldati è una manna dal cielo. Ciascuna, se decide di sposare un celibe del Canada, riceve dal re una dote di 50 libbre. È anche previsto un premio speciale alla nascita del 12° figlio (sì, avete capito bene: il dodicesimo!), consistente in concessioni

terriere, denaro per costruire la casa, un bue, una mucca, una coppia di maiali, un pollo e una gallina, due barili di carne salata ed alcune armi. Oltre settecento di queste donne si sposano in terra americana, anche con i soldati del Carignano. Quindi, si può ben dire che nelle vene dei canadesi scorre ancora oggi sangue piemontese. ■

Sono passati più di tre secoli dalla spedizione in Nord America delle truppe di Emanuele Filiberto, ma un'eco dell'impresa è ancora ben visibile sulla facciata di Palazzo Carignano



# La rivoluzione del Palazzo

Franco Caresio

Eccentrico, bizzarro, stravagante ed eccessivo, ma anche raffinato artefice del Barocco seicentesco. Fu architetto rivoluzionario, di assoluta audacia, ma anche frate dell'Ordine Teatino (uno dei pilastri della Controriforma), filosofo, matematico e, vuole la leggenda, cultore di studi e ricerche esoteriche che gli avrebbero donato straordinarie conoscenze.

Non sappiamo se l'arrivo a Torino di Guarino Guarini, alla fine del 1666, fu causato da problemi interni al suo ordine (probabilmente una furiosa lite con il confratello Camillo Sanseverino mentre lavoravano entrambi alla chiesa di Sainte-Anne-la-Royale, a Parigi, su committenza del cardinale Mazzarino), oppure se la fama delle sue opere avesse indotto la corte sabauda a chiedere il suo trasferimento. Di certo, nel di-



cembre di quell'anno, il duca Carlo Emanuele II scriveva al superiore generale dei Teatini per ottenere l'assenso a trattenere a Torino il filosofo-architetto e avvalersi della sua opera, contando anche sul fatto che già dal 1634 era stata assegnata proprio ai Teatini la chiesa di San Lorenzo (che era anche la cappella ducale) i cui lavori di ricostruzione languivano da tempo. Guarino Guarini, nativo di Modena, aveva 42 anni e alle spalle una lunga attività nell'insegnamento e nella progettazione di edifici religiosi.

Decine di cantieri erano aperti in quegli anni a Torino per la ripulitura urbanistica della nuova capitale, e nella rigida "città regolare" del potere sabauda Guarino Guarini piombava come una folgore, portando architetture di liberissima inventiva, edifici che esaltavano i propri volumi plastici, anche nelle facciate; architetture che erano vere e proprie fratture di quella uniformità verticale e orizzontale della scansione urbana imposte dalla corte nelle rimodellazioni auliche degli spazi destinati alla rappresentazione del suo potere e della sua magnificenza. Per questo, in almeno due occasioni – per la chiesa di San Lorenzo e per la cappella della Sindone – le sue straordinarie invenzioni architettoniche furono costrette a rientrare nei parametri di uniformità di facciate che la corte sabauda imponeva nella ridefinizione della nuova capitale.

In un solo caso, e molto probabilmente per il potere che il committente deteneva a corte, Guarino Guarini ebbe mano libera nel suo progetto. Quel caso è Palazzo Carignano, grandiosa dimora urbana del ramo collaterale, e allora cadetto, della dinastia sabauda. Un progetto iniziato nel 1679 e seguito assiduamente da Guarini sino al 1681, anno del suo improvviso abbandono del Piemonte. Nei suoi precedenti incarichi per i Savoia, Guarini si era sempre trovato a dover risolvere, o a trasformare, realtà architettoniche già avviate

e, per difficoltà strutturali, non in grado di essere completate. Al suo genio era stato chiesto di intervenire su situazioni disperate, non altrimenti recuperabili, almeno per "salvare il salvabile". E Guarini aveva creato capolavori assoluti, architetture che stravolgevano moduli consolidati. Nella committenza per la costruzione di Palazzo Carignano, per la prima e unica volta, Guarino Guarini non deve salvare nulla. L'ampio lotto di terreno che gli viene affidato nel 1679 (la superficie comprendeva tutto l'attuale Palazzo Carignano, l'intera Piazza Carlo

**L'arrivo di Guarino Guarini rischia di sconvolgere i canoni della "città regolare" che i Savoia stavano costruendo. Per questo non può realizzare le facciate dei suoi capolavori. Tranne in un caso.**

Alberto e il vasto edificio che oggi è sede della Biblioteca Nazionale Universitaria) è a poche decine di metri dalle antiche mura romane, in un'area di espansione urbana molto ambita dalla nuova élite civile e religiosa che ruota attorno alla corte, ed è libero. Vi era sorta una scuderia, opera di Carlo di Castellamonte, ma era andata distrutta durante l'assedio del 1640.

Per i Carignano non soltanto non vengono applicate le rigide norme dettate dagli urbanisti di corte sull'uniformità delle facciate, ma il palazzo può estendersi ben oltre le dimensioni normali, anche interrompendo la direttrice di Via Carlo Alberto, e Guarini può portare a pieno sviluppo la sua concezione di un'architettura che domina e plasma lo spazio in cui è inserita. Il palazzo (dopo il trasferimento di Guarini a Milano i lavori saranno proseguiti, seguendo il progetto originario, da Gian Francesco Ba-



roncelli) ha la pianta a forma di U, aperta un tempo sul giardino interno. La celebre facciata principale verso l'attuale Piazza Carignano è tutta giocata su un rincorrersi di concavi e convessi che hanno origine e termine nel corpo centrale, vero perno della costruzione. L'effetto plastico è accentuato dall'apertura del portone, affiancato da colonne in pietra di Gassino, sul quale si sviluppa un'alta arcata aperta da un'ampia loggia semicircolare con balaustra e colonne in pietra. Nell'atrio di pianta ovale, una serie di colonne ioniche binate segna i percorsi agli atri degli scaloni, ai locali a piano terreno e al cortile. Per seguire l'andamento curvilineo del corpo centrale, di pianta ovale e che si sviluppa in maggiore altezza rispetto al profilo del resto dell'edificio, gli scaloni hanno una doppia rampa, la prima convessa, la seconda concava, sempre affiancate da balaustrate, colonne scanalate e grandi nicchie ovali decorate con stucchi di Pietro Somasso.

Palazzo Carignano è anche il trionfo del mattone, sia nei paramenti murari sia nelle infinite e diverse decorazioni: molte furono realizzate con stampi appositi, altre – come la serie di grandi stelle – vennero invece create tagliando normali mattoni.

L'immagine voluta e costruita da Guarini verso il cortile non è più quella originaria. Nella seconda metà dell'Ottocento, per accogliere le nuove istituzioni subalpine e nazionali nate dall'Unità d'Italia, il salone centrale venne adibito ad aula del Parlamento Subalpino, l'edificio venne prolungato sui lati e chiuso, a formare un quadrilatero, con una seconda facciata sul lato di levante. Si cercò di conservare le caratteristiche architettoniche guariniane, comprese le decorazioni, ma i risultati furono disastrosi. ■

# La marcia dei Walser

Lucia Tancredi

Per capire il senso del Walsertreffen oggi bisogna andare indietro nel tempo: a sette, otto secoli fa.

Interi nuclei familiari si mettono in cammino, con i più piccoli nelle gerle per ripararli dalle tormentate. Curvi, sotto il peso di poveri fardelli,

**Il Walsertreffen torna in Valsesia dopo 24 anni. Il grande raduno delle comunità Walser tra il 21 e il 23 settembre richiederà ad Alagna e dintorni oltre duemila persone in costume tradizionale.**

alle cinture non armi ma attrezzi di lavoro. Misere carovane che dalle alte terre del Vallese (da cui verrà il loro nome, che è una contrazione

di *Walliser*, cioè "Vallesano"), imboccano antiche mulattiere salgono verso valichi impervi affrontando le asperità del terreno e del clima. Sono le Alpi, è il Monte Rosa.

Era un Monte Rosa diverso da quello di oggi, più verde e meno bianco: dove poi sono arrivati i ghiacciai, tra il 1200 e il 1300 c'erano sentieri, pascoli e rocce. Ma non per questo la traversata era più semplice. Soprattutto perché non prevedeva ritorno.

Già tra il IX e il X secolo gruppi di Alemanni si erano stabiliti nell'alto Vallese, nell'attuale Svizzera, formando il primo nucleo di quella che sarebbe diventata la grande comunità Walser. Ma la povertà delle terre dell'alto bacino del Rodano e l'aumento della popolazione imposero un nuovo spostamento tra il XIII e il XVI secolo.

Non fu un esodo di massa, ma piccoli gruppi che a ondate successive si mossero in tre direzioni: a ovest verso Briga, le valli di Saas e Zermatt, l'area meridionale del Monte Rosa; a sud verso Binn, Formazza, Salecchio e Bosco Gurin; a est verso le valli grigionesi, del Lichtenstein, del Voralberg austriaco e della Rezia.

La loro fu una conquista pacifica. I Walser si piazzarono nelle testate delle valli, dove non davano fastidio a nessuno e dove, anzi, erano ben visti dai proprietari feudali che ricavano così qualche soldo dall'affitto di terre altrimenti abbandonate. Erano le più inospitali, le più avare, l'erba cresceva rasa, la neve restava mesi e l'estate appena più di un attimo. Il frumento non attecchiva, ma la segale resisteva bene. I villaggi nacquero su alpeggi dove i locali riuscivano a malapena a trascorrere i mesi più caldi, e con opere di bonifica e duro lavoro raggiunsero l'autosufficienza. Le case avevano muri a secco legati con il letame (usato anche come combustibile) e rinforzate con il legno più resistente contro le valanghe.

Le baite sono la più significativa testimonianza della cultura Walser. Sono inconfondibili, con la prevalenza del legno sulla pietra; ne sono elementi caratterizzanti i balconi usati anche come essiccatoi e dota-



ti di rastrelliere; i *musblatte*, grossi dischi in pietra poggiati sui tronchi infissi nel terreno e interposti tra i pali di sostegno e il pavimento, per impedire il contatto tra legno e legno e sbarrare l'accesso ai topi; o *d'seile balga*, "la finestra dell'anima", protetta da un'antina di vetro e aperta solo quando un membro della famiglia muore, per far uscire la sua anima.

I Walser si stabilirono nelle zone più elevate delle Alpi, mantenendo un isolamento che ha consentito

alla loro lingua di sopravvivere nei secoli. Ancora oggi il *Tittschu* viene parlato da una ristretta cerchia di persone ed è oggetto di un'azione di tutela e recupero fatta di ricerche sui toponimi, sui parlanti ancora in vita, su registrazioni, fino all'avvio di corsi per l'insegnamento dell'idioma e studi che hanno portato alla nascita di grammatiche e dizionari. Ed è proprio la lingua l'elemento che più unisce i discendenti del popolo delle vette i quali, riuniti in una associazione internazionale con sede a Briga, nel Vallese, si ritrovano ogni tre anni per il tradizionale Walsertreffen, ospitato a rotazione da uno dei cinque stati europei della regione alpina di cultura Walser.

Quest'anno, a ventiquattro anni dall'ultima volta, tocca alla Valsesia, e più precisamente ad Alagna, in provincia di Vercelli. Qui, tra il 21 e il 23 settembre, sono attese dalle 1500 alle 2000 persone, molte delle



Carcoforo, Rima San Giuseppe Rimasco, Rimella e Riva Valdobbia.

Il comune e la Valsesia tutta si addobberanno per le grandi occasioni, cercando di mostrare il meglio di sé non solo per accogliere degnamente i propri "cugini" ma anche per farsi conoscere e per trasformare l'evento in promozione delle eccellenze locali.

Tra gli eventi collaterali va ricordato *Paesaggi e Popoli*, che si è svolto il 25 e 26 agosto a Rimella (*Remaliu*), la più antica colonia Walser italiana, ed ha offerto una camminata per le frazioni, proiezioni di diapositive, spettacoli, una conferenza sui temi storici, linguistici ed eco-ambientali legati ai Walser ed anche "Figli dei figli", uno spettacolo itinerante proposto lungo l'arco dell'estate come avvicinamento al grande evento.

Una galleria di ritratti parlanti, volti Walser di ieri e di oggi, che narrano storie del passato e del presente, storie di artisti e pastori, di religiosi e alpinisti, di artigiani, madri e padri, falegnami e poeti, emigranti, maestre e soldati. Perché da quei primi coloni delle alte vette è discesa una popolazione che si è mescolata gradualmente con l'anima latina della Valsesia dando origine a una cultura unica e ancora fortemente radicata. A rischio, come tutte le comunità minori, come tutte le lingue del passato, ma che da qualche anno ha saputo rialzare la testa chiedendo spazio e attenzione, nell'intento di contrastare l'oblio del tempo e l'appiattimento della globalizzazione e di imporsi come valore aggiunto, quale è, da salvaguardare e custodire come i tesori più preziosi.

**Info**

[www.walsertreffen.org](http://www.walsertreffen.org)

Ilaria Testa

Sono chiamate anche "Piccole Dolomiti" e, in effetti, il loro aspetto potrebbe trarre in inganno: rocce calcaree punteggiate di pini scuri, canali detritici e bianche pareti che riflettono i raggi del sole al tramonto. Non ci troviamo però in Trentino o in Cadore, bensì nel cuore delle Alpi Liguri, con la rocciosa e spettacolare vetta del Monte Marguareis che, con i suoi 2651 metri, domina le alte valli del Pesio e del Tanaro.

L'ambiente è tipicamente alpino, anche se trovarsi così vicino alla Liguria potrebbe far pensare a qualcosa di più "marino" ed è molto adatto all'escursionismo, grazie ai tanti rifugi in quota che permettono di compiere il giro completo del massiccio del Marguareis.

Sono le belle pareti rocciose a richiamare numerosi alpinisti, sia quelli che si cimentano nelle classiche escursioni, spesso impegnative, sia quelli del cosiddetto "alpinismo alla rovescia", cioè la speleologia:

**Le Alpi Liguri e il Massiccio del Marguareis: un'isola carsica in Piemonte, con 150 chilometri di grotte, e una storia e una cultura plasmate dai Certosini, ai quali è dedicato l'Ecomuseo della Valle Pesio.**

nella zona si trova infatti il più importante sistema carsico alpino del Piemonte, con oltre 150 chilometri di grotte esplora-

te, le più interessanti delle quali si trovano nella conca delle Carsene, sotto la quale c'è un mondo fatto di grotte, cunicoli e cavità, alcune delle quali, come l'Abisso Cappa, profonde oltre 700 metri. Un tipico fenomeno carsico che si può vedere in questa zona è ad esempio lo sgorgare di un torrente nel bel mezzo di un'alta parete calcarea: nello specifico, si tratta del Pis del Pesio, il cui getto si fa particolarmente vigoroso nella tarda primavera o in autunno, stagioni più ricche d'acqua.

La presenza discreta del capriolo nel bosco di abeti e latifoglie accresce la suggestione di questa vallata, evocando immagini che paiono prese in prestito dalle antiche fo-



reste centro-europee e allontanano dalla percezione del turista la presenza del mare. Eppure c'è, ed è vicino: si percepisce oltre le cime, porta nei valloni brezze che incontrandosi con quelle continentali fredde determinano l'abbondante nevosità, e anche la grande varietà di forme di vita che distingue l'area protetta. Oltre al capriolo si contano cervi e lupi, protagonisti di un recente ritorno che li vede ormai presenti sull'intero arco occidentale delle Alpi, e gradualmente anche sul settore lombardo, e poi uccelli, dall'aquila reale al gallo forcello.

Sul lato nord, rivolta alla piana della Granda, c'è la Valle Pesio. Qui si trova la porzione più estesa e più rappresentativa dell'area protetta. Suntuoso l'ingresso: la Certosa di Santa Maria, o di Pesio, prezioso insieme di storia, arte e religiosità. E natura: si deve infatti alla secolare laboriosità dei monaci la presenza in valle delle splendide abetine del Prel e del Buscaïé che caratterizzano il territorio.

Il complesso religioso, fondato nel 1173 da Ulderico da Casale, custodisce preziose testimonianze artistiche, tra cui un affresco quattrocentesco, il chiostro del XVI secolo e la chiesa abbaziale risalente al XII secolo. La Certosa di Santa Maria iniziò tuttavia un periodo di grave decadenza a partire dal 1802 quan-

# Dolomiti del mare

do l'onda antireligiosa conseguente all'invasione napoleonica costrinse i Certosini a fuggire. Seguirono, inevitabilmente, distruzioni e saccheggi. Dopo la Restaurazione la Certosa fu trasformata in stabilimento idroterapico - vi soggiornarono anche i Savoia e personaggi illustri quali Cavour e Massimo d'Azeglio. Dal 1934 il complesso è ritornato alla sua funzione religiosa, ed è oggi abitata dai Padri Missionari della Consolata di Torino. L'architettura dell'edificio religioso ha perso le originali forme medievali: più volte rimaneggiata, la Certosa ha oggi un aspetto tardorinascimentale. Di grande interesse è il chiostro interno, dove una splendida successione di colonnine romaniche chiude su tre lati il giardino; la balaustra su cui poggiano le colonne e un tipico tetto in lose accresce la sensazione di raccoglimento; spesso, come si vede anche nelle numerose rappresentazioni in foto e nei dipinti, la neve occlude quasi totalmente gli spazi aperti tra gli archi: ed è lungo questo corridoio che si succedono le porte di quelle che furono le celle dei monaci. Molto suggestiva la loggia che si affaccia sull'ingresso principale della Certosa, con affreschi del Quattrocento e uno splendido colpo d'occhio sull'alta valle, e la chiesa dell'Assunta, del XVI seco-



lo, dal cui ingresso, curiosamente aperto su un balconcino affacciato sul torrente, si possono ancora osservare alcune strutture legate al lavoro pratico di sostentamento alimentare dei monaci.

All'interno della Certosa trova oggi posto il Museo Naturalistico, in cui sono esposti numerosi manufatti, e animali imbalsamati, portati dai missionari della Consolata in Amazonia e in Africa.

E proprio ai Certosini è intitolato l'Ecomuseo della Valle Pesio, che attraverso una serie di percorsi dimostra la loro fondamentale influenza modernizzatrice e innovatrice su questo territorio. Infatti, ai percorsi d'impronta spirituale verso chiese, cappelle, piloni votivi e affreschi, si affiancano itinerari alla scoperta delle attività produttive che si sono sviluppate nel tempo evidenziando la centralità del rapporto uomo-natura. I percorsi interessano le *grange* certosine, lo sfruttamento dei pascoli e delle foreste, l'uso delle acque come forza motrice di segherie e mulini e per il trasporto del legname. Si trovano poi influenze certosine anche nelle tipologie costruttive degli edifici. ■



# URP

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO

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

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

Numero Verde

**800-10 10 11**



# Big Yellow Taxi

Dalla nostra corrispondente  
Fabrizia Galvagno

In un libro di valore letterario nullo ambientato a New York ho letto una frase illuminante: i taxi all'una del mattino servono a due cose, pomiciare dopo una serata andata bene o fare una *conference call* con tre o quattro amici, per aggiornarsi sulle rispettive fortune. Per me è un mistero come questi qua lavorino 80 ore la settimana e gli resti l'energia per andare per night club a dragare dei tipi con cui ravanarsi nei vestiti sul sedile di un taxi. È un mistero anche come facciano a fare le conference call: la chiamata multipla nel mezzo della notte mi pare un gioco di prestigio, e dev'essere complicato beccare tre o quattro amici contemporaneamente non impegnati nell'amoreggiare selvaggiamente in taxi.

A Torino il taxi è roba da ricchi o da ottantenni che tornano da teatro, o almeno così è nel mio immaginario, e mi sembra sacrilego immaginarle che si sbacucchiano con uno beccato al Carignano o al Circolo della Stampa. Prendere il taxi risveglia in me un'altra memoria, una festa di Carnevale a 15 o 16 anni, dove, dato un vestito piuttosto trasparente da odalisca, mi rifiutai di recarmi in tram. Non sapevo che quindici anni dopo mi sarei trovata a vivere in un posto dove circolare per strada in pieno giorno a febbraio con indosso un costume da bagno e una tutina di tulle, una dozzina di pesanti collane che producono un fastidioso rumore, infradito e numerose cavigliere, non solo non è fonte di vergogna ma anzi è un'abitudine assai diffusa che non frena dal prendere il

mezzo di trasporto pubblico. Questo per dire che la mia frequentazione di auto pubbliche ha subito miglioramenti biblici in termini percentuali. Prima di gettarmi nel traffico e sventolare la manina, però, faccio sempre un esame di coscienza, per vedere se "mi merito" il taxi, che nella mia testa è simbolo di pigrizia, ignavia, e sfrenato disprezzo per la gente normale quanto le manicure da 80 dollari.

Se ho lavorato come la schiava Isaura alla pizzeria, però, mi permetto il lusso. Se non è venerdì o sabato sera. Nel weekend, quando un taxi disponibile sulla First Ave-



nue è raro quanto un ombrellone e due sdraio in Alaska, il mio stanco culetto viene riportato a casa in un autobus che passa nel mezzo dei quartieri più degradati della bassa Manhattan, dove l'intrattenimento è assicurato dagli spacciatori tredicenni di crack che si azzuffano con quelli di fumo.

Se non è il weekend, a fine serata mi spetascio sul sedile posteriore del macchinone giallo, mentre l'auto-

sta discetta *ininterrottamente* in Hindi al telefonino. Delle attività da taxi il petting pesante gli è precluso, per motivi logistici, ma gli resta pur sempre la conference call! Mi pare che le culture "indiane" (mi riferisco all'aspetto, domando scusa per l'ottusa genericità)

diano estremo valore alla comunicazione orale, forse per tradizione millenaria. Ma sono allo stesso tempo all'avanguardia nell'uso delle strumentazioni tecnologiche: se volete sapere quale sarà il nuovo trend in termini di bluetooth vi consiglio di osservare il padiglione auricolare del tassinaro.

Una cosa inspiegabile e bizzarra dei taxi è il microclima: d'inverno sono caldi come un lettuccio e d'estate sono una granita per lo spirito. La sfrontatezza con cui i taxi sfidano le condizioni atmosferiche è discreta: non è quella dei SUV a vetri fumé, né quella delle Porsche o Bmw fuori dai club fighi, è più una specie di liquido amniotico che ti dà sollievo dal mondo, ristabilisce una sensazione di buono-e-giusto;

Non sei davvero stata a New York se non hai provato l'esperienza del cab, affondata nei sedili-divano e ipnotizzata dalle chiacchiere in Hindi del tassista telefonino-dipendente

necessario per non avere più cognizione della gravità, ma senza lo sgradevole effetto sabbie mobili. Qualcuno asserisce di aver consumato in taxi. Immagino che il vantaggio di un'esperienza che a me pare assai meschina (adesso dite pure che sono bigotta!!) sia che, se dev'essere questione di tre minuti con uno che non sai bene che faccia ha perché l'hai incontrato al buio e lo fai in taxi, almeno il giorno dopo non devi lavare le lenzuola.

'Sti sedili ti risucchiano i lombi e ti invitano a sbilanciare la testa indietro fino a toccare quell'area di plastica scura che è stato nido di altri milioni di teste prima della tua, scalpi che avvolgono crani in cui albergano idee di pulizia assai diversificate. Ma quando questa orribile verità ti attraversa la mente ormai sei fregato, la testa pesa una tonnellata, non la puoi/vuoi rialzare, pensi ormai è fatta, domani mi lavo i capelli con l'acido, e resti ad assaporare la pace dei sensi. Lo scioglimento verso la totale perdita di coscienza è accelerato dalla cantilena indo-pakistana che le prime volte ha un che di irritante, ma poi ti annulla e ti spinge come le onde che muoiono sulla battaglia.

Ho pensato addirittura di iniziare un business di esportazione di nastri di conversazioni telefoniche di tassista indiano-newyorkese da vendere a caro prezzo ai genitori di bimbi ostili al sonno. Indimenticabile è stato un tragitto fino all'aeroporto, alle 4:30 antimeridiane di un giorno di pioggia, a bordo di un'auto di un *car service* cinese. Quella mattina il tragitto è durato solo una ventina di minuti. L'abitacolo era favoloso, coi cuscinoni e il sedile riscaldato, ma la colonna sonora era una litania snervante e mielosa di violini mescolata ad un vago sciabordio. Quando alle cinque meno dieci ho scoperto, scendendo, che lo sciabordio veniva dai sedili ad acqua, mi è venuto in mente di chiamare l'autrice del libro per dirle che se vuole la *ultimate experience* di pomicio su quattro ruote, le do il numero del car service. ■

chiudi la portiera e apriti sesamo, il paradiso esiste!

E poi, quei sedili! Ti avvolgono le chiappe e i fianchi come nessun umano sa fare, lasciamo stare 'sti newyorkesi, per i quali il concetto creativo di seduzione è pura matematica: 1 parte di vodka/gin + 1 parte di DietCoke x 3 volte = mani addosso in taxi. No, qui sprofondi nella similpelle trapuntata di qualche centimetro, giusto il

# Cinque anni di "Focus"

Daniela Camisassi

Alla fine di un percorso ne comincia rapido un altro, più ambizioso, più stimolante, più profondo. Con cinque anni di "Focus" (questa la denominazione degli appuntamenti), "Torinodanza" ha dato al pubblico sabauda la possibilità di una crescita inedita per la città: compagnie e prospettive diverse, a volte lontanissime, piene di tradizione forte e pura o di fermento vivo, brulicante, a tratti ancora incompiuto, sferzante riflesso della cultura contemporanea. Un panorama variegato di danza che da una parte sfugge oltre i confini, mescola e rimescola, è ribelle, dissacrante e non incontra i gusti di tutti; dall'altra una danza che celebra la forma, la purezza, lo stile del movimento e appassiona non solo chi l'ama da sempre.

buona soluzione, l'incontro tra festival, stagione ed evento speciale, così che il pubblico potesse sperimentare punti di vista differenti sulla danza contemporanea, per avere nel giro di pochi anni una visione più ampia. In questo senso i focus tematici sono serviti a presentare la danza sotto una nuova luce, che comprende la performance come la musicalità, l'acrobatica come il neoclassico, è insomma un detonatore di energie, frastagliato e mutevole. Per questo abbiamo usato spazi diversi e ci siamo rivolti a fasce di pubblico differenti, andando a toccare luoghi della città canonici, come i teatri (dal Regio alle Fonderie Limone) o improbabili, come le piazze, in mezzo alla gente. Un abbattimento di confini interdisciplinare, pur rimanendo nella qualità, anche quando si tratta di sperimentazione: questo credo sia un tratto importante che un programmatore non deve perdere di vista".

Il calendario autunnale, inserito nel cartellone di Mito Settembre Musica, si pone come un vero riflesso delle parole del direttore. Un'apertura straordinaria il 6 settembre al Teatro Regio, con l'étoile internazionale Sylvie Guillem in un lavoro che prevede assoli e passi a due - *Push, Solo, Shift, Two* - in collaborazione con Russel Maliphant, già ospiti nel 2005 con *Rise and Fall*. E sullo stesso palco il 9 settembre è di scena un'opera capolavoro di William Forsythe, *Impressing the Czar*, danzato dal Royal Ballet of Flanders sulle note di Willems, Stuck, Crossman-Hecht e Beethoven.

Cambio di spazio per il 21 e il 22 settembre. *Import Export*, dei Les Ballets C de la B, è infatti alle Fon-

derie Limone di Moncalieri, con una coreografia di Koen Augustijnen. "Dopo il lavoro di Alain Platel dello scorso anno, *VSPRS*, aggiunge Cristoforetti, che nonostante non sia uno spettacolo facile ha comunque rotto una barriera, perché a mio avviso ha del cuore, è interessante vedere come lavora un altro dei coreografi di questa compagnia. Anche in questo caso non mancherà la musica dal vivo. Dal punto di vista contenutistico vi è una forte motivazione sociale, un affondare fino al collo nella cultura del momento." La differenza con i due appuntamenti precedenti è netta, e questo è voluto: "Torinodanza, continua il direttore artistico, entra ora in una nuova fase, senza più focus tematici, piuttosto con momenti come questo, che contengono stili diversi, accostamenti opposti alla danza, perché credo che in questi anni il pubblico torinese sia cresciuto, e molto, mi sembra che abbia acquisito davvero più consapevolezza, anche in raffronto con altre città italiane. E proprio pensando a un'evoluzione futura, sono molto interessato al lavoro di Platel, tanto che Torinodanza, come già per *VSPRS*, co-produrrà insieme ad altri teatri europei - ad esempio il Théâtre de la Ville di Parigi - i prossimi due lavori di Platel, che saranno poi presentati a Torino. Così a piccoli passi Torino entra a far parte di un circuito europeo, ed è sempre di più un punto di riferimento per la danza in Europa".

Infine, il 23 settembre, la Cavalierizza ospita due realtà che partendo da danze "codificate" se ne allontanano; nello specifico si parla di Butoh giapponese, con Hiroaki Umeda in *While Going to a Condition*, e hip hop con Emilie Sudre

Torinodanza ha fatto scoprire ai piemontesi le frontiere del balletto: dal più tradizionale dei tutù alla sperimentazione interdisciplinare, dai teatri di repertorio alle piazze.

in *Soli II*: "Sono dei modi per guardare al di là del già conosciuto, specifica Cristoforetti. Il lavoro della Sudre, ad esempio, è particolare in quanto fatto da una donna che appartiene a una cultura in cui solitamente le donne non si esibiscono

in pubblico".

In questo clima di attesa per sviluppi e realtà sempre più interessanti, viene da chiedersi come stia la danza torinese. Cristoforetti risponde: "Credo viva un momento di profonda sofferenza dal punto di vista dei mezzi e della ricerca, però allo stesso tempo è molto dinamica e vivace e non manca di consapevolezza, sia a livello nazionale sia internazionale, tuttavia mi sembra che ancora non vi siano dei risultati assoluti. Penso agli anni Ottanta quando in Europa era tutto un comparire di capolavori, dalla *nouvelle danse* al *tanztheater*. Comunque anche a Torino ci sono realtà da tenere d'occhio, il Balletto di Torino e il Balletto dell'Esperia ad esempio".



Torinodanza è un quadro composito, nato con obiettivi a lunga scadenza che sono stati realizzati negli anni ed ora vanno sviluppandosi ancora, sempre sotto la direzione artistica di Gigi Cristoforetti: "Si potrebbe dire che Torinodanza, spiega Cristoforetti, cambia pelle alla fine del 2002; in passato era stato un appuntamento annuale unico, ma in una prospettiva di crescita culturale della città bisognava pensare a una programmazione in grado di allargare e di far crescere il gusto e le conoscenze del pubblico della danza. L'idea dei focus come momenti tematici a cadenza regolare in vari periodi dell'anno mi è parsa una



**Torinodanza**

6 - 23 settembre

**Biglietti**

Teatro Regio: € 30

Limone Fonderie Teatrali

e Cavalierizza: € 15

**Info**

tel. 011 8815259

[www.comune.torino.it/torinodanza](http://www.comune.torino.it/torinodanza) ■

# Torino Spiritualità: Domande a Dio Domande agli Uomini



le; *Il verbo degli uccelli* dei Radiodervish è una suite orientale su un classico

**Maria Vaccari**

L'edizione 2006 ha attirato circa trentamila persone, facendone un appuntamento di rilievo nazionale e internazionale. E quest'anno Torino Spiritualità amplia e approfondisce il suo nucleo centrale, il dialogo interreligioso e interculturale e la riflessione sulla dimensione etica e spirituale dell'essere umano, focalizzandosi sulla centralità e sul valore del corpo, sviluppando come tema centrale Corpo e Spirito. Si vuole analizzare un concetto di benessere che non separa la componente fisica da quella spirituale, ma vede la salute del corpo come condizione indispensabile al benessere spirituale, recuperando le esperienze sapienziali connesse soprattutto alle filosofie e alle religioni orientali.

Sono confermati molti appuntamenti quali *lectio magistralis*, dialoghi, lezioni partecipate, letture, spettacoli e concerti, e viene ampliata la sezione dei workshop. Tra le novità, si segnalano i due giorni di Camminate Spirituali: percorsi verso luoghi sacri, che ripropongono l'antica idea di pellegrinaggio in una chiave laica, aconfessionale, con la possibilità di scoprire luoghi preziosi con accompagnatori d'eccezione. In tutto, le mete sono dieci: la Sacra di San Michele, l'Abbazia di Novalesa, il Sacro Monte di Varallo, il Sacro Monte di Crea, il Sacro Monte di Orta San Giulio, il Santuario di Sant'Anna di Vinadio, il Monastero cistercense "Dominus Tecum", il monastero di San Biagio di Mondovì, il monastero indù Gitananda Ashram, la chiesa



parrocchiale di Elva e i sentieri circostanti, il monastero di Bose. Tra le novità anche una Notte all'Hamam, in cui dalla sera alle prime luci dell'alba ci si potrà immergere nell'antico rituale del bagno turco, tra vapori, profumi, musica soffusa, letture e assaggi di dolci marocchini e tè. Nei due fine settimana di Torino Spiritualità (15-16 e 22-23 settembre) saranno proposti dei "pacchetti benessere" comprendenti, nel primo fine settimana, una o due notti in una struttura alberghiera convenzionata a scelta, la partecipazione a una delle Camminate Spirituali, l'ingresso in un centro benessere; il secondo fine settimana, l'accesso agli incontri di Torino Spiritualità, una o due notti in una struttura alberghiera convenzionata a scelta e un ingresso in un centro benessere.

Corpo e Spirito, il tema di questa edizione, è articolato in sei aree tematiche.

*Il Dio nei corpi:* la percezione del corpo nelle varie religioni, indagando sui collegamenti tra corpo e spirito attraverso dialoghi e lezioni partecipate;

*Il corpo politico:* approfondimento al femminile, in cui da un lato confluiscono testimonianze di donne che interpretano la fede analizzando il proprio ruolo, dall'altro si approfondiscono temi legati all'identità femminile e alle problematiche sociali, politiche e identitarie della contemporaneità;

*Le regole del corpo:* riflessioni su nodi cruciali della contemporaneità, includendo i principali dibattiti, da quello bioetico a quello tra

scienza e fede.

*Il corpo dei linguaggi:* esplora gli aspetti simbolici di un corpo "sociale", analizzando i rapporti che intercorrono fra individui e i loro legami con la società.

*Dolore e piacere* racchiude due percorsi: uno riporta testimonianze legate ad esperienze dolorose della vita suggerendo modalità per affrontarle, l'altro propone delle chiavi di lettura al piacere.

*Il corpo tra sapienza ed esperienza* è una sezione composta prevalentemente da workshop sulla comunicazione e i legami fra corpo e spirito.

Una sezione speciale, *Pregchiere*, sviluppa in forma artistica i temi in discussione attraverso una serie di eventi di forma eterogenea - dal teatro alla danza, dalla letteratura alla musica. A inaugurare la sezione sarà *Corpo e Spirito*, un recital di canti e racconti ideato da Antonella Ruggiero e Lucilla Giagnoni.

*Synagosyty: seconda generazione*, di Gabriele Vacis e Aram Kian affronta il difficile equilibrio delle seconde generazioni. In *Canti d'amori feroci* di Antonio Pizzicato e Cristian Ceresoli le liriche dei più grandi poeti dell'umanità verranno cantate e messe in musica, mentre ritornelli di canzoni note verranno raccontati come storie.

Tre appuntamenti sono realizzati in collaborazione con Il Mutamento Zona Castalia: *La voix du Griot* di Sotigui Kouyaté conduce in un ideale viaggio iniziatico, dove la parola diventa corpo, vettore di pace;

*Consonanze Amoniche*, di Alberto Ezzu Lux Vocal Ensemble, nasce sulla scia delle intuizioni e dell'amore verso la musica a bordone, popolare e colta, e la musica d'avanguardia vocale e strumentale.

In collaborazione con MITO-Torino Milano Settembre Musica, due concerti: sabato 22 l'Odhecaton Ensemble diretta da Paolo Da Col, domenica 23 la Messa in si minore di Johann Sebastian Bach. Con Torinodanza, domenica 23 alla Cavallerizza Reale *While going to a condition*, seguito da *SOLI II*.

Anche quest'anno Torino Spiritualità proporrà letture commentate dei testi sacri delle diverse tradizioni religiose. E la Piccola Biblioteca della Spiritualità curata dalla libreria La Torre di Abele esporrà una serie di titoli sui temi degli incontri della manifestazione.

Il Comitato Interfedi della Città di Torino chiuderà la sezione degli incontri con la lettura integrale e commento della *Carta dei Valori della Cittadinanza e dell'Integrazione*, promulgata dal Ministero degli Interni, simbolo della riflessione e ripensamento di alcune strategie di convivenza civile.

Alcuni degli incontri in programma, in particolare i Pacchetti Benessere, le Camminate Spirituali e i workshop saranno a pagamento e richiedono prenotazione.

**Info e prenotazioni**  
**Torino Spiritualità**  
 Corso Taranto 160, Torino  
 Tel/fax 011 19703643  
[www.torinospiritualita.org](http://www.torinospiritualita.org)

Corpo e Spirito  
 il tema della terza  
 edizione.  
 Il 15 e 16  
 e dal 19 al 23  
 settembre a Torino.



## Festa del riso

**Desana, 8-9 settembre**

Torna anche quest'anno l'evento che ha per protagonista il riso, uno dei prodotti principali dell'agricoltura piemontese.

Ormai tradizionali i due momenti principali della manifestazione: sabato 8 settembre alle 21, elezione di Miss Mondina 2007, scelta fra tutte le Miss che rappresentano i singoli centri della Bassa Vercellese, e che sono state elette da Pro loco e/o Associazioni locali nel contesto delle singole feste e sagre comunali.

Domenica 9 alle 16:30, consegna del premio "Airone d'Argento 2007", a cura del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Varietà Tipiche Riso Italiano. Ogni anno vengono premiati un giornalista e uno chef che nei rispettivi settori contribuiscono alla valorizzazione e alla diffusione delle varietà di riso tutelate dal Consorzio stesso. Per il 2007 i premiati sono Fiorenzo Panero, giornalista de La Stampa, e Nadia ed Aimo Moroni del ristorante "Il Luogo di Aimo e Nadia" di Milano.

## Val Di Miele

**Avigliana, 14-16 settembre**

L'apicoltura, da sempre una delle principali attività agricole delle aree alpine e prealpine, dopo un periodo di quasi totale oblio negli ultimi decenni è tornata in auge, il miele avendo riacquisito una posizione importante nell'alimentazione. E per tre giorni, ad Avigliana, una rassegna si occuperà di tutti i prodotti dell'apicoltura: dal miele alla cera ai

prodotti cosmetici e curativi. Ricordando che il Piemonte è al secondo posto in Italia nel settore.

La rassegna si snoda per circa un chilometro fra Corso Laghi, Corso Torino e Piazza del Popolo e affianca all'esposizione un percorso che include non solo miele e derivati, ma anche formaggi, salumi e prodotti del territorio come castagne, marroni, erbe aromatiche e officinali, liquori e distillati, dolci tipici come i canestrelli e le paste di meliga.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito, e con 5 euro si potrà acquistare il carnet del percorso di degustazione presso gli stand dedicati.

## Sagra del Peperone

**Carmagnola,**

**fino al 9 settembre**

Iniziata il 31 agosto, torna la manifestazione che celebra il prodotto-principe di Carmagnola. Il "peperone di Carmagnola" è in realtà una definizione che comprende quattro varietà: il *grande peperone quadrato*, tipico della zona fra Costigliole e Isola d'Asti; la *Trottola*, che si coltiva nella piana tra le province di Torino e Cuneo; il *Lungo o Corno di Bue*,



appuntito, che raggiunge facilmente i venti centimetri di lunghezza; e il *Tumaticòt*, piccolo e tondo.

Come sempre, peperoni in tutte le salse e forme: mostra mercato e premiazione degli esemplari più belli, degustazioni, incontri, momenti di approfondimento, spazi didattici e laboratori per i bambini, visite guidate ai monumenti e siti storici e artistici del territorio, esposizione e vendita di prodotti tipici, non solo alimentari.

E poi tutto il contorno: i personaggi, la sfilata con Re Peperone e la Bela Povronera, la musica - dal liscio dell'orchestra di Castellina Pasi al concerto di Simone Cisticchi - il raduno di rombanti Ferrari, danze, cantastorie, teatro dialettale, cabaret, sfilate ed elezione della miss.

Insomma, non manca proprio nulla, nemmeno i peperoni.

**Orario**

*Dal lunedì al venerdì ore 19-24,*

*sabato ore 14-24,*

*domenica ore 10-24*

**Info**

*Comune di Carmagnola*

*Ufficio Manifestazioni*

*Tel. 011 9724270/222*

*www.comune.carmagnola.to.it*

## Cheese 2007

**Bra, 21-24 settembre**

Si svolge negli anni dispari alla fine dell'estate, alternandosi col Salone del Gusto che invece si fa negli anni pari in autunno. E dato che a organizzare c'è Slow Food, si fanno le cose in grande, anzi, in grandissimo, e così sarà anche per questa edizione, che è la sesta.

Perciò, Bra diventa un grande mercato del formaggio, ma anche luogo di incontro tra pastori, casari, affinatori, commercianti, studiosi, tecnici, funzionari e semplici appassionati alla ricerca del formaggio più curioso, puzzolente, raro o, più in generale, di formaggio artigianale per davvero.

Per quattro giorni sarà possibile degustare e acquistare tutte "le forme del latte", cioè formaggi e



tutto quello che col latte si produce, in Italia e nel mondo. Ma Cheese sarà anche, come sempre, un momento di riflessione e approfondimento; un'occasione per fare il punto sulla storica campagna a difesa dei formaggi a latte crudo. Ci saranno spazi dedicati alla degustazione guidata dei Laboratori del Gusto, convegni, dibattiti, incontri su temi di grande attualità, dagli ogm nei mangimi alla pastorizia nei parchi al concetto di latte di qualità.

Il tema centrale di quest'anno sono gli erborinati (ai quali è dedicato lo spazio della Casa dei Blu) e le produzioni casearie dei Paesi dell'Est europeo, e in particolare Romania e Bulgaria, appena entrate a far parte dell'Unione Europea e che vantano un'antica tradizione di agricoltura e allevamento.

Non mancano appuntamenti che sono ormai diventati dei classici: la Gran Sala con la sua enoteca, il Gran Mercato dei Formaggi per le strade di Bra, le degustazioni dei formaggi italiani, francesi,



svizzeri e greci, oltre a quelli dei Presìdi. E poi cucine di strada, la Casa della Birra e il Circo dell'Educazione del Gusto, in cui si svolgeranno percorsi didattici per le scuole e i corsi di Master of Cheese, e dei mini laboratori del gusto per i bambini.

Un'altra novità tra gli eventi di Cheese 2007 è l'Asta del Vino presso l'Agenzia di Pollenzo, occasione per aggiudicarsi lotti di bottiglie dei 300 migliori produttori italiani.

Questa non è una fiera paesana, ma un appuntamento di alto profilo gastronomico e culturale, e come si sa la qualità costa. E qui, come al Salone del Gusto, si paga anche l'aria che si respira. Quindi ecco qualche indicazione: l'ingresso alla Gran Sala costa 8 euro (5 per i soci) e dà diritto a una degustazione (molto piccola, ma del resto è un assaggio, non una merenda) di formaggio e vino, e all'omaggio di un bicchiere e portabicchiere della linea Bormioli Rocco Professional (che è tra gli sponsor della manifestazione); alle casse interne si potranno poi acquistare altri buoni-degustazione. I Laboratori del Gusto costano dai 16 ai 25 euro, gli Appuntamenti a Tavola dai 35 ai 100 euro (sconto di 5 euro per i soci SlowFood). I corsi/conferenza Master of Cheese costano 60 euro (20 per i soci), inclusi i libri di testo e l'attestato di partecipazione.

**Orari**

Venerdì 21 ore 11-23  
Sabato 22 e domenica 23 ore 10-23  
Lunedì 24 ore 10-20

**Info**

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



**Douja d'Or 2007**  
**41° Salone Nazionale di Vini Selezionati**  
**Asti, 9-23 settembre**

La "Douja" - che come è noto prende il nome dal termine dialettale che indica un antico boccale da vino, ma anche la doga delle botti - è nata nel 1967 ed è diventata uno dei principali appuntamenti settembrini legati al vino.

Non è una semplice rassegna di vini prestigiosi, ma il momento conclusivo di un importante concorso nazionale riservato alle produzioni Doc e Docg, indetto ogni anno dalla Camera di Commercio di Asti in collaborazione con l'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino). La selezione avviene in base a criteri molto rigorosi, e solo i vini che, alla fine di tutte le prove, raggiungono il punteggio di 85 su 100 ricevono la Douja d'Or, il boccale d'oro, che si traduce anche in un bollino in etichetta, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole. Un ulteriore riconoscimento è previsto per i vini che superano i 90/100, e dunque una soglia di particolare eccellenza: a loro è infatti conferito l'Oscar della Douja.

Ma questo è anche un momento di riflessione e di scambio sul mondo del vino: convegni, mostre, concerti, spettacoli. Come del resto è naturale, dal momento che il vino è nello stesso tempo alimento, piacere, storia e cultura. Queste ulti-

me componenti - quelle culturali - emergono con particolare evidenza considerando le sedi in cui la rassegna si svolge: l'ottocentesco *Palazzo del Collegio*, nel cui cortile si svolge la maggior parte degli eventi; il *Museo di Sant'Anastasio*, che ogni anno ospita una mostra allestita per l'occasione e offre visite guidate al patrimonio storico e archeologico che custodisce; il *Teatro Alfieri*, recentemente restaurato; la medievale *Torre Troyana* di Piazza Medici, una delle più alte

dai prodotti locali preparati a cura della Scuola Alberghiera di Agliano; la novità di quest'anno è che le varietà di Barbera sono proposte in abbinamento alla cucina di grandi chef internazionali.

Altri luoghi prestigiosi coinvolti nella Douja sono Palazzo Gastaldi, il Palazzo del Michelerio, Palazzo Alfieri e la Biblioteca Astense.

Altrettanto ricco è il calendario di appuntamenti gastronomici e culturali a tema enologico: "Piat- ti d'autore" vedrà i più rinomati chef del territorio cimentarsi nell'accoppiare la cucina creativa e i grandi vini astigiani. "La Cioccolata del Conte" è il titolo di un pomeriggio dedicato alle alchimie tra vino, cioccolato e letteratura. E visto il successo riscosso nelle due passate edizioni torna anche "Scacco con Bacco", una partita a scacchi in cui le pedine sono sostituite da bottiglie magnum e mosse da personaggi in costume, e naturalmente non vengono mangiate bensì bevute.



e meglio conservate del Piemonte, e che quest'anno per la terza volta ospita "La Douja tra le rondini": tutti i pomeriggi, dalle 16:30 alle 19:30, proprio in cima alla torre, a 38 metri d'altezza, si possono degustare i vini premiati godendo di una vista spettacolare sull'intera città. E poi *Palazzo Ottolenghi*, quest'anno collegato a Palazzo del Collegio da un ponte appositamente costruito, che è ormai il tempio consacrato alla Barbera, la produzione che caratterizza il territorio; nella passata edizione ben duecento etichette di Barbera erano disponibili in degustazione accompagnate

Le tradizioni locali avranno il loro spazio il 9 settembre con il **34° Festival delle Sagre Astigiane**, il più grande ristorante italiano all'aperto: 47 le Pro Loco impegnate a preparare e distribuire menù tradizionali. Più di tremila figuranti in costume e in abiti d'epoca parteciperanno alla sfilata per le vie del centro con attrezzi, carri.

Per tutte le informazioni, l'elenco delle Pro Loco partecipanti e i piatti proposti da ciascuna (a prezzi davvero politici!), consultare il sito [www.festivaldellesagre.it](http://www.festivaldellesagre.it)

**Info**

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



# Cibo per la mente

Teatro, musica, cinema, montagna, città, laghi...

## Angelo Frontoni: Mediterraneo

fino al 9 settembre

### Museo Nazionale del Cinema

Curata da Sergio Toffetti, la mostra presenta una settantina di immagini tratte dall'archivio del grande reporter italiano noto come "il fotografo delle dive", acquisito congiuntamente nel 2005 dal Centro Sperimentale di Cinematografia-Cineteca Nazionale e dal Museo Nazionale del Cinema.

La mostra è divisa in due sezioni. La prima, *Capri 1963: Il disprezzo*, trova posto sulla rampa elicoidale nell'Aula del Tempio, cuore del Museo Nazionale del Cinema. 37 fotografie di grande formato raccontano il set del film "Il disprezzo", girato da Jean-Luc Godard a Capri nel 1963.

Frontoni non era considerato dai colleghi un fotografo di scena in senso stretto, e in questi scatti dimostra la sua capacità nel narrare visivamente l'ambiente del set e i suoi protagonisti, con una modalità non convenzionale, indirizzando la sua attenzione più sulla direzione del film che sul film stesso. All'inizio della rampa, un monitor riproduce



in loop alcune sequenze del film. La seconda sezione, *Bellezze al bagno*, è ospitata sulla cancellata esterna della Mole Antonelliana. 30 fotografie di grande formato immortalano le dive in costume da bagno, immagini di forte fascino grazie a un gioco di seduzione costituito da sfumature diverse che consacrano, ancora una volta,

Frontoni come grande ritrattista e fotografo abilissimo nel valorizzare il fascino e la bellezza delle dive. Le due mostre si incontrano nell'Aula del Tempio, tra i due grandi schermi, dove trovano posto 6 fotografie tratte da entrambe le sezioni e un monitor con le immagini di alcuni provini sostenuti dalle dive ritratte da Frontoni.

### Orario

Martedì-domenica ore 9-20

(ultimo ingresso ore 19:15)

Sabato ore 9-23

(ultimo ingresso ore 22:15)

Lunedì chiuso

### Prezzi

Museo:

intero € 5,20, ridotto € 4,20

Ascensore panoramico:

intero € 3,62, ridotto € 2,58

Museo + ascensore:

intero € 6,80, ridotto € 5,20

Con la tessera annuale dell'Abbonamento Musei è possibile accedere liberamente al museo, con la Torino Card valida 48/72 ore è possibile accedere liberamente sia al museo sia all'ascensore panoramico.

### Info

Museo Nazionale del Cinema

Mole Antonelliana

Via Montebello, 20 Torino

Tel. 011 8138560-61

www.museocinema.it

## Una storia da vivere

### Visite teatrali guidate

1, 8, 15, 21, 22, 28 settembre

Attori e musicisti guidano i visitatori fra castelli e musei del Canavese e delle Valli di Lanzo facendo rivivere fatti, aneddoti e personaggi del passato, coinvolgendo il pubblico (in gruppi di non oltre 30 persone alla volta) e in particolar modo i bambini avvicinandoli in modo semplice e divertente alla storia locale.

Sabato 15, alle 17, visita al *Museo D'Andrade* di Pavone Canavese, con aperitivo finale.

Venerdì 21, sempre alle 17, al *Museo Archeologico del Canavese* di Cuornè: questo appuntamento è riservato agli insegnanti, mentre saranno aperti a tutti quelli di venerdì 28, alle 21 e alle 22.

Un appuntamento particolarmente popolare è *Delitto al Castello*, che vede gli spettatori coinvolti nelle indagini che porteranno alla scoperta dei colpevoli grazie agli indizi disseminati qua e là e la cui scoperta va in parallelo con quella della storia del castello e dei luoghi. Gli appuntamenti sono per sabato 1° settembre al Castello di Rivarolo Canavese, sabato 8 al Castello di Ivrea e sabato 22 al Castello di Fogliizzo. Tutte le date di *Delitto al Castello* prevedono un doppio spettacolo, alle 21 e alle 22.

### Prezzi

Il pagamento del biglietto di ingresso ai siti, ove previsto.

### Info e prenotazioni

ATL del Canavese e Valli di Lanzo

Tel. 0125 618131 (sededi Lanzo),

0123 28080 (sede di Ivrea)

www.canavese-vallilanzo.it

**La prenotazione è obbligatoria**



## La tavola - La cucina del teatro

Mani che si muovono, tagliano, affettano... Patate da pelare, frutta da sbucciare, formaggi, pane e vino, olio che si versa... e scarpe, e piedi, gente che corre, fame, guerra e pane nero, festa, amori persi e amori ritrovati, invidia, gelosia, danze...

Due i personaggi che intorno a "La Tavola" (intesa come luogo del convivio, del rito e della festa del mangiare, ma anche come elemento del palcoscenico) snocciolano una storia mai scritta, tramandata solo



oralmente, fatta di serenate e di finestre chiuse, di vino, pane e terra da mangiare.

Il pubblico viene chiamato ad esercitare l'antica arte della cucina, per consumare tutti insieme il pasto dell'epilogo. Tempi, modi e ingredienti sono gli ingranaggi essenziali per la riuscita di un piatto spettacolare.

Insomma, una nuova forma di spettacolo in cui tre enormi tavoli apparecchiati sono il palcoscenico per una storia emozionante che attraverso la magia dei prodotti, le parole del teatro e il coinvolgimento del pubblico, ritrova le origini di un teatro popolare fatto di necessità.

Gli appuntamenti di settembre della rassegna, iniziata a luglio, sono: sabato 1 a Ronsecco; domenica 2 a Piverone e venerdì 28 a Savigliano.



## Fondazione Accorsi

**12 e 22 settembre**  
**Alle porte della città:  
la dimora dei Benso di Cavour**

Il Museo Accorsi e la Fondazione Camillo Cavour - Castello di Santena organizzano un itinerario culturale che comprende il parco e il Castello di Santena. Il parco fu creato da Xavier Kurten, uno dei massimi paesaggisti della prima metà dell'Ottocento, responsabile dei parchi reali di Racconigi, Govone, Agliè e Pollenzo, e conteso dalle famiglie della più alta aristocrazia piemontese per le quali

realizzò magnifici parchi all'inglese, allora in gran voga e in cui il paesaggio è progettato ad imitazione della natura, anche se una natura idealizzata.

Il castello, residenza preferita di Cavour, conserva gli arredi originari e si presenta come una casa-museo in cui si susseguono ambienti raffinati come il salotto "dorato" Lascaris con arredi di gusto *rocaille* provenienti da Palazzo Lascaris di Torino; porte, specchiere e due magnifici sofà d'angolo di metà Settecento con cornici intagliate e dorate a fogliami fioriti e palmette; la serie di ri-

tratti; e il tavolino impiallacciato di palissandro e intarsiato di avorio e bosso con rifiniture dorate, datato 1739 e opera di Pietro Piffetti. Sulla mensa, gli stemmi uniti dei Rhebinder e dei Piosasco chiusi dal Collare dell'Annunziata e sostenuti da putti e stendardi, ricordano il matrimonio, nello stesso anno, tra il settantotten-

ne maresciallo Tommaso Rhebinder e la sedicenne nobildonna Cristina di Piosasco.

**Partenza**  
Ore 14 Museo Accorsi, Via Po, 55. Andata e ritorno con bus privato  
Durata: 5 ore

**Costo**  
€ 17 comprensivi di ingresso e visita guidata al castello e parco e al Museo Accorsi. Per i possessori dell'Abbonamento Musei il costo è di € 8,50  
Prenotazione obbligatoria, tel. 011 8129116 (dal 14 agosto)

**8 settembre ore 17:30**  
**Il secolo dell'argenteria. Il Settecento tra Torino e Parigi, disegni preparatori e oggetti di argenteria.**

Conferenza di Tullia Tabasso



Il maestro argentero esprimeva conoscenze e fantasia nei bozzetti preparatori delle sue opere. Il disegno è quindi da osservare, come commistione di saperi ed espressione del passare del tempo.

I progetti per ornamenti di Gilles Marie Oppenordt (1672-1742), Juste Aurèle Meissonier (1695-1750) e Nicolas Pineau (1684-1754) sono tra quelli che più influenzarono lo sviluppo dello stile rococò dai temi leggeri ma intricati che si addicono perfettamente agli oggetti di piccole dimensioni. Le linee morbide, gli immancabili riccioli, i sottili giochi d'increspature e volute portano alla nascita di preziosi capolavori in metallo nobile e sono chiari testimoni della forte affinità culturale e stilistica delle argenterie francesi e piemontesi dell'epoca.

Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria.

**29 settembre ore 17**  
**Le arti fra Torino e Parigi nel Sei e Settecento**

Conferenza di Arabella Cifani e Franco Monetti.



Nell'ambito delle Giornate Europee del Patrimonio (29-30 settembre 2007), promosse dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali, due storici dell'arte di fama internazionale illustreranno i complessi e significativi rapporti che legarono Torino e Parigi in quel periodo con vivaci influssi e scambi nel campo dell'architettura, della pittura, della scultura e delle arti decorative. In particolare saranno analizzate le affinità fra i pittori torinesi o attivi a Torino e quelli di ambito parigino e lorenese. Nel settore della scultura, la figura di Françoise Ladatte (italianissimo, si chiamava in realtà Francesco Ladetti) sarà posta a confronto con gli atelier di Versailles. Infine, si esamineranno le tipologie dei mobili e delle argenterie ed altri oggetti d'arredo nei secondi scambi con gli artisti parigini attivi soprattutto per la corte di Francia.

Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria.

In occasione delle Giornate Europee del Patrimonio il biglietto d'ingresso al Museo Accorsi sarà ridotto: € 5 anziché € 7.

**Info e prenotazioni**  
Tel. 011 8129116  
[www.fondazioneaccorsi.it](http://www.fondazioneaccorsi.it)



## Filo lungo filo. un nodo si farà

**Leumann, 21-23 settembre**

Il fascino della tessitura a mano, la creatività del feltro, la poesia del patchwork e molto altro alla XIII edizione di *Filo lungo filo, un nodo si farà*, la manifestazione più prestigiosa nel calendario delle attività dell'Associazione Amici della Scuola Leumann.

L'iniziativa è nata nel 1995 per valorizzare il Villaggio Leumann come documento di assoluto valore dell'archeologia industriale torinese e come momento di riflessione e incontro tra artigiani tessitori e studiosi dell'arte tessile.

La presenza di artigiani provenienti da tutta Italia, dall'Europa (Finlandia nel 2000, Canarie nel 2006), dagli Stati Uniti (nel 2005), dalla Bolivia (nel 2004) e dal Vietnam (nel 2001) in qualità di ospiti e relatori ai convegni rende questo incontro unico a livello nazionale ed europeo.

Per i tessitori a mano, *Filo lungo filo* continua a essere un punto di riferimento, un'importante occasione per confrontarsi con altri artigiani su materiali, tecniche, esperienze. In questo senso vanno visti i convegni, le mostre e la sfilata di abiti tessuti dagli espositori.

L'iniziativa è realizzata col patrocinio e contributo della Città di Collegno, della Provincia di Torino e della Regione Piemonte, con la consulenza dell'Associazione Coordinamento Tessitori, il sostegno della Camera di Commercio di Torino e con la collaborazione dell'Ing. Roberto Leumann.

Si comincia venerdì 21 con il con-

vegno *La tintura naturale: tradizione, innovazione e sviluppo dei colori vegetali*, con interventi della

Prof. Luciana Angelini della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa; di Rosella Cilano, dell'Associazione Tintura Naturale M.E. Salice di Milano; e di Michel Garcia, fondatore del *Jardin conservatoire des plantes tinctoriales* di Lauris, in Francia, animatore di stages e laboratori e occupato a compilare un inventario delle principali piante tintorie e dei processi di tintura vegetale a carattere ecologico.

Sabato 22, a partire dalle 15, inaugurazione della mostra-mercato dell'artigianato tessile e presentazione del libro *Lis e linsure - La tessitura a Coazze*, di Bruno Tessa.

Domenica 23, oltre alla mostra-mercato, si svolgeranno dibattiti, dimostrazioni e, nel pomeriggio, la sfilata di moda che presenterà le creazioni degli espositori. Sabato 22 e domenica 23, Andrea e Matteo Salusso presenteranno una linea di telai innovativi, da tavolo e a pedali.

Parallelamente, saranno allestite varie mostre: il Dipartimento Educazione del Museo d'Arte Con-

temporanea del Castello di Rivoli cura *Università a Colori: indaco, rosso, giallo, verde*; Il Coordinamento Tessitori

ri presenta invece le sue creazioni in *Fior di colore*.

Graziella Guidotti, che insegna a Firenze la progettazione e la messa in opera dei tessuti di produzione artigianale e industriale e conduce approfondite ricerche sull'arte tessile antica, aulica e popolare, propone *Colori naturali, intrecci tradizionali e...* presso la Sala Cisap (Corso Francia, 269 a Collegno). Le opere in mostra, una cinquantina, svolgono i temi più vari: alcune

propongono forme tradizionali rinnovate dall'uso di fibre, filati e colori più nuovi e attuali; altre si allontanano dalla tradizione con forme e tecniche interpretate con gusto e finalità espressive personali. Pedro Uriel Sanchez Zarate ha invece curato *L'arte delle donne Kuna: dalla pittura corporea all'arte figurativa*.

I Kuna sono una popolazione indigena delle Americhe oggi stanziata fra la Colombia e Panama, e la mostra vuole far conoscere la vita e i valori di questa cultura. L'idea di fondo è che solo il recupero, la comprensione e la valorizzazione delle simbologie che stanno alla base della produzione artistica Kuna possa contribuire a difenderne l'identità dal rischio di omologazione e di assoggettamento alle culture dominanti.

L'artefatto che caratterizza la cultura kuna è la *mola*, un pannello tessile, solitamente rettangolare

(cm. 30 x 40), creato dalle donne e utilizzato come parte del loro abbigliamento tipico e per comunicare. I disegni infatti sono derivati da miti e leggende che spiegano l'origine del mondo e dell'universo; da eventi storici come la conquista delle Americhe; dalla loro lotta per l'indipendenza (la rivoluzione "Tule" del 1925) o dalla natura (animali, piante medicinali, alberi e fiori della foresta); altri temi si riferiscono invece a oggetti della modernità, come aerei, navi, macchine per cucire, utensili, eccetera. Viene esposta una selezione di *molas* originali, accompagnate da testi esplicativi e immagini che illustrano il contesto e la vita quotidiana di questo popolo.

La mostra inizierà l'8 settembre e sarà allestita presso l'Ecomuseo Villaggio Leumann. Sarà visitabile dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 22, il sabato e la domenica dalle 9 alle 19. Inoltre, sabato 13 e domenica 14 alle 15 il curatore della mostra terrà un laboratorio creativo rivolto a bambini e adulti.



## Filo lungo filo, un nodo si farà.

**Villaggio Leumann**

**21-23 settembre**

**Info**

Ecomuseo Villaggio Leumann  
Corso Francia, 313, Collegno  
Associazione Amici della Scuola Leumann

Corso Francia 326, Leumann

Tel. 011 4153635 - 4157007

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



## Montagna in Movimento

Fino al 28 ottobre

Forte di Vinadio

Già da qualche anno il Forte di Vinadio, capolavoro di architettura militare alpina, attira migliaia di visitatori che ne percorrono le gallerie, i camminamenti, i bastioni, ammirano le installazioni che vi sono ospitate, assistono agli spettacoli, ai concerti e alle iniziative. *Montagna in Movimento* vuole ren-

movimento.

Immagini e testimonianze sono state raccolte nelle Valli Po, Vairaita, Maira, Grana, Stura, Gesso, Vermenagna e Pesio, senza dimenticare le relazioni con il versante francese. Quattordici leggi lungo il percorso offrono opportunità di approfondimento: basta sfiorare le pagine virtuali per "svegliare" le immagini ed entrare nel vivo del racconto. E non mancano, ovviamente, gli oggetti, originali o fedelmente riprodotti.



dere il carattere dinamico della vita alpina, che è un continuo riprogettarsi, adattarsi, trasformare gli ambienti. Alla base di tutto c'è la natura montana, con i movimen-

Complessivamente, la mostra propone una quarantina di videoambientazioni interattive e sincronizzate e oltre sessanta programmi video articolati in sei aree tematiche



ti "verticali" ad essa collegati, per ricreare i quali all'interno del forte sono stati ricostruiti paesaggi, scenari e racconti per immagini in

e svariate sottosezioni. Inoltre, al visitatore è data la possibilità di esprimere la propria opinione sui progetti, direttamente all'interno

## Geoturismo sulle Alpi Cozie

**Incontro internazionale di geologia, paesaggio, natura ed escursionismo.**

Dal 21 al 23 settembre tre giorni di visite guidate, conferenze in aula e degustazioni di prodotti tipici locali, dalla Sacra di San Michele al Colle del Monginevro attraverso le Valli di Susa, Chisone e Germanasca sino al Massiccio Chenaillet - Monti della Luna.

Tutto questo porterà a scoprire il patrimonio geologico delle Alpi Cozie, che è straordinariamente ricco: vi affiora infatti una sequenza pressoché completa delle rocce alpine, riferibili all'Oceano mesozoico e ai continenti europeo ed africano, dalla cui collisione sono nate le

Alpi. Le Valli di Susa e Chisone, in particolare, intercettano perpendicolarmente tutte le rocce continentali e marine, in un arco di 250 milioni di anni, coinvolte nell'innalzamento delle Alpi.

Questo patrimonio geologico è rappresentato da molti geositi, ossia luoghi di grande valore geologico e morfologico, ma anche estrattivo. Vi si trovano fossili di fondale oceanico e ambiente costiero (conchiglie, coralli ecc.); le lave sottomarine meglio conservate delle Alpi, sullo Chenaillet; rocce africane (fino a Condove arrivando da est) ed europee (oltre Susa in direzione Monginevro); minerali rari e marmi cavati sin dall'epoca romana; forme di modellamento glaciale (colline moreniche, conche lacustri, massi erratici) e fluviale (orridi, gole, cascate), antiche miniere e cave. Non solo, ma questi geositi sono distribuiti in modo omogeneo, sono facilmente raggiungibili e fruibili anche da un pubblico di non specialisti, e convivono con gli altri punti di interesse storico-artistico del territorio.

Dunque, il patrimonio geologico del Piemonte è un investimento turistico ben ripagato dalle migliaia di visitatori che lo frequentano ogni anno, attirati anche dalle iniziative messe in atto dalle Istituzioni, come "I monti

nati dal mare", "Scoprìminiera" e vari progetti Interreg.

Da queste esperienze nasce la tre giorni di approfondimento e turismo rivolta tanto agli specialisti quanto ai semplici appassionati. Chi vuole partecipare ha due possibilità di iscrizione: una costa 200 euro e comprende pernottamento in agriturismo, trasporto in autobus, ristorazione e la partecipazione al programma completo di visite guidate, conferenze e degustazioni; l'altra, rivolta soprattutto ai residenti fra Piemonte e Delfinato, costa 120 euro e non comprende la parte alberghiera ma solo le visite guidate e le conferenze.

Le iscrizioni dovranno pervenire, entro il 15 settembre, alla Fie (Federazione Italiana Escursionismo) via fax (011 9352786) o tramite email. Il modulo d'iscrizione e tutte le informazioni si trovano sui siti [www.fiepiemonte.it](http://www.fiepiemonte.it) e [www.imeridiani.net](http://www.imeridiani.net).

Dato il periodo e l'ambiente di montagna (si prevedono escursioni sino a 2300 metri di quota) è raccomandato un abbigliamento adeguato. Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il programma in base alle condizioni meteo.

della mostra o anche via Internet. Questo dibattito aperto sulla montagna e il suo futuro ha quindi un valore che va oltre i confini del territorio inserendosi in un discorso più ampio: del locale verso il globale, della periferia verso il centro, della ricerca di una qualità della vita e di sviluppi sostenibili.

### Orario

dal giovedì al sabato ore 14:30-19, domenica ore 10-19

### Info e prenotazioni

Tel. 0171 618260

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

Forte Albertino - Vinadio

Tel. 0171 959151

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

# Le ricette di settembre

## Hallà, o pane del sabato

### Ingredienti

Mezzo chilo di farina, 20 g. di lievito di birra, due cucchiaini di zucchero, sale, 30 g. di semi di anice, 3 cucchiaini d'olio, un rosso d'uovo per lucidare, acqua tiepida.

In una ciotola sciogliere il lievito con qualche cucchiaino d'acqua tiepida, lo zucchero e un cucchiaino di farina, ottenendo un composto abbastanza fluido. Coprire e far riposare in luogo tiepido per una mezz'ora.

Mettere il resto della farina in una ciotola grande o sulla spianatoia, versarvi al centro il composto lievitato, aggiungere l'olio, i semi di anice ben lavati e impastare a lungo, aggiungendo acqua tiepida secondo necessità e fino a ottenere una pasta liscia e morbida.

Dividere la pasta in sei parti uguali e rotolarli sulla spianatoia ottenendo altrettanti cilindretti coi quali realizzare due trecce. Mettere le trecce sulla placca del forno e farle lievitare per un'ora circa, spennellarle con l'uovo battuto e cuocerle in forno caldo (200°C) per 5 minuti, quindi abbassare la temperatura del forno e continuare la cottura per 30-40 minuti. Se la superficie pennellata d'uovo dovesse scurirsi eccessivamente, coprirli con un foglio di stagnola.

Una variante di questo pane non

prevede i semi di anice all'interno ma una generosa spolverata di semi di papavero sulla superficie spennellata col tuorlo.

## Pane tipo pita senza lievito

### Ingredienti

Mezzo chilo di farina, 2 cucchiaini rasi di sale, 2 cucchiaini di olio extravergine, 300 ml. scarsi di acqua.

Impastare bene gli ingredienti, formare una palla, avvolgerla nella pellicola da cucina e lasciarla riposare per un'ora. dividerla in 6 pezzi poi tirare ciascun pezzo allo spessore di circa un paio di millimetri, spennellare con un po' d'olio, ripiegare e tirare nuovamente.

Scaldare bene una padella leggermente unta e cuocere ciascun pezzo su entrambi i lati finché non è gonfio e dorato.

Questo pane è una via di mezzo tra il pane pita e la piadina, ma non richiede lievito. È facilissimo da preparare e semplicemente strepitoso abbinato ai curry (si usa anche come posata, per tirare su i pezzi di carne e il sughetto denso), oppure farcito a piacere, o anche solo spalmato con

un po' di agliata verde o di tomino condito.

## Grissini stirati

### Ingredienti

Mezzo chilo di farina, 250-300 ml. di acqua, 6-7 grammi di lievito di birra (circa un quarto di cubetto), 25 grammi di malto, 30 grammi di strutto (o metà strutto metà olio evo), un cucchiaino raso di sale, semola rimacinata

per passarci i grissini prima della cottura.

Impastare a lungo tutti gli ingredienti poi livellare con le mani la pasta, che dovrà rimanere piuttosto morbida, fino a formare un rettangolo, con un lato lungo una quindicina di cm. Spennellarlo bene di olio e lasciar riposare, coperto di pellicola da cucina, per un paio

d'ore, quindi tagliare la pasta (dal lato corto) in strisce larghe un paio di centimetri e, tenendole alle estremità, con un solo movimento, rapido ma delicato (non è difficile, dopo qualche tentativo fallito e qualche imprecazione riesce a meraviglia) tirarle il più possibile, passarle rapidamente nella semola e disporle sulla placca.

Cuocere a forno molto caldo (intorno ai 250°C) per qualche minuto, finché non sono dorati.

In questo numero abbiamo dedicato ampio spazio al pane e, siccome sono sempre di più quelli che preferiscono farsi il pane in casa, e con ottimi risultati, abbiamo pensato di proporre qualche ricetta di pani, etnici e di casa nostra.

## Biove casalinghe

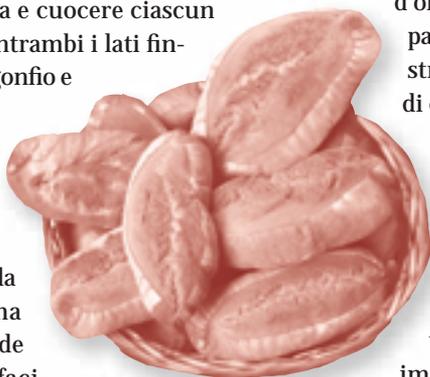
### Ingredienti

il *poolish* (un "lievito preparatorio): 3 etti di farina, 300 ml. di acqua, 6-7 grammi di lievito di birra (circa un quarto di cubetto) Per l'impasto: 6 etti di farina, 200 ml. di acqua, il resto del cubetto di lievito, 2 cucchiaini di sale, mezz'etto di strutto (o, se più gradito, olio d'oliva)

Preparare il *poolish*, che deve risultare cremoso, e lasciarlo fermentare un paio d'ore in luogo tiepido, quindi unire gli altri ingredienti e impastare a lungo. Lasciar riposare per una ventina di minuti, poi dividere in 6-7 pezzi, che andranno stesi col mattarello fino a formare delle strisce larghe 8-10 centimetri e spesse un centimetro circa. Arrotolarle e metterle a lievitare per un'ora abbondante a una temperatura di 28° C circa.

Trascorso il tempo di lievitazione, tagliare ciascuna spirale a metà per il lungo, disporre ben distanziate sulla placca del forno tenendo la parte tagliata verso l'alto. Con una lama sottile e affilata praticare un'incisione, sempre in senso longitudinale, e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per una ventina di minuti, o finché non saranno dorate.

Per evitare che il pane secchi eccessivamente in cottura, è consigliabile mettere nel forno una ciotola con acqua. ■



# Piemonte mese

Cultura, Luoghi,  
Artigianato del Piemonte

Mensile - Anno III n. 7  
Settembre 2007

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

Direttore Responsabile  
Nico Ivaldi  
direttore@piemontemese.it

Direzione Editoriale  
Lucilla Cremonesi - Michelangelo Carta

Collaboratori  
Chiara Armando, Daniela Camisassi,  
Chiara Canavero, Franco Caresio,  
Federica Cravero, Michela Damasco,  
Mariangela Di Stefano, Francesca Nacini,  
Fabrizia Galvagno, Marisa Porello,  
Alda Rosati-Peys, Marina Rota,  
Irene Sibona, Giorgio "Zorro" Silvestri,  
Lucia Tancredi, Ilaria Testa,  
Claudio Tosatto, Maria Vaccari,  
Alessia Zacchei.

Grafica e impaginazione  
Vittorio Pavesio Productions

L'illustrazione di copertina è di  
Vittorio Pavesio

Stampa  
Edicta - Via Alessandria, 51/E - Torino

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

Abbonamenti online  
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 l'autorizzazione scritta dell'Editore.

# La chiave del Vostro successo.



## Confartigianato

### PIEMONTE



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



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

#### SEDE REGIONALE

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

#### Associazioni Federate

##### ALESSANDRIA

Spalto Marengo  
Palazzo Pacto  
Tel 0131/28.65.11  
Fax 0131/22.66.00  
infoartigiani@confartigianatoal.com

##### ASTI

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

##### BIELLA

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

##### CUNEO

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

##### NOVARA V.C.O.

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

##### TORINO

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

##### VERCELLI

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

 *Confartigianato Formazione*

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



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