

Questo mese:

■ **Il cane doc viene da Oropa**

In via di riconoscimento la razza del Pastore Biellese

■ **Riso e cultura**

La rinascita del mulino di Frassinetto Po

■ **Che ne sarà del castello?**

Casalbagliano e il suo maniero in rovina



# Ti acconciavo per le feste

Vincenzo Serra, storico "figaro", parla dei suoi sessant'anni di professione, dalla Basilicata dei poveri alla Torino che conta

ALESSANDRIA

ASTI

BIELLA

CUNEO

NOVARA

TORINO

VERBANO  
CUSIO  
OSSOLA

VERCELLI



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

UNIONE CAMERE COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA DEL PIEMONTE  
Via Cavour 17 - 10123 Torino - Tel. +39 011 5669201 - Fax +39 011 5119144  
Rue du Trône 62 - 1050 Bruxelles - Tel. +32 25500250 - Fax +32 25500259  
[www.pie.camcom.it](http://www.pie.camcom.it)



# Parliamo di...



Al regista Tornatore sarebbe sicuramente piaciuta la storia di Vincenzo Serra, barbiere lucano con bottega a Torino da mezzo secolo, uno degli ultimi irriducibili artigiani, uno che sogna di morire novantenne nella sua bottega mentre rifila l'ultimo pizzetto o accorcia l'ultima frangetta. Magari utilizzando una parte degli oggetti da barbiere che colleziona e custodisce nel suo negozio-museo (Nico Ivaldi, p. 4)



Macine, ruote, turbine, ingranaggi, eliche e rulli. E soprattutto tanta acqua. Quando il mulino San Giovanni di Fontanetto Po gira, risuona come un concerto. Con un'orchestra di vigorosi musicisti, che danno il meglio nei crescendo. Una sinfonia che fino al 1987 è stata lavoro e fatica e, dopo un silenzio di quindici anni, nel 2002 è diventata patrimonio museale. (Mauro Ravarino, p. 6)

Fare del Piemonte una regione portuale, attraversando con un Bruco la parte più tenera degli Appennini, dal mare di Voltri alla pianura alessandrina. Sembra una visione surreale l'ultimo sogno di alcuni armatori liguri e invece è un progetto, quasi sconosciuto a Torino ma di cui si parla molto a Genova e dintorni. "Bruco" è in realtà l'acronimo per Bi-level Rail Underpass for Container Operations (Francesca Nacini, p. 7)



Una recente ricerca, *Analisi sui media del Piemonte*, rivela che i mezzi di comunicazione piemontesi sono ancora poco inclini a rapportarsi con una realtà sempre più multi-etnica e multilinguistica. Per questo spiccano particolarmente le sperimentazioni che stanno andando verso un approccio di questo tipo. Radio Torino International dal settembre 2009 "parla tutte le lingue della città", con programmi in rumeno, albanese e cinese. (Michela Damasco, p. 9)



"Con la cera si può fare tutto" dice Antonio Casamento fissandomi negli occhi, mentre con una mano afferra il piattello e con l'altra si appresta a colorare lo stampo. Lui, candelai torinese doc, è il solo in Piemonte ad utilizzare la tecnica artistica a caldo. (Roberta Arias, p. 10)

AAA cercasi Camillo Benso di Cavour. Non è uno scherzo di qualche buontempone, ma l'ultima idea di Fabio Viale, artista nato nel '75 a Cuneo. Obiettivo del casting è stato trovare un sosia dello statista piemontese



per realizzare una statua da donare, il 6 giugno 2010, al Presidente della Repubblica durante l'inaugurazione del restauro della cappella funeraria di Cavour a Santena. (Sabrina Roglio, p. 11)

È lì, alle porte della città, un rudere inascoltato. Il grande parco qualche anno fa è stato ripulito e circondato da una staccionata per impedire l'accesso. Le sue mura si consumano di anno in anno e nessuno sa quale potrà essere il futuro. Una sola certezza: se riuscirà a sopravvivere di certo non sarà semplice.

Il Castello di Casalborgiano, frazione a sud di Alessandria, ha una lunga storia che qualche cittadino ancora porta nella memoria. (Ilaria Leccardi, p. 12)



Esistono luoghi in cui il tempo ama giocare a nascondino. Perché il tempo porta saggezza e ricordi, ma anche acciacchi ai quali spesso si aggiungono incuria e vandalismo. E la proverbiale mancanza di fondi, croce di ogni istituzione, di quelle culturali e artistiche da sempre e più che mai. La Fortezza di Verrua Savoia racconta una storia come questa, e anche un lieto fine. (Fabiana Dicembre, p. 13)

L'Italia è famosa per le sue razze canine, ma tra esse nessuna è piemontese. Tra qualche anno però sarà riconosciuto ufficialmente il Cane da Pastore Biellese, noto anche come Cane d'Oropa. "Di taglia media, agile, molto attivo, resistente e ubbidiente"



spiega Pier Francesco Gasparetto, docente universitario, giornalista, scrittore e presidente dell'Associazione Amici Cane d'Oropa. (Giulia Dellepiane, p. 15)

Sabato pomeriggio in uno dei negozi bio più conosciuti del centro città; alla cassa, una composta fila di clienti, mentre altri stanno scegliendo i prodotti con gesti meditati ma sicuri,



segno di abitudini consolidate, consigliati da graziose commesse. C'è chi trascina un carrello da spesa settimanale stracolmo, chi invece opta per cibi tradizionali ma di alta qualità, come yogurt e uova biologiche... (Marina Rota, p. 16)

Se la Olivetti dopo Adriano non ebbe fortuna, non è altrettanto facile che si disperda il patrimonio culturale che l'azienda di Ivrea ha lasciato. Ancora oggi si riconosce e si studia il valore sociale che questa azienda ha cercato di diffondere in ogni suo insediamento. (Alberto Cascione, p. 18)

Ci troviamo nella bassa Val di Susa, nei pressi della Sacra di San Michele, nell'estate del 773. Un gran fermento preannuncia l'imminente battaglia fra i Longobardi di Desiderio e Adelchi e i Franchi di Carlo, non ancora Magno. Sappiamo che per l'esito della battaglia fu fondamentale la conoscenza di un passo segreto, grazie al quale i Franchi poterono circondare i Longobardi. Ma chi indicò questo varco strategico? (Gabriella Bernardi, p. 19)

Un uccellino di cotone si fa strada nella Torino del vintage chic, con un occhio attento alla borsa: intesa sia come innegabile accessorio dispensatore di divine esaltazioni per circa l'80% delle donne abitanti e compranti dell'universo conosciuto, sia come salvaguardia consapevole del risparmio. (Valeria Bugni, p. 20)

Avere dei grandi sogni e riuscire a realizzarli non è da tutti. Un sarto di nome Michele Mescia, classe 1945, pugliese di origine e torinese di adozione, ce l'ha fatta. Uno dei suoi sogni più grandi lo



ha realizzato aggiudicandosi le Forbici d'Oro, il massimo riconoscimento italiano per un professionista del taglia e cuci. Ma i sogni, spesso, costano sacrifici e fatica. Parola del "sarto dei presidenti" (Emanuele Franzoso, p. 21) ■

# Un museo e smetto

Intervista di Nico Ivaldi

Al regista Tornatore sarebbe sicuramente piaciuta la storia di Vincenzo Serra, barbiere lucano con bottega a Torino da mezzo secolo, uno degli ultimi irriducibili artigiani, uno che sogna di morire novantenne nella sua bottega mentre rifila l'ultimo pizzetto o accorcia l'ultima frangetta.

**Vincenzo Serra non è solo un abile barbiere, ma anche un meticoloso collezionista di oggetti legati al suo mestiere**

*"Vorrei finire il mio lavoro laddove ho cominciato, cioè in un negozio vecchio, con le poltrone e l'arredamento in legno", dice Serra. Magari utilizzando*

una parte degli oggetti da barbiere che colleziona e custodisce nel suo negozio-museo: lamette (ne possiede oltre tremila), boccette di dopobarba, pennelli, affilalame, scalda salviette e sterilizzatore, docciatori per bagnare i capelli, macchinette per le basette, vecchi rasoi, phon, brillantine, ecc.

*"È il piacere di far rivivere le cose vecchie", sussurra Vincenzo Serra ammirando quei piccoli oggetti.*

Ho abitato per tre anni, quando facevo le medie, in via Genova, a cinquanta metri dal negozio di "Cenzino", ma per qualche impercettibile motivo non sono mai andato da lui a farmi accorciare la chioma (che all'epoca era ancora nerissima e parecchio fluente). Tuttavia sentivo magnificare dai "grandi" del quartiere, il lavoro di questo giovanotto, piccolo ma scattante, dai capelli pettinati alla Gianni Nazzaro, del quale si diceva fosse stato un *enfant prodige*, un precoce talento naturale dalle mani d'oro.

Passati gli anni - tanti, poco meno di cinquanta - mi si è riaffacciata come in un flashback l'immagine di quel barbiere e mi è venuta voglia di conoscere la sua storia. Che prende le mosse in un minuscolo paese della Basilicata, Calciano, nell'immediato dopoguerra.

*"È stato merito di mio padre se ho cominciato a fare questo lavoro", esordisce Vincenzo Serra. "Quando facevo le elementari, per non farmi andare in giro (simpatica espressione che si traduce in "per non farmi frequentare brutte compagnie") mi diceva di andare ad aiutarlo nella sua bottega di calzolaio. E così facevo: lucidavo scarpe e raddrizzavo chiodi. Ma a me piaceva fare le barbe. E così, dopo cena, andavo dal barbiere del paese, per imparare il lavoro".*

Stavi tanto nella sua bottega?

*"Mi fermavo fino alla chiusura, che all'epoca avveniva non prima delle dieci e mezza. Avevo sette anni e quel mondo entrò dentro di me prepotentemente".*

Ma così piccolo riuscivi ad arrivare al collo dei clienti?

*"No, infatti lavoravo su una cassetta di legno bella robusta, che spostavo a seconda dei movimenti che dovevo fare intorno alla poltrona".*

Non tagliavi ancora i capelli, suppongo...

*"Mi limitavo a insaponare. Insaponavo, insaponavo, e intanto i clienti dormivano come ghiri. Poi un giorno venne un signore molto distinto che mi chiese di raderlo. Io avevo una fifa tremenda, non l'avevo mai fatto, ma lui insistette. "Basta che stai tranquillo e non succederà nulla" mi disse. E così feci la prima barba della mia carriera, senza fargli nemmeno un graffio".*

Si vedeva già la stoffa del campione. Chi erano i vostri clienti?

*"Soprattutto agricoltori, che pagavano in natura. Per esempio, chi si faceva fare la barba due volte la settimana e si faceva tagliare i capelli una volta al mese dava al barbiere a fine anno cinquanta chili di grano. Nei saloni da barbiere come il nostro succedeva che quando un cliente pagava in contanti (caso raro, ma accadeva) gli altri clienti in attesa lo facessero passare avanti, per rispetto verso il barbiere, che in questo modo monetizzava subito il suo lavoro".*

Ricordo che i barbieri di una volta raccoglievano la schiuma da barba sul rasoio e la passavano sulle vecchie schedine del totocalcio...

*"E alla sera contavamo le schedine: tante barbe fatte, tanti clienti. Comunque alla fine delle medie - anche per aiutare mio padre che non stava molto bene di salute - un giorno mi presentai dal barbiere di Garaguso, un paese che distava un paio d'ore a piedi dal mio. Avevo saputo che un certo Piscinnella, anche lui barbiere, ma impiegato pure all'ufficio di collocamento, cercava un giovane che gli mandasse avanti il negozio... Ricordo ancora quella bottega: due poltrone in legno e una finestra, che si affacciava su un precipizio".*

Accettasti subito?

*"Non proprio, subito mi prese un po' di paura; sai, avevo pur sempre dodici anni e l'idea di lasciare la mia*

*famiglia mi spaventava. Ma poi mi convinsi e rimasi. Piscinnella mi offriva vitto e alloggio. Mangiavo a casa sua e dormivo su una brandina nel negozio. La paga? Otto quintali di grano all'anno. Piscinnella mi disse: questo è il tuo negozio, qui comandi tu, io verrò qualche sera a darti una mano. Non mi sembrava vero! Era come se fossi il padrone della baracca!"*

Qual era il motivo per cui decidesti di rimanere?

*"Beh, dopo aver assaggiato le prelibatezze che cucinava la moglie di Piscinnella, credo che anche tu saresti rimasto lì!"*

Erano contenti di te i nuovi clienti?

*"Sì, dicevano che avevo la mano leggera. E anche Piscinnella era orgoglioso di me. Rimasi da lui circa un anno. Ricordo ancora il giorno in cui venne scaricato il grano, il mio compenso, da un furgoncino. E ricordo ancora con tanta commozione quando mio padre disse a cena a mia madre: D'ora in avanti il primo piatto va a Cenzino, è lui il nuovo capofamiglia".*

Dopo l'esperienza a Garaguso dove andasti?

*"Dopo un breve ritorno a Calciano,*



andai a Matera, dove sapevo che il barbiere sulla piazza principale cercava un ragazzo e così mi presentai. Fui subito preso. Oltre a me c'erano altri tre lavoranti. Guadagnavo 1500 lire alla settimana, che davo in pagamento ad una signora che mi ospitava e mi dava da mangiare. Lavoravo a testa bassa e non facevo altro. Non riuscii nemmeno a fare un giro per Matera, perché questa donna diceva che ero sotto la sua tutela e non potevo andarmene in giro dove volevo".

Che esperienza è stata quella di Matera?

"Molto positiva. Ho imparato a fare la barba in cinque minuti e il taglio dei capelli in non più di dieci minuti. In più imparai a fare le onde, che all'epoca andavano molto di moda. Il titolare m'impose di farle in quattro minuti al massimo; oltre quel tempo mi avrebbe staccato la corrente. Quel barbiere era un vero artista, lavorava con entrambe le mani. Affilava il rasoio sul cuoio ad una velocità incredibile. Con un sola passata faceva la barba dopo che noi avevamo insaponato. Io lo osservavo a bocca aperta, cercando di carpirne tutti i segreti. Finì anche quell'anno e tornai a Calciano dove annunciai a mio padre che volevo mettere su bottega".

Eri ambizioso...

"Molto, sapevo di essere diventato bravo. Mio padre mi lasciò la sua bottega da calzolaio. Andammo a Napoli a comprare gli arredi, i mobiletti, gli sgabelli, gli specchi, tutto. Mio zio mi disegnò l'insegna: Sala da barba. Comprai molte buste di



shampoo, che allora era in polvere e si metteva sui capelli con il cucchiaino. Feci anche l'abbonamento ad alcune riviste per i clienti. Spesi centosettantamila lire per l'arredamento: settanta me le diede mio padre e per le altre firmai cambiali. Ma era venuto un negozio bellissimo, alle volte mi stropicciavo gli occhi perché non ci credevo nemmeno io. Avevo sedici anni!"

E la clientela da dove ti arrivò?

"Dal mio vecchio principale, che nel frattempo si era trasferito a Torino. Poi in due anni Calciano si spopolò e quasi tutti emigrammo al nord".

Dal tono del racconto di Cenzero traspare un sincero rimpianto per quei tempi.

"Erano tempi duri. Ho imparato la fatica del lavoro e il rispetto per i genitori. Mio padre per me si sarebbe buttato nel fuoco, ma pretendeva anche il giusto rispetto. Una volta, per punirmi di un furto d'uva, mi aveva legato per ore ad un albero sulla piazza del paese, vicino alla chiesa, cosicché tutti potessero vedermi. Pur non lavorando mai di domenica, quella volta aveva messo fuori il suo banchetto da calzolaio e un cartello: "Cenzero ha rubato l'uva e ora sta scontando la sua pena". E a quelli che gli chiedevano come mai lavorasse proprio oggi, lui rispondeva: "Che volete, quando si ha un figlio ladro bisogna lavorare anche per lui". E il prete, passandomi vicino, mi tirò le orecchie sussurrandomi: "Per colpa tua oggi tuo padre lavora, ricordati sempre di quello che hai fatto". Quando mi slegò, mio padre mi disse che era sicuro che non avrei mai più rubato nulla nella mia vita. E così è stato".

Quando sei arrivato a Torino?

"Era il settembre del 1960, non avevo ancora vent'anni. Arrivai da solo, con ventisettemila lire in tasca. Mio padre mi avvisò come se andassi in un paese straniero: non rispondere alle provocazioni, fai sempre il bravo ragazzo che sei".

Dov'eri diretto?

"In via Genova 94, dove aveva il negozio il mio vecchio principale di Calciano. Andai da lui, ma aveva già un lavorante, e feci il patto che sarei rimasto a lavorare lì finché non avessi trovato di meglio. E così girovagai per barberie. Bussai anche alla porta di un certo Primo, un barbiere piemontese, che, una volta saputo che ero meridionale, mi disse che era a posto così, che non gli servivano aiu-



tanti. Mi ricordai delle parole di mio padre e salutai Primo educatamente, anche se avrei voluto staccargliene quattro. Poi lavorai in via Candiolo e in via Bajardi, finché un giorno mi presentai in piazza Castello angolo via Po, di fronte all'allora bar Motta, dove c'era una specie di mercato delle braccia di barbieri, che si chiamava Mutua Parrucchieri".

Una specie di collocamento?

"Sì, più o meno. S'incontravano la domanda e l'offerta. E lì fu la svolta della mia vita. Conobbi un barbiere col negozio in via Gioberti 1, a fianco dell'ufficio di collocamento. Faceva un orario pazzesco: dalle otto del mattino alle dieci di sera, più mezza giornata la domenica. E per mangiare c'era solo un quarto d'ora a testa. Aveva già tre lavoranti. Mi disse: "Qui si esce solo quando l'ultimo cliente se n'è andato". Il primo giorno alle otto quando arrivai lì davanti vidi una coda di una decina di persone, io pensavo fossero lì per l'ufficio di collocamento, invece aspettavano di farsi i capelli".

Non ti spaventò quella nuova situazione? Sapevi che non avresti mai visto la luce del sole per chissà quanto tempo?

"Lo sapevo, ma io volevo lavorare e volevo guadagnare. Ma tutto andò bene: dopo due giorni il titolare mi disse di portargli i libretti e mi assunse per diciassettemila lire alla settimana. Poco tempo dopo mi raddoppiò la paga, soprattutto quando vide con che velocità radevo le barbe e facevo le onde, in meno in quattro minuti!"

Era un dittatore ma riconosceva i meriti di chi sapeva lavorare bene.

"Ti racconto questo episodio. Un giorno arrivai in ritardo di dieci minuti per colpa del pullman. Lui mi aspettava, orologio alla mano, e mi disse: "Non erano questi i patti, sei in ritardo". Io tentai di giustificarmi ma lui mi disse: "E se ti trovassi casa qui vicino, non saresti più comodo?" Detto fatto, due mesi dopo arriva con un mazzo di chiavi in mano e un

contratto d'affitto da firmare. Andai a vedere la mia casa, la prima proprio mia, era una soffitta di 42 metri con due finestroni e con la targhetta col mio nome sul citofono!"

Da quel momento l'ascesa di Cenzero - che ha poi rilevato il negozio del suo ex principale in via Genova 94 - è irresistibile. Diventa uno dei friseur più apprezzati di Torino, tiene corsi, partecipa a concorsi vincendone parecchi, taglia i capelli a calciatori di Juve e Toro, a professionisti, ad alti dirigenti della Fiat, dai quali carpisce piccoli segreti e personalissime confessioni. Per lui parla un album di fotografie ricchissimo.

Già, Cenzero, il barbiere è come una mamma, da lui tutti si confidano; e cosa ti raccontano?

"Le confessioni più comuni sono quelle di chi non riesce più ad andare con le donne, le debolezze con i figli, i problemi con la moglie. Ma la cosa simpatica è che quando il cliente racconta mi dice: "Mi raccomando, non dirlo a nessuno, lo sai solo tu". In realtà, quando il presunto segreto viene raccontato al barbiere, vuol dire che ha già fatto il giro della città, ma a far la figura di quello che non tiene per sé le confidenze è sempre il barbiere. Per cui mi sono fatto furbo: quando mi dicono ti racconto una cosa ma non dirla a nessuno, io rispondo: allora non dirla neanche a me!"

Come ti comporti con il cliente che ti ha "tradito"?

"Come se nulla fosse, continuo a salutarlo come prima, anche se lui pur di non passare davanti al negozio, fa degli strani e lunghi giri..."

Continui a lavorare con lo stesso entusiasmo di un tempo, almeno così credo, ma qualche ambizione ti sarà ancora rimasta...

"Mi piacerebbe donare gli oggetti che sto raccogliendo da tanti anni ad un museo e magari raccontare ai giovani che vogliono intraprendere questo mestiere affascinante tutta la storia che c'è dietro".

# Uno spettacolo di mulino

Mauro Ravarino

Macine, ruote, turbine, ingranaggi, eliche e rulli. E soprattutto tanta acqua. Quando il mulino San Giovanni di Fontanetto Po gira, risuona come un concerto. Con un'orchestra di vigorosi musicisti, che danno il meglio nel crescendo. Una sinfonia che fino al 1987 è stata lavoro e fatica e, dopo un silenzio di quindici anni, nel 2002 è diventata patrimonio museale. Da sei anni fa parte dell'Ecomuseo delle Terre d'Acqua del Vercellese. Il mulino, quasi sei secoli di storia alle spalle, è l'unica riseria funzionante con la sola forza motrice dell'acqua. Almeno nella provincia di Vercelli, che del riso è la capitale.

Per Mauro Gardano, figlio di Giuseppe, l'ultimo mugnaio e proprietario, farlo ripartire è stata una scommessa. Il rammarico di vedere cadere in rovina un impianto unico, dalla meccanica perfetta, lo ha spinto, insieme alla madre Lucia Porta, a recuperarlo. *"Ne parlai ad un convegno a Pray, nel Biellese, suscitando subito un interesse pubblico. Ermanno De Biaggi, responsabile Ecomusei per la Regione Piemonte, venne per primo a visitarlo"*. Così dal 2004 la Regione e la Provincia, con la supervisione della Soprintendenza, si occupano del mulino San Giovanni finanziandone la ristrutturazione e il recupero.

Il mulino ti colpisce subito, appena lo vedi, immerso in quel mare inclinato di geometrie e fossati che prende il nome di risaie, in questo periodo allagate per la semina. Fuori, una grande e vecchia ruota di legno accoglie i visitatori.

L'edificio fu costruito nel 1465, contemporaneamente alla roggia Camera (opera di ingegneria idraulica) che lo alimenta, per volere del marchese Guglielmo VIII del Monferrato. All'epoca era detto "Da Po" per la vicinanza al grande fiume. Ma le guerre tra francesi, spagnoli e signori del Monferrato per conquistarsi questo



fertile lembo di terra ne distrussero irrimediabilmente la struttura. Fu ricostruito nel 1617 e chiamato Mulino Nuovo, con la funzione di molitura dei cereali. Ben presto, venne adattato per la lavorazione del riso: *"Già nel catasto del 1699, racconta Gardano, era indicato come pista (cioè impianto per la separazione del risone dalla lolla, ndr), a dimostrare la specifica vocazione agricola del nostro territorio"*. Fino alla prima metà del Novecento il mulino apparteneva alla nobile famiglia crescentinese dei Tournon, che ne ammodernò la struttura, costruendo una riseria sul lato opposto della roggia. E si passò dalla ruota a pale alla turbina che ancora oggi alimenta l'impianto.

Dalla riseria per andare al vecchio mulino si attraversa una passerella: la roggia da un lato scorre lenta, oltre il salto si fa impetuosa. La portata è di tre metri cubi al secondo. A sinistra, in basso, in una pozza riposa la turbina. Pare un piccolo sommergibile. Quando Gardano apre la chiusa, uno scroscio d'acqua la invade e la copre in pochi secondi, nella stanza accanto

inizia il concerto delle macchine e si spande un odore antico di farina.

*"Nel 1947 il mulino fu rilevato dalla mia famiglia. Eravamo mugnai da cinque generazioni"*, racconta Gardano, che di mestiere fa l'insegnante, mentre sale la ripida scala che porta al magazzino del secondo piano. Qui, grazie a numerosi elevatori, arriva il riso grezzo (risone) passato dalla buca di carico. E poi ridiscende al piano terra nella *taràra*, una sorta di setaccio vibrante dove il risone viene separato dalla *mondia* (paglia di riso). A questo punto risale per poi precipitare negli *sbramini*, uno a pietra e uno a rullo, dove si ottiene il riso integrale.

Pulegge, ruote dentate, cinghie: ogni macchina ha la sua velocità, si può aumentare o diminuire secondo le esigenze, come un crescendo rossiniano. *"C'era un vecchio signore, Filicin, me lo ricordo bene, lavorava da noi fin da ragazzo. La sua dote era predire il tempo meteorologico un giorno prima. Ci diceva se allentare o stringere le cinghie. E c'azzecava sempre. Non era solo l'esperienza, erano i suoi reumatismi"*.

Dagli sbramini riso e lolla (la buccia del riso) risalgono al secondo piano ed entrano nel buratto, per essere separati dalla puletta che sarà poi macinata dalla *molassa* (la grande macina di pietra del '700). Attraverso un aspiratore la lolla viene mandata nel relativo magazzino, mentre il riso sbramato scende nel paddy. *"Questa macchina, sottolinea Gardano, con un movimento basculante seleziona le grane sbramate da quelle non del tutto lavora-*

La nuova vita, come museo e centro culturale, di una riseria con sei secoli di storia

te". Dal paddy lo sbramato risale al secondo

piano dove entra nelle bonarde.

Ultimata la prima lavorazione, il riso può essere inviato alle sbiancatrici.

*"Lo sbiancatura avviene gradualmente per mantenere intatto aroma e qualità del prodotto. Ma la lavorazione non è finita. Il riso entra nel plan-sister, che separa schiuma (chicchi più nobili del riso), grane comuni e risina. Operano poi i divisori per separare le parti migliori e confezionarle per il mercato a filiera corta"*.

Al mulino vengono scolaresche, cittadini, turisti da ogni parte del mondo che amano la lentezza e la sostenibilità. Spesso pedalano fino a Fontanetto Po, magari lungo i percorsi naturalistici del Parco Fluviale del Po, che con il mulino collabora da una decina di anni. O magari lungo le orme della via Francigena, che passa poco più a nord, a Lucedio. Qualcuno viene anche per il teatro: *"Facciamo spettacoli, spiega Gardano, sotto la travà, è venuto il Faber Theater di Chivasso"*. È venuto pure Carlin Petrin, patron di Slow Food, e *"ne è rimasto entusiasta"*.

Accanto al portico, dove c'era un ricovero per attrezzi ora c'è una sala convegni: *"Abbiamo costruito una vetrata che si affaccia alla roggia, il mio sogno è quello di riuscire a realizzare una passerella che attraversi il canale davanti al salto d'acqua e arrivi dietro al mulino. Una scenografia d'incanto"*.

Sotto la tettoia della riseria Romolo Zoboli, sapiente fabbro, restaura vecchie macchine. È il presidente del Gruppo di Lavoro Macchine da Riso. Ha anche ricostruito in miniatura una trebbiatrice e ha appena ultimato il modellino di una risaia *"con il classico sistema di livelli che tanto stupisce i giapponesi; l'acqua nelle risaie va sempre verso il basso, è un leggero piano inclinato da nord ovest a sud est"*. Fa una pausa, indica una piccola pianta ed esclama: *"Questo è un alberello, l'ho messo per dimostrare come di spazio per il verde ce ne sarebbe, ma è stato distrutto dalla coltura intensiva"*.

**Info e prenotazione visite**

Tel. 0161 840120

maurogardano@libero.it. ■



# Il mare in Piemonte?

Francesca Nacini

Fare del Piemonte una regione portuale, attraversando con un Bruco la parte più tenera degli Appennini, dal mare di Voltri alla pianura alessandrina. Sembra una visione surreale l'ultimo sogno di alcuni armatori liguri e invece è un progetto, quasi sconosciuto a Torino ma di cui si parla molto a Genova e dintorni.

"Bruco" è in realtà l'acronimo per Bilevel Rail Underpass for Container Operations: un'opera gigantesca tesa a portare oltregiogo, dove ci sono ampi spazi, una parte dei container che la città della Lanterna, in una prospettiva di crescita portuale, non potrebbe più ospitare.

Su una specie di nastro trasportatore a bassa velocità, speciali vagoni potrebbero trasportare milioni di contenitori, attraverso un lunghissimo tunnel dedicato, verso un "porto secco", cioè lontano dalla costa. Il capoluogo ligure diventerebbe così un semplice punto d'attracco, e il basso Piemonte si tramuterebbe in banchina, candidandosi a base logistica per tutto il nord Italia e l'Europa. Alla base del progetto non vi è infatti solo l'esigenza di decongestionare il porto di Genova permettendo una crescita nei traffici, ma soprattutto la volontà di riportare il vecchio triangolo industriale Genova-Milano-Torino agli antichi splendori, creando un cuore organizzativo potente ed efficiente tra Alessandria e Novi Ligure.

"Dal punto di vista geografico il Piemonte è un nodo di corridoi", spiega il professor Riccardo Roscelli, presidente dell'Istituto Superiore sui Sistemi Territoriali per l'Innovazione del Politecnico di Torino, che insieme all'armatore Bruno Musso del Gruppo genovese Grendi è uno dei padri del progetto. "Alessandria e Novara sono interessate dal Corridoio Genova-Rotterdam, Torino dal Corridoio Lisbona-Kiev, e ciò ne fa una naturale centrale logistica. Il Bruco valorizzerebbe questa caratteristica affidando a tale territorio un ruolo di gestione, che significa non solo ricovero di container ma soprattutto smistamento, l'attività del futuro".

Si tratterebbe di una vera rivoluzione

del sistema economico della zona, che porterebbe anche alla creazione di posti di lavoro. "Potrebbero essere centomila, azzarda Musso, di cui solo il 2% sarebbe costituito da occupazioni puramente portuali".

Ma è fattibile un'idea del genere? Il presidente del Gruppo Grendi, azienda storica del settore, se lo chiede dal 1965 quando, nel *Libro bianco dei porti liguri*, aveva cominciato a delineare i contorni di un sistema per valicare in modo veloce ed economico le montagne che circondano Genova; insieme a Roscelli ci riflette invece da quattro anni e due libri:

*Genova: il porto oltre l'Appennino. Ipotesi di sviluppo del nodo portuale, del 2008 e il recentissimo Il Bruco.*

Giunto ormai alla fase pre-progettuale, il Bruco sembra quasi profumare di realtà. Più di tre miliardi e mezzo da finanziare in *project financing* (ossia permettendo a chi ha investito di rientrare delle spese attraverso una concessione pluriennale per la gestione dell'opera), 10-15 anni di lavori, 10 milioni di *teu* (misura standard di volume nel trasporto di container) di traffico stimato per anno, 38 chilometri di tunnel sotto l'Appennino, 8 milioni di metri cubi di smarino da impiegare immediatamente per i riempimenti a mare.

"Per il porto di Genova la questione è semplice: sopravvivere oppure no", sostiene Musso, e aggiunge: "È in gioco il destino dell'Italia: se siamo riusciti a uscire economicamente

dalla seconda guerra mondiale è perché qualcuno ha creduto nella siderurgia in banchina. Oggi bisogna cominciare a capire che la nostra società crescerà sulla logistica".

Tanti però non la pensano così, ed è prevedibile una certa ostilità da parte degli altri porti italiani, che finirebbero per essere ridimensionati; in Liguria è soprattutto l'Autorità Portuale di Genova a smorzare ogni entusiasmo. "Parliamo da molto tempo di questo progetto, ha dichiarato il presidente Luigi Merlo al convegno di presentazione ospitato nell'aprile scorso dal sindaco Marta Vincenzi, ma dobbiamo mettere un punto d'arrivo alle discussioni e cominciare a verificare in fretta la fattibilità. Per un'opera del genere ci vorrebbe quasi un programma alla Cavour". Della stessa opinione i dirigenti della banca Carige, che vorrebbero capire con esattezza dove si andrà a finire prima di investire anche un solo euro.

Prudenza anche oltre Appennino dove addirittura le istituzioni locali temono che l'opera diventi un ostacolo alla realizzazione del tanto sospirato Terzo Valico ferroviario, i cui lavori sono appena iniziati. "La Provincia di Alessandria è, da sempre, indirizzata sul Terzo Valico e auspica un impegno finanziario governativo che si concretizzi nei fatti", spiega il

presidente Paolo Filippi, sbarrando la strada al Bruco, nonostante nel Piano Territoriale Provinciale del 2007 sembrasse esserci spazio per un'opera del genere. "L'Alessandrino, direi



tutta la provincia di Alessandria in generale, non può che trarre vantaggi dalla logistica proprio per la sua collocazione al centro delle direttrici di traffico dell'intera Europa, con benefiche ricadute per lo sviluppo e l'occupazione, ricordandoci anche però degli insediamenti logistici già esistenti o in fase di realizzazione sul territorio provinciale: dall'area di Rivalta Scrivia al retroporto di Alessandria". E poco importa se i suoi fautori assicurano che il Bruco non danneggerà, anzi valorizzerà le piattaforme attuali: mai lasciare il certo per l'incerto, dicevano gli antichi, e dicono gli uomini d'affari d'oggi, mentre i più maligni vedono in tanta oculatezza lo zampino degli investitori che stanno spendendo soldi ogni giorno per politiche logistiche senza eccessive pretese ma con ritorni economici a breve termine.

Insieme alla forza dei sogni restano quindi a sostenere il Bruco soprattutto i riconoscimenti già ottenuti: in un protocollo d'intesa siglato nel febbraio 2008, Piemonte e Liguria si sono impegnati a supportare la prosecuzione degli studi, e l'intenzione è stata confermata qualche mese più tardi in presenza della Regione Lombardia; il 23 gennaio 2009 l'opera è stata inserita dal governo nel programma delle Infrastrutture Strategiche. In un'ottica di rafforzamento per l'intera area, come vorrebbero i sostenitori del progetto Limonte, infine, l'idea ha ottenuto l'appoggio di Slala, la fondazione a partecipazione pubblica che coordina la logistica nel basso Piemonte, ed è stata finora sempre supportata dai presidenti di Regione.

Gli ottimisti non vogliono rinunciare a scommettere che alla fine, nonostante tutto, il Bruco riuscirà a diventare farfalla. ■



# PREMIO PIEMONTE MESE

## I giovani scrivono il Piemonte

IV edizione

scadenza 15 dicembre 2010

L'Associazione Culturale Piemonte Mese organizza la quarta edizione del Premio Piemonte Mese: i giovani scrivono il Piemonte. Scopo dell'iniziativa è contribuire all'individuazione e valorizzazione di nuove voci della divulgazione sul Piemonte.

### REGOLAMENTO

#### Candidati

Il Premio è riservato a giovani di età compresa fra i 18 e i 35 anni. L'età minima si intende raggiunta, e quella massima non superata, al momento della scadenza dei termini di partecipazione. Non vi è alcun vincolo rispetto alla provenienza, nazionalità o residenza dei candidati, purché questi scrivano su temi riguardanti il Piemonte. Non possono partecipare al Premio i vincitori delle edizioni precedenti. Possono invece partecipare i candidati che abbiano ricevuto una menzione alle edizioni precedenti.

#### Sezioni

Sono previste tre sezioni: **Cultura e Ambiente; Enogastronomia; Economia**

**Cultura e Ambiente:** qualsiasi tema relativo alla storia, natura, paesaggio, arte, archeologia, letteratura del Piemonte

**Enogastronomia:** prodotti agroalimentari tipici, vino e collegati, cucina

**Economia:** tutto quanto attiene all'economia piemontese, coerentemente con un approccio divulgativo, e includendo l'artigianato e gli aspetti esclusivamente economici e merceologici delle altre sezioni.

#### Caratteristiche degli elaborati

Ciascun candidato dovrà produrre un solo articolo, riferito ad una sola delle sezioni del Premio;

Il Premio è riservato ad articoli di tipo giornalistico. Non verranno quindi ammessi racconti di fantasia o poesie.

Gli articoli dovranno avere una lunghezza di 7200 caratteri spazi inclusi, con tolleranza massima di 900 battute per eccesso o per difetto. Gli articoli che non rispetteranno questi parametri verranno esclusi d'ufficio.

Non è richiesto alcun lavoro grafico sull'elaborato: impaginazione, font, o corpo del testo sono del tutto irrilevanti ai fini della valutazione;

Le immagini eventualmente allegate non influenzano la valutazione dell'articolo;

Gli elaborati devono avere un titolo, e la chiara indicazione della sezione alla quale si riferiscono. Non dovranno invece riportare le generalità dell'autore, che andranno inserite in un documento separato.

Sono ammessi solo lavori inediti

Gli elaborati devono essere in italiano. Non sono ammessi testi in dialetto o in lingue diverse dall'italiano. È tuttavia ammesso l'uso occasionale di espressioni o termini dialettali, qualora questi dovessero risultare funzionali al contesto del discorso

#### Premi

Il vincitore di ciascuna sezione riceverà un premio in denaro di 1.000 (mille) euro lordi.

È previsto un solo vincitore per ciascuna sezione. Nel caso di vittorie ex aequo, il premio relativo verrà suddiviso in parti eguali fra i vincitori.

È facoltà del comitato scientifico assegnare anche menzioni speciali, che non comportano l'assegnazione di premi in denaro.

I vincitori verranno premiati nel corso di una manifestazione ufficiale che si terrà nel mese di gennaio 2011. Gli articoli vincitori e menzionati saranno pubblicati sul giornale "Piemonte Mese". Condizione per la consegna dei premi è la presenza dei vincitori alla cerimonia di premiazione

#### Termini e modalità di partecipazione

**Gli elaborati dovranno essere inviati entro e non oltre il 15 dicembre 2010**

I candidati dovranno inviare gli elaborati via e-mail, preferibilmente in formato Word o equivalente, a: [premio@associazionepiemontemese.org](mailto:premio@associazionepiemontemese.org)

L'invio tramite email è decisamente consigliato. Tuttavia, qualora un candidato non fosse in grado di effettuarlo, potrà spedire l'elaborato con lettera raccomandata a.r. a:

Premio Piemonte Mese - Associazione Piemonte Mese

Via Enrico Cialdini, 6 - 10138 Torino

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

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

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

I candidati dovranno riportare le proprie generalità, data di nascita, indirizzo e recapito telefonico in un documento diverso da quello che contiene l'elaborato.

Gli elaborati saranno valutati da un comitato scientifico il cui giudizio è insindacabile.

La partecipazione comporta l'accettazione di tutte le indicazioni contenute nel presente regolamento

#### Comunicazioni e informazioni

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

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

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

#### Tutela dei dati personali

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

# La radio. multietnica

Radio Torino International e le sue tante lingue

Michela Damasco

Una recente ricerca, *Analisi sui media del Piemonte*, rivela che i mezzi di comunicazione piemontesi sono ancora poco inclini a rapportarsi con una realtà sempre più multietnica e multilinguistica. Per questo spiccano particolarmente le sperimentazioni che stanno andando verso un approccio di questo tipo.

Radio Torino International dal settembre 2009 "parla tutte le lingue della città", come recita il suo slogan. I programmi, infatti, sono anche in rumeno, albanese e cinese. "Questa radio è nata per un servizio alle comunità più importanti presenti a Torino" spiega Rino Cassese, editore del gruppo (quello di Radio Centro 95, una realtà consolidata nel panorama delle emittenti piemontesi).

È ovvio che una radio multietnica non nasce solo con l'intento di essere un servizio per la società: "L'idea è nata anche come nuovo scopo di mercato, e con tutte le comunità presenti sul nostro territorio era una necessità quasi obbligatoria". Insomma, gli stranieri ci sono, alcune comunità sono anche numerose, quindi la radio quasi naturalmente può diventare, per la sua velocità e chiarezza, nonché attraverso il parlato ("il sistema



migliore in un mondo in cui si legge poco'), il mezzo con cui comunicare ciò che succede nell'ambiente in cui vivono. L'informazione in italiano, con l'Ansa come referente, è affiancata a quella in lingua, che dà notizia sia su cosa succede a Torino e provincia, sia sugli eventi che interessano nello specifico la comunità.

Gli speaker sono tre rumeni, due albanesi e una cinese, tecnico-informatica, con un giornalista nelle parti



rumena e albanese. "Stiamo cercando di portare avanti un discorso di scambio culturale, considerando il peso numerico che queste comunità hanno sul territorio". Una scelta non a caso anche di mercato: "Siamo un'azienda privata, e di conseguenza speriamo che gli inventori italiani capiscano le potenzialità del mercato, perché se investissero nella lingua madre, potrebbero rivolgersi e circa duecentomila persone e questa scelta potrebbe essere loro favorevole. La contingenza attuale non è l'ideale: manca la voglia di investire in generale, ma il tentativo di entrare nel loro mercato potrebbe dare i suoi frutti". Per ora, la sfida è davvero vinta sul piano dell'informazione sociale, che si sta rivelando piuttosto utile: "Se dal punto di vista strettamente commerciale siamo una novità e dobbiamo ancora seminare per farci conoscere, dal punto di vista della ricezione la radio funziona molto bene. Sappiamo che ci ascoltano in tutta Italia, soprattutto su internet, ma anche all'estero: il riscontro principale arriva dai rumeni".

A Torino però non manca nemmeno una classica "storia di famiglia" che nel corso degli anni si è allargata alle differenze creando un amalgama che chi lo vive definisce "bellissimo".

Carla Canapè è proprietaria con la madre di Radio Antenna Uno, che si presenta come "la voz" delle nuove comunità latinoamericane a Torino (Cuba, Perù, Brasile, Argentina, Ecuador), la seconda in Italia per ore di trasmissione di quel genere

musicale. Pensare che tutto nacque negli anni Ottanta: "Era il sogno di mio papà, Raffaele Canapè, capofila con una grande passione per la musica, soprattutto napoletana". Prima un programma su Radio Gemini One, poi l'accensione di due frequenze: negli anni, resta solo Radio Antenna Uno, che porta avanti il suo percorso più popolare. A partire dal '95 comincia a dar voce alla musica italiana e internazionale, senza però dimenticare il melodico con ballabili e musica anni Sessanta. Il primo incontro col latino-americano avviene nel '96: "All'inizio è stato un esperimento, un'ora a pranzo, con l'idea di raccogliere e cementare una nuova fetta di pubblico". Gradualmente, anche attraverso la partecipazione a festival e l'arrivo di nuovi dj e speaker esperti, al genere è stato dedicato sempre maggiore spazio, con un aumento degli ascolti. Con un orecchio di riguardo al pubblico affezionato delle origini: ancora adesso, infatti, la fascia serale è dedicata a quella linea, in uno spazio anche gestito da persone di una certa età, che riceve ancora ascolti affezionati. "Era impensabile per noi concorrere con realtà nazionali, per cui era fisiologico caratterizzarci. Ce l'abbiamo fatta creando un prodotto valido. Siamo stati precursori nel genere (ad esempio, trasmettevamo 'La Flaca' due anni prima del suo successo in Italia), e oggi siamo la radio di riferimento per queste comunità". Un rapporto che ormai va oltre la musica: "Vale anche per l'informazione. Il consolato del Perù ha

noi come riferimento per le proprie comunicazioni, così come la Chiesa: chi ha delle informazioni per la comunità sfrutta la fascia del sabato pomeriggio, quando va in onda un programma in lingua, a cui partecipano le vere voci dell'informazione diretta locale straniera".

Un rapporto di fiducia: "Spesso, in caso di lutto, la prima persona a cui si rivolgono sono io, perché la radio può essere l'unico modo per informare i parenti. Alcuni, poi, si avvicinano per la pubblicità, ma anche dal punto di vista commerciale, la situazione è particolare: si tratta di un settore di persone e non di grandi società, per cui andare incontro a risorse limitate con un prezzo competitivo era l'unica soluzione". In realtà, oltre ai singoli, locali e scuole di ballo, anche alcune aziende si stanno muovendo in questa direzione: "Il centro commerciale Le Gru ogni estate propone uno spazio estivo in cui c'è il latino-americano, e ha un accordo con noi".

Lo staff di Radio Antenna Uno è composta da 5-6 speaker che curano programmi standard, più alcuni collaboratori. Carla Canapè si occupa di una parte dei notiziari, in italiano, con accanto programmi misti. Nel pomeriggio va in onda una trasmissione ironica e vivace che dà spazio a tante voci e nel corso della quale italiani e stranieri giocano e scherzano anche sulle presunte reciproche differenze. "Qui non esiste la differenza di nazionalità: anche i clienti sono per la maggior parte latino americani e magari mi capita di parlare in spagnolo". L'amalgama funziona, a livello sia commerciale sia personale: "Siamo un bel gruppo, ho avuto modo di conoscere persone splendide e amici. Forse i latinoamericani hanno modi e abitudini che si scontrano ancora un po' con una Torino borghese, ma sono persone molto alla mano".

Il loro mix, così come tutte le lingue di Radio Torino International, sembra funzionare. Permettendo, attraverso un mezzo immediato come la radio, di avvicinare le persone al di là del loro Paese d'origine, e offrire agli stranieri opportunità concrete di partecipazione alla realtà in cui vivono. ■

# Il mago della cera

Roberta Arias

*“Con la cera si può fare tutto”* dice Antonio Casamento fissandomi negli occhi, mentre con una mano afferra il piattello e con l'altra si appresta a colorare lo stampo. Lui, candelai torinese doc, è il solo in Piemonte ad utilizzare la tecnica artistica a caldo.

L'atmosfera è quella del c'era una volta, dal sapore bohemienne, dove tutto ha un non so che di anticamente moderno, tra i ciottoli del pavé e i negozietti del Quadrilatero romano, dove la gente ancora si saluta senza neppur conoscersi e il tempo sembra essersi

fermato a prima dell'era tecnologica. In via Barbaroux, a Torino, dove un tempo c'era un'agnelleria, ora c'è Amoredicera, l'atelier della candela fatta a mano. Il profumo di cera, gentile e avvolgente, il legno chiaro dei mobili e lo spazio, disordinato e ordinatissimo insieme, stracolmo di oggetti, ci fa volare col pensiero in un'epoca surreale, fantastica, una sorta di paese dei balocchi.

Quella che è nata come una passione durante una vacanza a Torremolinos oggi è una realtà tutta torinese. Antonio Casamento, non ancora cinquantenne, si è convertito al *“candelabresimo”*, come ama definirlo, quasi

per gioco e oggi, dopo dodici anni, materializza la sua fantasia attraverso la cera, la plasma, la studia, la rispetta: *“La cera ci parla, rivela, ci dice come vuol essere lavorata, io la ascolto e mi lascio guidare la mano”*.

Il negozio, non grande, ospita centinaia di candele: grosse, piccine, bizzarre, con intarsi e arabeschi, sobrie e lineari, ce n'è per tutti i gusti. Ad accogliere lo sguardo, a destra, sullo scaffale, ci sono i *torèt* torinesi, su modello delle tipiche fontane a forma di testa di toro simbolo della Torino che fu, mentre dalla parete di fronte i calici di birra lasciano scivolare dalla cima qualche goccia di schiuma - in cera, ma davvero ingannevole a prima vista.

La vetrina è un trionfo della scultura in cera: dalla riproduzione della Mole Antonelliana come omaggio alla città alla vaschetta di gelato, dall'effetto bucherellato alle statuette degli amanti ispirate a Rodin, per chiudere con una serie di candele ricciolute, dai colori caldi e freddi, una tale miscelanea di combinazioni e tonalità da confondere i sensi.

La candela non è un oggetto qualunque: ha in sé un qualcosa che alla ragione pare sfuggire perché tocca i nostri sensi, i nostri desideri. Non a caso esiste una leggenda molto anti-

ca, dedicata alla *“candela dell'amore”* risalente all'epoca della scoperta delle Americhe. Si narra che il nobile avventuriero José Marcos Gutierrez s'innamorò perdutamente di un'indigena, Carmelita, che purtroppo non ricambiava il suo amore. José raccontò il suo dramma allo sciamano che, dopo aver ascoltato la storia, prese della cera carnauba e del miele, fece una statuina rappresentante due amanti, José e Carmelita, e recitò un rito magico propiziatorio. Tornato al villaggio, José fu accolto da Carmelita con immenso amore.

Simbolo delle passioni fugaci, del carpe diem, del tempo che svanisce, l'arte della cera è un'arte in divenire. Casamento lo conferma: *“È materia che nasce, si scioglie, si evolve, è duttile. È un mezzo per fissare le emozioni: regalare una candela è come donare un'emozione”*.

Dare vita alla cera perché diventi candela non è così semplice come sembra. Si parte dall'anima, ovvero lo stampo: poi si procede a una lavorazione a caldo, artistica perché è in questa parte che l'estro creativo prende vita. Seguono, in questa fase, i ripetuti bagni dello stampo che, immerso nella macchina scaldacera, subisce uno shock termico prima caldo, poi freddo in modo tale che l'artigiano possa scolpire con la miretta i beccucci decorativi che ne completano l'aspetto finale.

La base della candela può essere standard o si può inventare: la buccia di banana, per esempio, una vera chicca fra le creazioni Amoredicera, ha richiesto un intero anno di esperimenti e di passione, quella che non ti fa mollare mai, che ti dà la forza di provare, all'infinito.

A dispetto del consueto detto *“statua di cera”*, la candela è l'emblema della creatività. *“La cera, dichiara Casamento con sguardo radioso, si lascia reinventare, di continuo. È generosa”*.

Ad una dose di creatività e fantasia è però fondamentale aggiungere le tre regole con cui ogni artigiano della cera deve fare i conti. Regola n. 1: tenere ferma la mano, sempre. Regola n. 2:

calcolare la giusta distanza tra il coltellino e la cera. Regola n. 3: alternare i momenti di freddo e caldo per decorare con fantasia lo stampo.

Un altro buon precetto è non avere fretta di arrivare alla fine, avere voglia di giocare con la cera, alternando un bagno di colore all'altro e seguendo l'ispirazione del momento, l'istinto.

Questo è l'aspetto più affascinante, il richiamo alla vita primordiale, alla capacità di creare con le proprie mani. Basta pensare che dal nulla, da una materia prima, si arriva ad avere un oggetto. L'arte della cera ha un effetto magico, travolgente, non solo sugli adulti. Durante l'anno, infatti, la bottega ospita i bambini delle scuole elementari per illustrare loro il mestiere del candelai: *“Vedere che da qualcosa deriva qualcos'altro conquista i più giovani che ci regalano i loro disegni realizzati durante i laboratori. Io li conservo tutti, vorrei farne un quadro da quanto mi piacciono.”*

Mentre continua a mescolare la cera con il bastone al pari di un druido alle prese con un incantesimo, Mastro Antonio spiega che esistono sessanta tipi di cera diversi e per ogni gruppo si ottiene un incalcolabile numero di combinazioni a patto che, nel complesso, sia rispettato il canone della bellezza. *“Sì, perché lavorare la cera è un'arte che dev'essere gradevole non solo per chi la fa, ma anche per chi la compra”*. Casamento si è anche inventato, complice lo stoppino, un tipo di candela ricaricabile: la ricetta è top secret, l'artista si guarda bene dallo svelarne il trucco. Di un ingrediente, però, non fa mistero, l'amore: *“Nelle mie candele c'è amore, le pensiamo con amore”*. ■



**Antonio Casamento è un candelai. Dalle sue sapienti mani nascono “toret”, piccole Moli Antonelliane, vaschette di gelato e boccali di birra con tanto di schiuma**



# È il Conte o il re delle albicocche?

Sabrina Roglio

AAA cercasi Camillo Benso di Cavour. Non è uno scherzo di qualche buontempono, ma l'ultima idea di Fabio Viale, artista nato nel '75 a Cuneo.

Obiettivo del casting è stato trovare un sosia dello statista piemontese per realizzare una statua da donare, il 6 giugno 2010, al Presidente della Repubblica durante l'inaugurazione del restauro della cappella funeraria di Cavour a Santena. *"Volevo trovare, spiega Viale, un modo contemporaneo per realizzare la statua, non basandomi su modelli scultorei già*

**Fabio Viale, il marmo e la ricerca del sosia di Cavour**

lo numerico per fare uno scanning da riportare su vari materiali è una tecnica utilizzata in vari settori, ma è la prima volta che si applica a una figura umana. *"Questa tecnica, spiega Viale, sarà*

*rivoluzionaria per il mondo dell'arte perchè apre le porte a tantissimi utilizzi".*

Il ritratto ottenuto, opportunamente modificato con un software di modellazione, è stato poi portato sul marmo da un'altra macchina a controllo numerico.

Ma è l'artista a fare il lavoro più importante, quello di finitura. *"La statua, realizzata con il contributo della Città di Torino, del Comune di Carrara e dell'associazione Amici della Fondazione Camillo Benso di Cavour, prosegue Viale, è in sintonia con le altre opere presenti al Quirinale, ma non starà su un basamento. I piedi saranno direttamente a contatto con il pavimento, come se la scultura fosse scesa dalla sua base".*

La scultura sarà un po' più alta dell'originale. Si ipotizza che Cavour fosse circa un metro e settanta ma non si sa di preciso. Bisognerebbe in ogni caso realizzarla più alta perché, per un effetto ottico, le dimensioni delle opere in marmo devono essere aumentate di un terzo rispetto all'originale altrimenti parrebbero più piccole.

Fabio Viale ha dovuto faticare molto nei primi anni della sua carriera. *"Il mio percorso artistico, racconta, è stato semplice. Disegnavo bene e mi sono iscritto al liceo artistico di Cuneo. Il mio insegnante ha visto che ero bravo nella scultura e mi ha mandato da un artigiano a imparare le tecniche. Dopo il liceo ho frequentato l'Accademia un po' a Torino e un po' a Carrara e in seguito sono andato a bottega a Torino dal marmista Cesare Nardini. Lui è stato il mio maestro, mi ha svelato i trucchi del mestiere. Nel contempo facevo sculture e copie per gli antiquari.*

*Ma così sopravvivere, e io non volevo sopravvivere: volevo vivere".*

Fabio Viale ha sempre voluto fare lo scultore: *"Quando sai di essere due secondi più avanti degli altri, quando capisci che hai un dono, non puoi sprecarlo. Arrivo da una famiglia umile, mio padre è operaio e mia madre faceva le pulizie. Quando vivi a Cuneo nelle case popolari non hai molte alternative e mi sono detto: se me la gioco bene posso farcela".*

E a trent'anni ce l'ha fatta. Nel 2002 ha realizzato il lavoro che gli ha cambiato il destino: la barca di marmo. *"Sono andato a Carrara, ricorda, alle Cave di Michelangelo. Non avevo soldi e gli ho chiesto di regalarmi un pezzo di marmo e un posto dove poterlo lavorare per farne una barca".* E loro gliel'hanno dato. Dopo tre mesi di duro lavoro la barca era pronta e galleggiava. *"Per la prima barca, continua, non avevo nozioni navali, ma ho preso un aperitivo con un ingegnere che mi ha dato alcuni rudimenti! Naturalmente per quelle successive (la scorsa estate ha varato nelle acque della Neva a San Pietroburgo una barca di quattro tonnellate, ndr) ho studiato di più".*

Questa idea ha avuto un'eco sui giornali e in televisione ed è iniziato un



*e inizi a vendere i tuoi lavori tutto cambia".*

E così sono arrivate altre creazioni suggestive e particolari, come i copertoni Michelin fatti in marmo nero ma identici a quelli veri, il *Paloncino aerospaziale* (un palloncino di marmo bianco è legato a centinaia di metri di corda), il *Souvenir Pietà* (una riproduzione del Cristo della Pietà di Michelangelo come se fosse stato staccato dalla statua originale) e tante altre - tra le ultime, il teschio e la *Monna Lisa* che sembrano scolpiti nel polistirolo. Il marmo nelle sue mani diventa gomma, carta, stoffa, schiuma plastica, legno e polistirolo.

Nel 2004 la prima mostra alla Gagliardi Art System. Successivamente viene anche scelto dalla galleria Sperone Westwater di New York. *"A quel punto, prosegue, ho visto la mia vita consolidarsi. C'è chi dice che è facile emergere perché sei la novità ma poi è difficile tenere vivo l'interesse su di te. Non è proprio così, se hai i numeri ce la fai, ma devi saper rinnovare il tuo linguaggio".*

E Viale ci riesce. In otto anni ha creato opere che stupiscono e coinvolgono il pubblico *"Una volta a Roma un ragazzo non vedente è salito sulla barca di marmo. Gli ho chiesto, "cosa ti sembra?" E lui ha risposto che credeva di essere dentro una conchiglia. Mi ha colpito, perché il marmo di Carrara è composto da strati di conchiglie sedimentate. È infatti carbonato di calcio per il 99,9%, proprio come le conchiglie".* *"Il mio lavoro è bellissimo", continua. "La mattina mi alzo, decido cosa fare e lo faccio. È un regalo non una fatica. Solitamente scolpisco il marmo direttamente, non uso modelli; ho un'idea e la faccio uscire dal blocco. Intanto ascolto Radio 3 o Lifegate. Amo la radio perché è viva. Il cd è morto, e io voglio sentire qualcosa di vivo mentre scolpisco. Il marmo, conclude, è come i cavalli. Devi fargli sentire che sei tu che decidi dove devono andare".* ■



*fatti, ma su uno creato dalla natura. Tante persone ci ricordano Cavour; è un tipo popolare; inoltre è bello pensare che ci sia un rapporto con il passato attraverso il presente".*

A superare il casting è stato il francese Jean-François Riou di Nîmes, uno dei più grandi produttori di albicocche europee, iscritto dalla compagna torinese. *"La somiglianza è sorprendente", continua Viale. "Soprattutto, mi interessa la postura: solitamente se assomigli a qualcuno avrai anche gli stessi movimenti. Abbiamo vestito il signor Riou con abiti d'epoca e gli abbiamo fatto una scansione del corpo e del viso".*

L'utilizzo di una macchina a control-



periodo positivo. Nel 2003 ha esposto i suoi "aeroplanini di carta" (ma sempre di marmo) alla rassegna "Nuovi Arrivi". *"In quell'occasione, ricorda, il gallerista Piero Gagliardi ha visto i miei lavori, gli sono piaciuti e ho iniziato a lavorare con lui. E quando hai una galleria che ti sostiene*

# Casalbagliano: il castello perduto

Ilaria Leccardi

È lì, alle porte della città, un rudere inascoltato. Il grande parco qualche anno fa è stato ripulito e recintato, per impedire l'accesso. Le sue mura si consumano di anno in anno e nessuno sa quale potrà essere il futuro. Una sola certezza: se riuscirà a sopravvivere di certo non sarà semplice.

Il Castello di Casalbagliano, frazione a sud di Alessandria, ha una lunga storia che qualche cittadino ancora porta nella memoria. *"Mia suocera è nata qui, proprio nella casa di fianco al Castello"*, spiega un abitante del paese. *"Ora ha più di novant'anni, ma quando era giovane ha visto cosa c'era all'interno di questa residenza. Statue, dipinti. E poi si facevano feste e balli. Addirittura si dice che ci fosse un tunnel che dal Castello portava fino al paese successivo, Villa del Foro. Oggi invece non c'è più nulla. È stato tutto lasciato andare..."*

La struttura è imponente, la si può ammirare percorrendo la strada che dal quartiere Cristo porta fuori città. Impossibile non vederlo, non stupirsi del suo stato di abbandono. L'elemento più evidente, e anche il più antico, è l'alta torre duecentesca, sulla quale è cresciuto un albero, e attorno a cui nei secoli successivi sono state costruite le mura merlate. *"Proprio per quel caratteristico albero c'è anche stato chi, come l'architetto alessandrino Mario Mantelli, ha definito quella di Casalbagliano "torre chiomata", come la Torre Guinigi di Lucca"*.

Il professor Egidio Lapenta, docente di lettere all'Istituto Saluzzo Plana di Alessandria, è quasi

commosso nel ricordo. È una delle persone che alla fine degli anni Novanta cercarono di riportare l'attenzione della città sul monumento. *"Il mio interesse è legato a ricordi di adolescenza. Nella mia classe studiava una ragazza che abitava a Casalbagliano e già allora il Castello non era in buone condizioni, ma adesso è tutto peggiorato"*.

Abitata fino all'inizio dell'Ottocento dai Bagliani, la dimora passa poi agli Inviziati, quindi ai Petitti di Roreto e infine ai Paravicini, che vi risiedono fino agli inizi del Novecento. Divenuta ospedale militare durante la prima guerra mondiale, negli anni Trenta la villa è sede del comando fascista. All'inizio degli anni Settanta è acquistata dal Comune di Alessandria, per un restauro che non avverrà mai. Negli anni ci sono stati lenti logoramenti e crolli, come quello del 1° febbraio 1998 alle 18: un boato e la caduta di una parte della facciata. *"Proprio pochi giorni dopo, il 14 febbraio, nacque il Comitato Amici del Castello, che fondai assieme a Don Nicola, il parroco del paese, a uno dei discendenti della famiglia Bagliani e al geografo Giancarlo Guazzotti, oggi*

*scomparso, che diede anima e corpo per questa vicenda"*, ricorda ancora Lapenta. *"Il Comitato di per sé non ha mai funzionato veramente, ma grazie al supporto tecnico dell'associazione Città Nuova ha attuato iniziative di sensibilizza-*

*zione: una cartolina con l'immagine del Castello, assemblee con la cittadinanza e una mostra inaugurata dall'allora assessore alla Cultura. In quegli anni eravamo convinti di riuscire a fare qualcosa per il recupero di questo bene. La Regione si disse disponibile a offrire un sostegno a condizione che ci fosse ad Alessandria la volontà politica di portare avanti il progetto. Volontà che evidentemente non esisteva"*.

Antonio Tortorici, oggi come nel 1998 presidente della Circostrizione Sud di Alessandria, ha seguito a lungo la vicenda. *"Ci siamo confrontati più volte per cercare di sensibilizzare la cittadinanza. Lo stesso Guazzotti aveva fatto una ricerca che nel 2001 sfociò in un opuscolo sul Castello e nella proposta di un intervento che prevedeva la realizzazione di un osservatorio astronomico sulla torre e avrebbe dovuto attingere ai fondi europei"*. Ma nulla se ne fece. Anzi, tra il 2002 e il 2003 la Soprintendenza ai Beni Culturali dichiarò "rudere" il complesso, rendendolo di fatto irrecuperabile, e considerando solo la torre bene di interesse storico-artistico.

*"È incredibile come Alessandria si dimentichi delle sue bellezze"*, commenta ancora Lapenta. *"Si narra che nel parco del castello crescessero oltre 400 tipi di rose. E al suo interno erano conservate opere di artisti locali come il pittore Francesco Mensi e lo scultore Carlo Caniggia. Tutte scomparse, saccheggiate"*.

Eppure è notevole il valore storico della struttura. Della torre innanzitutto che, come quella di Masio o quella di Teodolinda a Marengo, fa parte del complesso di torri di avvistamento costruite nel XIII secolo; e che fu al centro di episodi storici.

*"L'unico risultato che finora abbiamo ottenuto è stata l'illuminazione del Castello"*, continua Tortorici. *"In Comune giace da tempo il progetto per il recupero del piazzale antistante, ma non ci sono i fondi."*

**Ormai è un rudere. Istituzioni e cittadini sembrano non curarsi di un pezzo della loro storia**

*Il primo passo dovrebbe proprio essere l'intervento sul piazzale, quindi si potrebbe pensare al recupero almeno della torre, cercando di coinvolgere vari enti pubblici. Personalmente sono sempre stato molto legato a questa testimonianza della storia alessandrina e non voglio che scompaia"*.

Proprio al presidente della Circostrizione Sud la sezione alessandrina di Italia Nostra fa appello per provare a riaprire il caso Casalbagliano. *"Siamo sicuramente disponibili a partecipare a un incontro"*, spiega Enzo Notti, responsabile di Italia Nostra Alessandria, che era assessore negli anni in cui il Castello fu acquisito dal Comune. *"Pensiamo che si possa recuperare per attività culturali sul territorio. È una risorsa per il quartiere Cristo e tutta la zona sud di Alessandria"*.

Difficilmente invece si farà coinvolgere in qualche nuova iniziativa il professor Lapenta, che ammette di aver distrutto gran parte del materiale raccolto negli anni. *"Spero che si riesca a fare qualcosa, ma è già tanto se si riuscirà a salvare la torre. E io preferisco non essere più coinvolto personalmente. Purtroppo Alessandria non è una città che meriti qualcosa. Credo che l'ostacolo più grande che il recupero del Castello ha trovato sia stata l'insensibilità dei cittadini. In politici e istituzioni a volte si riscontrano interesse e attenzione. Ma la cittadinanza spesso non si accorge dei patrimoni della nostra città, oppure non è interessata a tenerli in vita"*. ■



# Verrua: la fortezza ritrovata

Fabiana Dicembre

Esistono luoghi in cui il tempo ama giocare a nascondino. Scompare al cospetto della storia che impregna l'aria e tu cammini e poi ricompare. È un gioco di contrasti tipico di tanti luoghi storici, una lotta tra ciò che essi suggeriscono e lo stato in cui versano, eroi e vittime di quello scorrere degli anni che li rende maestosi e contemporaneamente fragili. Perché il tempo porta saggezza e ricordi ma anche acciacchi ai quali spesso si aggiungono incuria e vandalismo. E la proverbiale mancanza di fondi. La Fortezza di Verrua Savoia racconta una storia come questa, e anche un lieto fine.

Dichiarerò da subito una partigianeria per una terra che è la mia casa e custodisce, tra le sue radure un po' magiche, l'erba di un verde perfetto e la grazia delle sue colline, un tesoro dal valore storico inestimabile e poco conosciuto, la sua fortezza.

Verrua Savoia è un paese piccolo ed è possibile che se ne sia sentito parlare per la dolcezza delle sue fragole, il gusto delle sue nocciole, la bontà dei suoi fagiolini. Ma la cosa che rende questo anfratto di Piemonte così speciale è la sua posizione: tremila ettari, crocevia di quattro province: Torino (di cui fa ufficialmente parte), Vercelli, Asti e Alessandria. Ed è facile capire come questa collocazione, unita ad una discreta altitudine (300 metri circa), abbiano favorito un ruolo di vedetta e difesa del territorio circostante capitale per il corso della storia.

I primi accenni ad un territorio chiamato Verrua e alla sua fortezza sulla rocca sono del 999. In un documento ufficiale l'imperatore Ottone III conferma al vescovo di Vercelli alcuni beni territoriali, tra cui, appunto, Verrua e il suo forte. Da quel momento inizia un gioco di potere che vedrà girare intorno alla fortezza e al territorio circostante signori locali e potenze internazionali (Barbarossa distruggerà il borgo e il forte nel 1167, gli spagnoli l'assedieranno nel 1625, i francesi nel 1704-1705 e gli



austriaci durante le guerre risorgimentali).

Eppure tutta questa storia non toccava affatto noi quando bambini ci davamo appuntamento all'inizio della strada sterrata ai piedi della rocca per lunghe gare di discesa del prato a rotoloni, e poi per il nostro gioco di ruolo preferito: principesse e cavalieri.

Calpestavamo l'erba sotto al dongione pieni di vigore immaginandoci intrepidi paladini su altrettanto immaginari e fieri cavalli, o donzelle che passavano i loro pomeriggi a passeggiare nel viale alberato che costeggia il forte. Sono spesso i bambini a custodire i segreti più importanti. Il filo sottile della fantasia fa creare loro mondi incantati pieni di storie ma scevri delle miserie degli adulti. E noi bambini avevamo scoperto la magia che aleggiava intorno a quei ruderi, perché di poco più allora si trattava, a noi resi inaccessibili da un enorme cancello, ben prima che la grande campagna di recupero avesse finalmente inizio. Non sapevamo niente di storia, ma sentivamo la magia che questa faceva trasudare dai muri crepati e pieni di muschio.

Storia di assedi, innanzitutto.

Quello glorioso del 1625 (che varrà alla Rocca l'epiteto che la qualifica nel *Theatrum Sabaudie*: "Exigua et Celeberrima"), quando il duca di Savoia con una strenua resistenza durata tre mesi mise in fuga il governatore spagnolo di Milano, che progettava di prendere la fortezza in tre giorni.

E poi il secondo grande assedio, quello del 1704-1705. Il generale Vêndome agli ordini di Luigi XIV stava velocemente riconquistando i territori piemontesi. Susa, Biella, Ivrea e Vercelli erano già state vinte. Toccava a Torino, ma il generale commise uno di quegli errori strategici provvidenziali per la storia: passare da Verrua. I francesi arrivarono alla Rocca con 46 battaglioni, 47 squadroni, 48 cannoni e 13 mortai... All'interno della fortezza, appena 5000 soldati italiani comandati prima dal conte de la Roche d'Allery e poi dal colonnello Fresen.

La resistenza durò sei mesi, che diedero tempo alle città cadute di insorgere e a Torino di fortificarsi e avere la meglio.

Ancora un ruolo chiave sarà poi quello della fortezza nel Risorgimento.

"Quand che 'l ver pijrà cost'ua, 'l marcheis dal Monfrà 'l pijrà Vrua"(\*)

Nel 1859, al comando dei Cacciatori delle Alpi, Giuseppe Garibaldi arri-

va a Verrua per organizzare la difesa contro gli austriaci. La posizione del forte permette di dominare tutta la pianura circostante, e soprattutto il corso del Po: Le trincee costruite in fretta su un fronte complessivo di oltre 15 chilometri e l'ottima strategia dei garibaldini scoraggiarono gli austriaci che non attaccarono Torino, permettendo poi la vittoria dei piemontesi e il trionfo dei re d'Italia. Proprio a seguito di questi fatti, riconosciuto il ruolo fondamentale della fortezza nella resistenza agli austriaci, Vittorio Emanuele II promulgò uno dei primi atti ufficiali dell'Italia appena nata: il 21 dicembre 1862 allo storico nome Verrua si aggiunse "Savoia", che tuttora mantiene. Bisognerebbe aggiungere poi la parte di avvenimenti della Resistenza italiana compiutasi tra queste colline durante il secondo conflitto mondiale.

Ma il prosieguo della storia non è stato né clemente né tantomeno all'altezza del glorioso passato. Nel 1957 la cessione a privati, e poi gli scavi della cava, i saccheggi, l'incuria, i pezzi pericolanti. E quel cancello sempre chiuso.

E il lieto fine?

A partire dal nuovo millennio i riflettori hanno cominciato ad accendersi. Un nuovo interesse per i beni storici, la buona volontà dei singoli e l'appoggio delle istituzioni hanno fatto quello che qualche anno fa sembrava un miraggio.

Nel 2008 è nata la Onlus "Piazza, Verrua Celeberrima" che è diventata proprietaria degli immobili e gestisce le attività della fortezza, le aperture domenicali, le rievocazioni storiche, l'annuale Grand Merca'n Castel, le mostre. Molto c'è ancora da fare per ridare l'antico splendore alla fortezza ma quel cancello di fronte al quale dovevamo fermarci da piccoli si è finalmente aperto. Oggi i bambini di Verrua Savoia, e non solo, sanno degli spagnoli e dei francesi, dei generali e dei ponti di barche. E giocano ancora alle principesse e ai cavalieri. Ma sulla cima del dongione, non più ai suoi piedi.

(\*) "Quando il porco prenderà l'uva, il Marchese di Monferrato prenderà Verrua" è il motto (successivamente modificato) coniato nel 1387 che prende spunto dal sigillo araldico del 1378, raffigurante un maiale che cerca di mordere un grappolo d'uva. **Questo articolo ha ricevuto una menzione speciale al Premio Piemonte Mese, sezione Cultura e Ambiente.** ■

# 901 COMICS RESORT

## La Libreria del Fumetto

- PRESENTAZIONE  
DI NOVITÀ  
EDITORIALI
- VENDITA DI ALBI  
E VOLUMI A  
FUMETTI
- DVD
- OGGETTISTICA
- CASELLE-ABBONAMENTI
- SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA  
E ALL'ESTERO

Via Di Nanni 49/a - 10138 Torino  
Tel. 011.43.31.337  
libreria901@pavesio.com

lunedì: 15.30 - 19.30  
dal martedì al sabato: 10.30 - 12.30 / 15.30 - 19.30



PER I TUOI ACQUISTI SU INTERNET:

# PavesioStore

[www.pavesiostore.com](http://www.pavesiostore.com)

La Libreria Online del Fumetto

**Pavesio**

[www.pavesio.com](http://www.pavesio.com)

Giulia Dellepiane

# Il cane doc viene da Oropa

L'Italia è famosa per le sue razze canine, ma tra esse nessuna è piemontese. Tra qualche anno però sarà riconosciuto ufficialmente il Cane da Pastore Biellese, noto anche come Cane d'Oropa. *"Di taglia media, agile, molto attivo, resistente e ubbidiente, spiega Pier*

**Pronto il riconoscimento per una razza antica, rustica, e bellissima**

Francesco Gasparetto, docente universitario, giornalista, scrittore e presidente dell'As-

sociazione Amici Cane d'Oropa, ha la caratteristica di fare grandi salti quando accompagna il gregge, sia per controllare le pecore sia per vedere se il pastore ha ordini da dargli. Il colore del mantello più diffuso è il grigio a macchie con focature, ma non è l'unico ammesso. Spesso questi cani hanno un occhio di un colore e l'altro di un altro".

In realtà il nome non deve trarre in inganno, perché questa razza non è esclusivamente piemontese, essendo diffusa su tutto l'arco alpino, ma è denominata Biellese (e di Oropa, luogo simbolo di questo territorio) perché proprio qui c'è una concentrazione maggiore di questi cani, anche grazie alla forte cultura di allevamento di ovini.

Nella storia subalpina ci sono tracce di altre due razze canine oltre a questa: *"Mentre il Pastore Biellese serve per la guida del bestiame, una volta sulle Alpi c'erano anche mastini per la difesa degli armenti da lupi e malintenzionati",* spiega Gasparetto. *"Erano molossi enormi, detti cani Patois o Garouf, da cui forse è disceso il San Bernardo. Mentre i cani normali e i lupi combattono in branco, questi mastini dovevano essere solitari. E venivano usati anche nelle guerre: nel Rinascimento mettevano loro bracci ardenti sulla schiena e li lanciavano sotto i cavalli per bruciarne le pance. Questa razza è scomparsa forse nell'Ottocento. C'è anche un cane da caccia, il Segugio dell'Appennino o Cravin, chiamato così per il suo pelo simile a quello delle capre. Si tratta di un lepraiolo che esiste tuttora, ma non è esclusivamente piemontese.*

*Le associazioni dei segugisti stanno cercando di farlo riconoscere".*

Il pastore biellese intanto sta facendo grandi passi avanti sulla via del riconoscimento ufficiale, anche grazie all'Associazione Amici Cane d'Oropa, nata nel 2004, che sta seguendo tutte le procedure burocratiche. Ma il primo a capire che il Cane d'Oropa è una razza a tutti gli effetti è stato Luigi Guidobono Cavalchini, docente di Veterinaria all'Università di Milano e una delle massime autorità cinofile in Italia: *"Sono molto favorevole a portare avanti il riconoscimento. Oggi c'è molta attenzione alla biodiversità e una popolazione di cani non è una cosa da poco: dobbiamo cercare di salvaguardarla".* Ma il percorso da fare richiede anni: *"Ci sono regole precise fissate dalla Federazione cinofila internazionale",* spiega Cavalchini. *"Per prima cosa bisogna presentare la documentazione sulla storia della razza, poi bisogna avere otto linee di soggetti non imparentati direttamente tra loro e documentate da pedigree, quindi la razza viene riconosciuta in fase provvisoria in Italia e infine internazionalmente a livello ufficiale. Attualmente i passi preliminari sono stati fatti tutti; siamo nella fase di registrazione dei soggetti per individuare le otto linee*



*tutto cani di corte".*

Il Pastore Biellese invece è tutt'altro che un cane da salotto. Ne sa qualcosa Pierenrico Pozzolo, di Pralunga Sant'Eurosia, che ha affidato le sue sessanta pecore e quaranta agnelli a Zeda, Tina, Nebbia, Pepe e Orso, oltre che al piccolo Aldo, nato da poco più di un mese: *"Ho scelto questi cani perché li ho visti lavorare e sono eccezionali. Sono migliori di altre razze, molto ubbidienti ed affettuosi. Vanno seguiti e amati. Io vedo che se li tratto bene lavorano bene, altrimenti tirano fuori il loro unico difetto: la testardaggine".* Secondo Gasparetto invece i Cani di Oropa

ta anche alla vita cittadina: *"Ho regalato qualche cucciolo ad amici che vivono in città e stanno benissimo. Certo è un cane che non ha bisogno di grandi cure, è molto rustico, ma ha bisogno di molto affetto, di sentirsi parte della famiglia".*

Nonostante l'adattabilità del Biellese, però, l'Associazione Amici Cane d'Oropa ha scelto di affidare la razza proprio ai pastori come il signor Pozzolo, perché, come ricorda Guidobono Cavalchini, *"sono loro che l'hanno selezionata e in modo molto duro, con molte meno cure rispetto ai metodi moderni, pensandola per un lavoro molto arduo".*

Oggi però gli allevatori sono diventati più consapevoli e rispettosi del Cane d'Oropa: *"I pastori sono testardi e poco inclini ad accettare le nostre indicazioni su come trattare i cani e con chi farli accoppiare",* spiega Gasparetto. *"Ma sono estremamente orgogliosi di questa razza e ci tengono molto al suo riconoscimento ufficiale: si vede quando vengono ai raduni".*

Il Pastore Biellese dunque è sulla via del riconoscimento ufficiale e l'associazione Amici Cane d'Oropa, che sta sbrigando le pratiche, finora non ha incontrato particolari difficoltà, ma ci vorrà ancora molto tempo e tanto lavoro perché questo progetto diventi realtà.

Nel frattempo chi desidera seguire e sostenere i progressi di questo iter può *"innanzi tutto far conoscere questi animali e promuoverli",* come consiglia Guidobono Cavalchini, ma può anche rivolgersi all'Associazione di tutela consultando il sito [www.canedoropa.jimdo.com](http://www.canedoropa.jimdo.com). ■



*ed è in corso anche la tipizzazione del Dna dei cani migliori".*

La documentazione storica quindi è già stata presentata: *"Ci sono foto dei primi anni del Novecento scattate in Savoia",* spiega Gasparetto. *"Il cane di Oropa era all'epoca leggermente più grande. Purtroppo invece sono poche le tracce nei dipinti antichi, perché i pittori tendevano a riprodurre soprat-*

non sono ostinati: *"Sono animali che devono avere un potere decisionale, cioè devono intervenire nelle emergenze anche senza aspettare gli ordini del pastore, che magari non c'è oppure è distratto, e questo è scambiato per testardaggine. Sono cani che riflettono sugli ordini ricevuti e se li ritengono sbagliati non li eseguono".*

Nella sua esperienza il signor Pozzolo ha visto che il Pastore Biellese si adat-

# Rose o alghe?

Marina Rota

*"Scusi, qual è l'alga migliore da friggere in pastella?".* Pronta, arriva la risposta del responsabile vendite: *"Guardi, la kombu è l'ideale per il tempura, la wakami invece gliela consiglio per gli stufati".*

Sabato pomeriggio in uno dei negozi bio più conosciuti del centro città; alla cassa, una composta fila di clienti, mentre altri stanno scegliendo i prodotti con gesti meditati ma sicuri, segno di abitudini consolidate, consigliati da graziose commesse. *"Questo non è un self-service come tanti, spiega orgoglioso il responsabile, abbiamo sei commessi per una superficie non così vasta; ci piace viziare il cliente e aiutarlo in una scelta consapevole".* C'è chi trascina un carrello da spesa settimanale, stracolmo di detersivi ecologici, alimenti bio per animali, burgherini biologici, polpettine di farro e miglio, fagioli azuki, frollini al farro, stelle al kamut, frutta con certificazione di provenienza; chi invece opta per cibi tradizionali ma di alta qualità, come yogurt e uova biologiche.

Tutto rende piacevole l'ambiente: gli scaffali colorati, la cura delle confezioni, il tenue profumo al tè di un diffusore, anche questo rigorosamente bio, privo, come tutti i cosmetici in vendita, di derivati da sintesi chimica. Niente a che vedere con quei locali macrobiotici anni Settanta, in stile punitivo, che proponevano confezioni approssimative (*"sembrano fatte al doposcuola"*), commentava una mia amica) di farina integrale, onesta ma grossolana; o certi biscotti senza zucchero e senza grassi ma anche senza sapore, duri come il marmo; frequentati da clienti ascetici, serissimi, un po' tristi anche loro.



Erano i primi negozi del genere che, sull'onda del fascino delle filosofie orientali, proponevano un modo di alimentarsi *"puro e sano"*: cereali integrali, legumi, semi e alghe esenti da processi di raffinazione e sofisticazione e abbinati al criterio dualistico di yin e yang. Una scelta dietetica che subì un declino (ah, quante alterne fortune anche nel trend alimentare...), ammorbidendosi nel corso degli anni.

Una grande azienda pensò di aggiungere al "sano" dei prodotti bio (per definizione, quelli privi di Ogm e costituiti per almeno il 95% da ingredienti da agricoltura organica) anche i concetti di "buono" e "piacevole", grazie a un enorme sviluppo nella ricerca degli ingredienti più idonei a sostituire lo zucchero o a conservare il croccante, rendendo i cibi più appetibili: una scelta contestata dallo zoccolo duro dei macrobiotici integralisti.

Il boom dei prodotti bio, e in particolare di quelli proteici, alternativi alla carne, esplose nel 1986, con l'in-

cubo del morbo della mucca pazza, provocato dall'utilizzo di farine animali nell'alimentazione dei bovini: i consumatori, smarriti e preoccupati, si rivolsero ad alternative proteiche sane, sviluppando una maggiore consapevolezza sull'alimentazione.



Il seitan, sostituto della carne ricavato dal glutine del grano, e il tofu, "formaggio" derivato dai fagioli di soia gialla, ambedue ricchissimi di proteine, prima proposti in versione disidratata dalla macrobiotica, vengono ora offerti freschi e in tante versioni appetitose, dal momento che il loro sapore, come quello della carne, non è spiccato, ma dipende dal modo di cucinarli: come arrosto o burgherini vegetali, come spezzatino o wurstel. *"Come li cucina, signora?"* chiedo a una cliente. *"Guardi, io li faccio andare a bagnomaria perchè in forno si seccano un po' e poi ci condisco l'insalata di riso, oppure li cospargo di tahine: una bontà".*

Anche le ormai diffusissime intolleranze al glutine, al lievito, al lattosio, hanno determinato un consumo sempre più significativo di cibi bio: i latticini vengono sostituiti da prodotti a base di soia, mentre i celiaci ricorrono ad alimenti privi di glutine, come il kamut o il farro. Cereali antichi, questi: il farro era alla base dell'alimentazione delle legioni romane che partirono alla conquista del mondo (e *confarrato*, cioè celebrato col consumo di una focaccina di farro, era una forma di matrimonio con particolari effetti religiosi); mentre il kamut, cereale il cui gusto pieno ricorda il burro e le nocciole, veniva coltivato in Egitto già seimila anni fa, all'epoca delle piramidi. La sua coltivazione venne ripresa dopo la seconda guerra mondiale, quando, si racconta, un pilota americano ne trovò una manciata di chicchi in una tomba egizia e li mandò a un agricoltore del Montana, dalle cui pianure semidesertiche continua ad arrivare

quasi tutto il kamut consumato nel mondo.

Certi alimenti come le alghe e il pesce crudo hanno conosciuto una fortuna straordinaria grazie alla passione per la cucina giapponese e in particolare per il sashimi, del quale si trovano già confezioni pronte, che al momento però, informa la commessa scrollando il capo, sono già esaurite: è sabato sera e il sashimi sarà già finito, arrotolato nel riso e nell'alga nori, su tante tavole torinesi fino a poco tempo fa imbandite con agnolotti, brasati al barolo e bolliti misti. *"Forse, commenta il gestore, è alla base della nouvelle cuisine, anche per la presentazione elegante ma essenziale".*



**Tofu, wakami, kombu, seitan: non sono slogan guerreschi giapponesi, ma prodotti alimentari naturali privi di grassi per chi ama la cucina naurale**

E i costi del bio? *“Col tempo e la diffusione si sono contenute”,* dichiarano i venditori.

Non così

la pensano molti clienti, che mi indicano prezzi non proprio accessibili (farina di farro circa 6 euro, seitan 14 euro, trofiette al kamut 8 euro al chilo), tali da indurre ad integrare il bio con l'alimentazione tradizionale. *“To compro la farina di farro e di kamut per fare il pane in casa”,* mi dice un distinto signore. *“Mangio poca carne, che sostituisco coi legumi, non col seitan”.*

Di quale livello sono allora i consumatori del bio? *“Un'ottima clientela, in gran parte di professionisti, ma anche di persone semplici però informatissime sulla qualità e proprietà dei cibi. Sono esigenti e consapevoli”.*

*“Con tutta questa varietà di prodotti mi chiedono sempre quello che non c'è, e che magari hanno visto una volta in una vetrina di Milano!”*, sbotta invece il gestore di un negozio bio appena aperto, a bassa voce, per non farsi sentire da una cliente che con espressione dispettosa sta ribaltando tutte le scatole di budini di soia.

Uscendo dal negozio, incrocio sulla porta un signore in evidente attesa. *“Lei non entra?”* gli chiedo incuriosita. *“No, sbotta, e non ci entrerò mai. Per ripicca. Mia moglie ha contagiato anche le figlie, con questa moda del bio naturalistico vegetariano. Io sono di Carrù e adesso se voglio una bella cotoletta devo comprarmela e cucinarmela da solo, sentendomi ingordo e colpevole. Beh, se non altro, so sempre che cosa regalare a Natale”.*

E infatti un bel cestino di prodotti bio sembra ormai essere diventato un'alternativa molto più trendy al classico binomio bottiglia-mazzo di fiori per le varie ricorrenze. Aggiungiamo che fa anche fare bella figura, denotando sensibilità ecologica e attenzione per la salute del destinatario.

Quindi, se il vostro amato viene a trovarvi col cesto di alghe wakami e di orzo decorticato, invece che con un mazzo di baccarat, non tacciatelo di scarso romanticismo: lui in fondo investe sul vostro benessere, anziché sulla fugace bellezza di petali destinati a vivere lo spazio di un mattino. ■

## Luigi Sabatino - Figure e colori in musica

Dall'11 al 24 giugno personale di dell'artista al Circolo Ufficiali di Torino

Solo una grande umanità, una grande passione per la vita, per l'altro “oscuro” nascosto in ognuno di noi possono permettere ad un artista di evocare con forza temi quali la memoria, gli affetti, i deboli senza mai scendere nella retorica e nella stucchevolezza.

Sono queste le emozioni evocate dai quadri di Luigi Sabatino che inaugura la sua mostra *Figure e colori in Musica* venerdì 11 giugno alle 18:30 al Circolo Ufficiali di Torino. Il vernissage sarà animato dalla musica di Daniele Comba che con la sua tromba cercherà di dare voce a quella passione per la musica trasmessa a Luigi Sabatino dal padre musicista nella banda del paese.

Il bambino Luigi deve aver studiato a lungo i volti dei musicanti: li ritroviamo nei ritratti di suonatori di clarinetto e di fisarmonica, di artisti di strada, in un intreccio forte fra volti del passato e del presente che ci restituiscono l'atmosfera di Girifalco, paese dell'interno della Calabria, i paesaggi, i volti, la fatica di chi lavora la terra e lo stupore di Luigi quando, infine, incontra il mare. Un paese la cui vita è condizionata anche dalla presenza del manicomio: i volti dei “matti” risaltano nei suoi quadri, compagni di percorsi di vita, esprimendo con forza *“una rabbia”* e insieme l'affetto per la gente povera e in difficoltà, gli esclusi, gli emarginati, i più deboli.

Sono immagini, come bene spiega don Luigi Ciotti nell'introduzione del catalogo *“in cui è palpabile una nostalgia che non esprime però esclusivo attaccamento alle proprie origini, ma consapevolezza che la vita cresce solo nella relazione vera, nelle comunità aperte e accoglienti”.* Sarà per questa sensibilità che Sabatino dedica molte pennellate a ritrarre efficacemente i calabresi come emigranti, e i nuovi calabresi, gli immigrati che solcano le strade



dano prepotentemente alla memoria, agli affetti, alle immagini dell'infanzia. Infatti così lo descrive la figlia: *“Passavo ore e ore a curiosare nella sua bottega, perché li potevo trovare di tutto: stoffe, merletti e antichi ricami di mia nonna Maria, foto ingiallite, vecchi biglietti di auguri e cartoline... scatole di latta arrugginite, antichi orologi di famiglia fermi nella notte dei tempi, ferri da stiro di una volta... Non c'è dubbio, mio padre era e continua ad essere, un “accumulatore primario” e non di capitale, ma di chincaglierie. Fa fatica a buttar via le cose e non per smania di possesso, ma per non staccarsi da quei ricordi che riemergono di tanto in tanto, inattesi, da quelle montagne di disordine per rivivere sulla tela”.*

Sarà per questo che nei suoi quadri è possibile riconoscersi, trovando tracce della nostra memoria, evocazioni di infanzia, brandelli delle nostre radici.

Come sottolinea la figlia Maria Teresa, *“il passato diventa materia di sogno, ma in fondo rimane il suo percorso dell'anima: per essere davvero liberi bisogna avere radici, aver fatto i conti col proprio passato, anche a costo di rivisitarlo in chiave fantastica”.* E, citando Garcia Marquez, conclude: *“La vita in fondo non è quella che si è vissuta ma quella che si ricorda e come la si ricorda per raccontarla”.*

E poterla raccontare come fa Luigi Sabatino è un dono prezioso.

Laura Pianta

**Circolo Ufficiali**

Corso Vinzaglio 6, Torino

**Orario**

Dal martedì al sabato

ore 10-12:30, 15-20

La domenica e giovedì 24 giugno

ore 10-17. Lunedì chiuso

**Ingresso libero**

della Calabria alla ricerca della dignità e della realizzazione delle loro speranze. Un'umanità sintetizzata nella figura nel venditore di chincaglierie Kanebar che, incontrando Luigi sulla spiaggia di Squillace, gli dice *“tu essere nel mio cuore”.*

Sabatino, come ci ricorda ancora don Ciotti, *“coglie la persona nella sua irriducibile dignità, che non dipende dalla nascita, dalla condizione sociale, dal colore della pelle o dalle fragilità che possono averne segnato il percorso... C'è un'ansia di giustizia che traspare nelle pennellate energiche, dai colori decisi, dagli sguardi intensi”.* Sono loro che ci parlano delle donne, evocano il tema della maternità, ritraggono gli animali restituiti alla dignità della loro natura libera e non di animali di compagnia, i paesaggi del proprio paese di origine e della città che lo ha accolto, anch'egli migrante.

Ma anche altre immagini affascinano: è l'affabulazione di oggetti presenti nei quadri o usati per dipingere (le stoffe della madre) che ci riman-

# Una fabbrica che non sorge nel deserto



Alberto Cascione

I centenari e le ricorrenze hanno uno stretto legame con la rimozione, intendendo con questo termine quel complesso fenomeno della mente che respinge dalla memoria ferite in realtà ancora aperte.

Nel 2008, Torino World Design Capital ha dedicato ampio spazio al centenario della fondazione della Olivetti, storica azienda di macchine per ufficio. Dal dopoguerra fino a metà anni '70 Olivetti era stata la più grande multinazionale italiana, ma per cause esterne ed interne, responsabilità individuali e istituzionali, ha subito un declino sfociato nel fallimento sancito dal Tribunale di Ivrea nel 1999.

Se la Olivetti dopo Adriano non ebbe fortuna, non è altrettanto facile che si disperda il patrimonio culturale che l'azienda di Ivrea ha lasciato. Ancora oggi l'Archivio Storico e la Fondazione Olivetti, il Museo Tecnologico@mente e le Officine H tramandano il valore sociale che questa azienda ha cercato di diffondere in ogni suo insediamento.

In molti campi del sapere, dalla sociologia all'arte contemporanea, dall'architettura all'organizzazione aziendale, dalla politica all'iconografia pubblicitaria, Olivetti è fonte di ispirazione e punto di riferimento per intellettuali che riflettono sul complesso rapporto tra società e industria.

Nella letteratura si possono rin-

tracciare i filoni principali di questa riflessione. Attraverso le opere di Paolo Volponi, Ottiero Ottieri, Franco Fortini, Giovanni Giudici, solo per citare alcuni nomi, è possibile riscoprire aspetti, per gran parte dimenticati, di un'affascinante storia industriale.

Per cercare di capire quale fosse l'orizzonte culturale nel quale trovò terreno fertile la riflessione letteraria che si proponeva di indagare la realtà industriale, occorre rispolverare "Il menabò della letteratura", rivista fondata e diretta da Elio Vittorini e Italo Calvino e pubblicata da Einaudi.

Il quarto numero della rivista inaugura il dibattito con un saggio di Vittorini dal titolo *Industria e Letteratura* e con il *Taccuino Industriale*, romanzo che Ottieri scrisse durante la sua permanenza in Olivetti.

La letteratura si proponeva come indagine storica della realtà italiana: la seconda rivoluzione industriale vista non solo come perfezionamento di un sistema economico-produttivo ma come riproduzione e mutamento di un'intera struttura sociale. Il mondo delle fabbriche mette in moto una catena di effetti che investono la vita di milioni di persone sia come produttori sia come consumatori. Il boom è anche inurbamento, abbandono della campagna e sgretolamento di una civiltà contadina che lascia il posto a nuovi stili di vita; è

basso costo del lavoro, edilizia incontrollata, disparità economiche interne. Le migrazioni continuano a sottrarre manodopera al Mezzogiorno e causano problemi di assorbimento nelle città industriali, soprattutto per quanto riguarda le abitazioni e i servizi. Il lavoro per otto milioni di italiani è alienazione, fatica fisica e mentale, offre la dignità di un salario appena adeguato al costo della vita e toglie la stessa dignità per almeno otto ore al giorno.

Come poteva la letteratura rappresentare questa realtà? Come poteva l'industria inserirsi nel mondo senza invaderne brutalmente l'organizzazione sociale e contaminarne l'ambiente, anzi creando valori?

L'incontro tra Olivetti e gli intellettuali interessati al problema fu

un tentativo di dare una risposta concreta a queste domande, prima ancora che la letteratura scientifica manageriale scoprisse il concetto di responsabilità sociale

dell'impresa.

I servizi sociali e culturali offerti agli operai, gli alti salari, la sicurezza *del* e *sul* posto di lavoro, i servizi abitativi e i progetti urbanistici e di riqualificazione ecologica, i servizi sanitari ed educativi nella fabbrica, nuovi modelli di organizzazione aziendale che conciliassero produttività e valorizzazione del lavoro furono le prime soluzioni operative derivanti dalla filosofia aziendale olivettiana.

Sembrano oggi un miraggio per la maggior parte dei lavoratori, erano ritenute insufficienti per le ambizioni del "padrone illuminato".

Ancora molto si fece anche dopo la morte di Olivetti, e si continuò, attraverso l'indagine letteraria, a cercare di comprendere il mondo operaio, di penetrare in quella che Calvino definiva "la parte non cromata" della realtà, vale a dire l'umanità. La letteratura deve essere in grado di rompere l'incomunicabilità dell'alienazio-

ne del lavoro, fare breccia nella coscienza, entrare nel "mondo chiuso delle fabbriche" così come tentò Ottieri con *Taccuino Industriale* (successivamente pubblicato col titolo *La Linea Gotica*), *Donnarumma all'assalto* e *Tempi Stretti*.

Altrettanto importante fu il contributo di Paolo Volponi, intellettuale marchigiano che per lungo tempo diresse i Servizi Sociali Olivetti e autore di un romanzo di denuncia sul capitalismo di ventura come *Le mosche del Capitale*. Il suo primo romanzo, *Memoriale*, è il racconto in prima persona dell'operaio Albino Saluggia, un nevrotico che rappresenta la vittima designata del sistema industriale. Privo di una coscienza di classe, il protagonista vive la sua esperienza di operaio in una fabbrica dove è possibile riconoscere, nella finzione letteraria, lo stabilimento Olivetti di Ivrea.

Nella scrittura poetica e sublime di Volponi, il cui stile era molto apprezzato soprattutto da Pasolini, quelli che sembrano gli sfoghi di un nevrotico offrono invece tutto il senso della riflessione inaugurata da Vittorini sul Menabò.

In tempi di crisi industriale, di operai asserragliati sul tetto per reclamare lavoro, stabilimenti abbandonati, delocalizzazione della produzione, scomparsa della classe operaia, non è anacronistico riscoprire questo pezzo di storia del Piemonte, perché attraverso l'eredità culturale degli intellettuali vicini a Olivetti è possibile capire molti dei problemi del rapporto tra industria e territorio e trarre ispirazione per un nuovo modello di sviluppo.

Come accade all'operaio Saluggia di Volponi, è importante capire "che le fabbriche, così come sono fatte oggi, annullano piano piano per tutti quelli che vi sono il sentimento di essere su questa terra, da solo e insieme agli altri e a tutte le cose della terra. [...] il problema è quello dell'industria in generale, tutta, dalle sue città e quartieri ai treni e ai pullman che la servono, alle sue fotografie, sui giornali, ai suoi operai, tanti come un esercito [...] Tutta l'industria, cioè, deve essere controllata, o invece di essere un mezzo per stare bene su questa terra, potrà essere il fine di starci male o il mezzo di uscirne".

*Immagini: per gentile concessione Associazione Archivio Storico.*

*Questo articolo ha vinto ex aequo il Premio Piemonte Mese, sezione Cultura e Ambiente* ■

La letteratura e l'eredità culturale di Olivetti

# Adelchi ha dormito qui

Gabriella Bernardi  
Amedeo Bernardi

Ci troviamo in bassa Val di Susa, nei pressi della Sacra di San Michele, e se potessimo andare indietro nel tempo all'estate del 773 vedremmo un gran fermento che preannuncia un'imminente battaglia. Il re dei Longobardi Desiderio e suo figlio Adelchi, infatti, si stanno preparando a contrastare alle Chiuse Longobarde la discesa dei Franchi guidati da Carlo, non ancora Magno.

Sappiamo che per l'esito favorevole della battaglia ai Franchi fu fondamentale la conoscenza di un passo segreto, grazie al quale le truppe poterono aggirare le Chiuse e circondare i Longobardi. Ma chi indicò questo varco strategico? Il nostro viaggio esclude subito la credibilità della *Cronaca della Novalesa*, per intenderci quella sul giullare longobardo traditore che mostrò ai Franchi una via sul lato sud della valle. Preferiamo invece affidarci alla grande letteratura. Alessandro Manzoni, in preparazione dell'*Adelchi*, fece un'approfondita

quest'ultimo termina con lo sperone roccioso di Torre del Colle di Villardora, in modo da utilizzare la fortificazione di Ocelum come parte integrante della nuova struttura difensiva. Martino

giunge alle Chiuse e spia da dietro i Longobardi intenti a sorvegliarle verso monte. Il diacono, ritenendo impossibile superare le Chiuse, cerca un'altra via.

Vediamo allora, testo alla mano, di interpretare e localizzare quanto si dice nel secondo atto, scena terza, versi 168-250 circa.

... *I orme ripresi / Poco innanzi calcate*; Martino ritorna sui suoi passi, verso est, sulla Via delle Gallie transitando per Fines.

... *indi alla manca / Piegai verso aquilone, e abbandonando / I battuti sentieri...* Martino lascia la Via delle Gallie e prosegue su un percorso romano secondario per abbandona-

Un esploratore alle Chiuse longobarde di Susa

montuoso.

*E in Dio fidando, lo varcai. Qui nulla / Traccia d'uomo appariva; solo foreste / D'intatti abeti, ignoti fiumi, e valli / Senza sentier: tutto taceva...* Sono le foreste di abeti che il

diacono attraversa per arrivare al torrente Richiaglio, che segue sino alla sua confluenza con la Stura di Viù.

... *Andai così tre giorni; / E sotto l'alte piante, o ne' burroni / Posai tre notti.*

*Era mia guida il sole; / Io sorgeva con esso, e il suo viaggio / Seguiva, rivolto al suo tramonto...* La direzione è da est a ovest; Martino dunque risale la Valle di Viù lungo il suo corso d'acqua nella speranza di trovare, dopo il secondo sbarramento montuoso (Monte Civrari), un passaggio per tornare verso la Valle di Susa.

... *Cadeva / Il terzo sol quando un gran monte io scersi / Che sovra gli altri ergea la fronte; ed era / Tutto una verde china e la sua vetta / Coronata di piante.*

Martino risale la Valle Orsiera, ricca di vegetazione, varca la costa orientale del Monte Grifone percorrendo la valletta dell'Alpe della Sagna, dove il terreno è erboso e di facile salita, ma è l'imbrunire, e si ferma per il terzo bivacco.

... *Una ridente / Speranza, all'alba, risvegliommi; e pieno / Di novello vigor la costa ascesi. / Appena il sommo ne toccai, l'orecchio / Mi percosse un ronzo...* Il diacono si accorge di essere in vista del campo dei Franchi.

... *Il cor balzommi; ed il passo / Accellerai.* Arrivato in cima, nei pressi della Tomba di Matolda, Martino vede a valle il territorio delle Chiuse e si dirige lungo la cresta verso est iniziando la discesa. Dopo un breve cammino si trova su un pianoro erboso, il Pian del Collombardo.

*Su questa, o re, che a noi / Sembra di qui lunga ed acuta cima / Fendere il ciel, quasi affilata scure...* Oggi questa è la vista che si ha dalla Statale 25, tra la Chiusa e Sant'Ambrogio, guardando verso nord: a sinistra il monte Grifone e a destra il Civrari, che si ricordano con una



ricerca storica e ritenne credibile la *Cronaca Ravennate* (prima metà del IX secolo), che dice: "Arrivò al campo de' Franchi un diacono chiamato Martino, spedito da Leone arcivescovo di Ravenna; insegnò a Carlo un passo per scendere in Italia". Manzoni abbinò tale cronaca con quella dell'abbazia benedettina di Moissac, e nell'*Adelchi* il diacono Martino descrive a re Carlo la sua via tra i monti, che aggira le Chiuse per giungere al campo dei Franchi posto più a monte.

Se dall'opera letteraria non bisogna aspettarsi una descrizione dell'itinerario con i nomi dei luoghi toccati, tuttavia non è impossibile ricostruire un percorso plausibile.

I Longobardi presidiano lo sbarramento delle Chiuse, nel primo restringimento della valle tra il Monte Pirchiriano e il Monte Civrari dove

narlo appena giunto nella pianura torinese e dirigersi a sinistra verso nord aggirando il monte Musinè, che segna l'inizio della valle di Susa.

Alla fine del cammino attorno al monte, ... *in un'angusta / Oscura valle m'internai: ma quanto / Più il passo procedea, tanto allo sguardo / Più spaziosa ella si fea.* È Val della Torre con il suo ingresso stretto sulla destra dalla cresta del Monte Rosselli. Martino, dopo aver pernottato da un pastore, all'alba ha da questi l'indicazione che *Oltre quei monti / Sono altri monti, ei disse, ed altri ancora; / E lontano lontan Francia.* Cioè, che troverà la Francia dopo aver superato tre rilievi montuosi.

... *Giunsi in capo alla valle, un giogo ascesi.* Giunto al Colle della Portia, spartiacque con la Valle di Viù, Martino supera il primo sbarramento

*A quella parte / Tosto il passo io rivolsi. Era la costa / Oriental di questo monte istesso / A cui, di contro al sol cadente, il tuo / Campo s'appoggia, o sire. In su le falde / Mi colsero le tenebre...* Al pomeriggio del terzo giorno, giunto poco oltre Viù, Martino vede il terzo sbarramento, un gran monte erboso che risale sulla costa orientale, mentre quella meridionale digrada verso la Valle di Susa, sulle cui propaggini occidentali si trova il campo dei Franchi. C'è un solo monte, tra la Valle di Susa e di Viù, erboso sin sulla vetta, ed è il Monte Grifone. La sua cresta meridionale termina a valle restringendola con un'appendice rocciosa nota come il Truc le Mure di Condove, che al tramonto è illuminato dal sole. È logico supporre che alla sua base fosse ubicato il campo dei Franchi.

depressione, il Pian del Collombardo (un'ampia pianura / e d'erbe è folta). Scendendo, nell'odierna Truc le Mure di Condove, Martino trova il campo dei Franchi.

Un'ultima curiosità. La descrizione del territorio, e in particolare l'esistenza del pianoro, non è ricavabile dalle carte allora disponibili. Pertanto, qualcuno fornì a Manzoni informazioni precise. Ma chi? Con tutta probabilità fu il suo amico ed appassionato camminatore Cesare D'Azeglio, che in una lettera del 12 luglio 1823 segnala a Manzoni un errore al verso 169, dove l'originario "*Indi alla destra / Piegai verso aquilone*" fu corretto, nell'edizione del 1845 con "*Indi alla manca / Piegai verso aquilone*".

Chissà se questo viaggio è mai realmente avvenuto. Però, perché non farne un percorso turistico? ■

# Donne e Cotoni

Valeria Bugni

Al mondo da 27 anni, allo scoperto da quasi due. Donna, influenze berlinesi, formazione economica-umanista con ampie vedute arti/astigiane, urgenza innata di arzigogolare tra ago e filo. Sensibilità ecologica altamente

**The Cotton Bird, ovvero: come trasformare abiti smessi e vecchi bottoni in borse di tendenza e oggetti del desiderio**

svilupata: la natura è una delle più grandi risorse e la lotta agli sprechi fa parte delle sfide quotidiane! Cose di cui non posso fare a meno: la fedelissima macchina da

cucire della nonna, bottoni, matasse colorate, vecchi abiti o stoffe da reinventare, accessori vintage, viaggi tra Berlino e San Francisco, romantici laghi e la semplicità di un bosco d'autunno.

Un uccellino di cotone si fa strada nella Torino del vintage chic, con un occhio attento alla borsa: intesa sia come innegabile accessorio dispensatore di divine esaltazioni per circa l'80% delle donne abitanti e compranti dell'universo conosciuto, sia come salvaguardia consapevole del risparmio.

Vale, Nina e Beth. Si presentano così queste ventisetenni torinesi, unite da un'intensa amicizia di lungo corso; nella primavera del 2008 sentono giunta l'ora di costruire qualcosa in comune che vada oltre i meri, seppur vitali, sentimenti che le uniscono, mirando ad un'attività più concreta che possa dar libero sfogo allo slancio creativo di ognuna, in una sinergia di intenti.

Le tre ragazze, laureate e sotto i trent'anni, sfrenata passione per il cucito e per tutto ciò che è colore, si reinventano così sarte in erba, improvvisando laboratori casalinghi tra l'approvazione e un pizzico di incredulità di fidanzati e familiari che, in seguito al crescente entusiasmo del pubblico acquirente, sono sempre più partecipi al progetto; lo stesso, nato da un corso di cucito (di Mariella Barba, a Torino) e dalla quasi ventennale pratica in casa, va plasmandosi tra le mani (è proprio il caso di dirlo!) delle aspiranti imprenditrici/artigiane.

Ma cosa offre questo marchio (che sarà registrato a breve, dopo le dovute attese burocratiche) nello specifico? Il *core business* è incentrato su di

un particolare elemento distintivo: la versatilità del bottone e il riutilizzo di tessuti, vestiti e deliziosi amennicoli. Maestria, impegno e notti passate tra le stoffe fanno il resto. Da qui rinascono, in perfetta sintonia con l'etica del riciclo, sfiziosi vestiti, borse di variegata fattura che seguono morbide linee a buffetto, borselli, estrose sciarpe ricavate da maniche di camicia, soffici spille, caldi coprispalle e, dulcis in fundo, i colli: innovativi e originali, con l'apertura a strappo, il caldo tessuto in pile e gli immancabili bottoni colorati sono il vero fiore all'occhiello di The Cotton Bird. L'afflato creativo non manca, né l'impegno per raggiungere una clientela particolarmente attenta al "bello e buono", sempre più



fedele,

(la forza del passaparola non ha eguali) e tramite canali diversificati: i mercatini come Extravaganza in piazza Carlo Alberto a Torino, il Mercato del Vintage di Cuneo, Nomaglio, Arona, Chieri; Mercanti per un giorno al Lingotto Fiere, e a Corsico, il Balon, Venaria, Rivarolo, Susa, Rivoli, Pinerolo, Forte di Bard, Coazze, Effetto Vintage, la Festa del Baratto di Eataly con il laboratorio "C'era una volta un cappotto, ora è una borsa" e la mostra permanente presso lo Showroom Entourage di via degli Artisti a Torino. Le vendite online, tramite myspace e il più specifico Etsy (ideale per le vendite artigianali), senza tralasciare gli eventi privati "Cotone e dintorni" per la gioia di amiche e di conoscenti desiderosi di oggetti unici, di qualità, ideati ed elaborati completamente in loco, magari riprendendo un capo di abbigliamento che sarebbe altrimenti condannato all'oblio...

Il cliente tipo: principalmente donna, spesso studentessa universitaria; ma una buona fetta è rappresentata da

ultracinquantenni, forse orgogliose e ammirate di queste giovani attente alla tradizione del cucito.

Le ragazze ammettono che non si sarebbero aspettate un'accoglienza così

comune denominatore una percentuale sufficientemente ampia di donne, che nel caso della Cotton Bird, è un requisito preponderante. Tale legge non è ancora stata assimilata



calorosa da parte del potenziale acquirente, essendo partite senza un obiettivo preciso; molti però, si chiedono spesso dove sia possibile

rintracciare facilmente i prodotti (online, sempre), se esista o meno un laboratorio (non ancora, ma è previsto), se si effettuano riparazioni e lavori su misura (certo che sì), mentre Elisabetta, Nina e Valentina tentano di non spaventarsi troppo in un momento storico nel quale si sono ritrovate con tante belle idee in testa e scarsa pecunia in tasca!

Al proposito, la legge 215/92 "Azioni Positive per l'imprenditoria femminile" rappresenterebbe un'opzione importante: è rivolta infatti a tutte le forme d'impresa che abbiano come

completamente nel novero delle possibilità dalle ragazze, probabilmente per il poco tempo a disposizione da dedicare alle questioni burocratiche. Ma ciò non significa che per il futuro non ci possano essere idee organizzative in serbo: il Mip (Sportello provinciale per la creazione d'impresa) che offre ai potenziali imprenditori un supporto gratuito per far decollare il proprio progetto, è già stato contattato dalle tre promettenti imprenditrici, forse non ancora totalmente consapevoli del loro talento. I lavori, fra i tanti, sono in fase di avviamento.

La situazione congiunturale è da considerarsi un ostacolo per quanto riguarda le possibilità lavorative di tre neolaureate, ma potrebbe rappresentare l'apertura di un varco per una rotta differente, che calza a pennello con la filosofia della Cotton Bird: un'imprenditoria artigianale equa, con strategia di prezzo onesto e qualità dei prodotti fatti rigorosamente a mano, solidale, con un'attenzione particolare al cliente che trova gratificazione nelle creazioni uniche e personalizzate, altamente ecologica grazie al riciclo di materiali e l'utilizzo di tessuti naturali e/o eco-pelle. Nonché un prodotto romanticamente intriso di antiche tradizioni femminili che non vanno di certo ad intaccare la sempre in ascesa emancipazione, ma, oserei dire, la rafforzano.

Cosa aspettare allora per spiccare il volo?

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



# Il sarto dei Presidenti

Emanuele Franzoso

Avere dei grandi sogni e riuscire a realizzarli non è da tutti. Un sarto di nome Michele Mescia, classe 1945, pugliese di origine e torinese di adozione, ce l'ha fatta. Uno dei suoi sogni più grandi lo ha realizzato aggiudicandosi l'ambito premio delle "Forbici d'Oro". Si tratta del massimo riconoscimento a livello italiano per un professionista

**Michele Mescia ha vestito decine di personalità, ma continua a definirsi "nu cusutore"**

del taglia e cucì. Ma i sogni, spesso, costano sacrifici e fatica. Parola

dei presidenti", un soprannome che Michele Mescia si è guadagnato per aver vestito decine e decine di personalità.

*"La mia famiglia è partita nel dopoguerra da Orsara di Puglia, destinazione Piemonte, con tante speranze e poche certezze in un periodo di grande povertà", ricorda Mescia. "Per risparmiare sul biglietto del treno, io e uno dei miei fratelli abbiamo viaggiato sul furgone che trasportava i nostri averi: pochi oggetti indispensabili per la casa".*

A guardare oggi la sartoria di Michele da Orsara, la stessa del suo primo giorno di lavoro a Torino, non si riesce ad immaginare un passato caratterizzato da stenti e ristrettezze. Su richiesta, Mescia mette su il disco dei suoi ricordi, raccontando volentieri gioie e dolori della sua vita, a patto che si disponga di un po' di tempo e soprattutto voglia di sognare e positività.

*"Mi sembra ieri quella volta in cui mio padre si rese finalmente conto della mia passione e decise di farmi entrare in una bottega", racconta Mescia, mentre gli si illuminano gli occhi. "La prima in assoluto l'avevo vista da bambino, ad Orsara, ma cominciai a Chivasso imparando le prime regole del mestiere anche se c'era qualcosa che mi spingeva ad andare oltre".*

Negli anni Cinquanta Michele, terzo di cinque figli, era già un ragazzino ambizioso e molto sicuro di sé. Tanto che quel

giorno Francesco Mescia, suo padre, si convinse e per il giovane Michele iniziò l'avventura a Torino. Superate le difficoltà iniziali, in poco tempo diventò un ottimo lavorante e nel giro di qualche anno, come si suol dire, l'allievo superò il maestro, ma sempre a suon di sudore e passione. *"Mentre lavoravo a Torino ho completato l'avviamento commerciale frequentando la scuola serale, spiega, poi ci fu la chiamata per il servizio militare e anche in quel caso nel periodo delle licenze ero riuscito a coltivare le mie potenzialità nella scuola di taglio per non perdere il vizio, insomma".*

Durante il servizio militare, Michele si distinse subito per la sua eleganza impeccabile e dopo un turno da portinaio fu subito notato e trasferito in un ufficio comando della quarta aereobrigata con la mansione di scritturale. Finito il militare, il giovane apprendista tornò alla sua occupazione vincendo nel 1964 una borsa di studio come miglior lavorante d'Italia. Dopo il congedo il Ministro alla Difesa Tremelloni gli conferì un encomio solenne per l'impegno in seguito all'alluvione di Firenze del 1966.

Il primo cliente non si scorda mai. *"Ricordo perfettamente quel mattino grigio, a Porta Susa", racconta Mescia. "Avevo più o meno diciotto anni e dovevo prendere il treno per tornare a Chivasso, a casa. Fu in quel momento che mi fermò un mio coetaneo per chiedermi chi era "quel gioielliere" che aveva confezionato la mia giacca".* L'artefice di quell'abito era proprio colui che lo indossava. Quel ragazzo curioso, affascinato dall'opera del sarto, si chiama Mario Pagani. All'epoca era un ragazzo, oggi è caporedattore di una prestigiosa rivista che si occupa di arte.

Dopo quell'incontro casuale, Pagani commissionò subito un abito a Michele Mescia. Lo seguì a ruota un suo amico, Paolo Sclarandis (attualmente maggiordomo presso una nobile famiglia londinese), ordinando un altro lavoro. *"Si trattava di confezionare un gilet e di rivoltare un cappotto", precisa il sarto, che aggiunge: "L'amicizia ed il rispetto che mi lega a quei primi clienti non si è mai estinta e ci sentiamo ancora di tanto in tanto."*

Dopo alcuni anni e molti viaggi, Michele Mescia si mise in proprio. Il suo nome era conosciutissimo, e per il concorso nazionale delle Forbici d'Oro avere un artigiano del suo calibro in gara era un gran prestigio. *"Dopo un paio di anni in cui non vinsi, ero quasi intenzionato a non partecipare più", rivela Mescia. "Dopo alcune edizioni in cui, a detta di molti, i vincitori non meritavano quel titolo, volevo quasi arrendermi, ma i miei lavoranti e collaboratori mi convinsero a non demordere".* Anche in questo caso l'ambizione di un Michele più maturo ed esperto lo portò nuovamente a gareggiare con gli altri sarti italiani e nel 2004 arrivò primo, guadagnandosi le Forbici d'Oro, il sogno di sempre.

Tra i suoi clienti figurano presidenti di importanti aziende, enti e organizzazioni. Michele Mescia ha confezionato abiti per i presidenti di Rai, Ferrari, Piaggio, Orient Express, e per esponenti di banche, testate giornalistiche e famiglie del calibro degli Elkann. *"Molti dei miei clienti, invece, hanno rivestito ruoli presidenziali dopo aver indossato alcuni miei abiti", confessa il sarto di Orsara. "Sembra*



*una leggenda ma è la verità".*

La bottega di Michele Mescia non conosce crisi. Chi si veste da lui sa che il lavoro sarà affidabile e certissimo e il prezzo sarà proporzionato sia alla qualità dei materiali usati, sia alla professionalità del sarto. Nonostante la costante richiesta a livello internazionale, Michele Mescia ha un timore: *"Trovare giovani lavoranti ai quali tramandare quest'arte è impresa ardua: i giovani vogliono subito portare a termine i lavori e non hanno pazienza di imparare".*

Un altro aspetto ricorrente nella vita di Mescia è il suo amore per la sua terra di origine. La frase che cita sempre per descrivere il suo legame con Orsara di Puglia è presa in prestito da *La Luna e i falò* di Cesare Pavese: "Un paese vuol dire non essere mai soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo che anche quando non ci sei resta ad aspettarti". Come Anguilla, da bambino, prima di lasciare Orsara di Puglia, Michele Mescia pensava che quel paese rappresentasse tutto il mondo, ma dopo aver viaggiato, ha capito, proprio come Anguilla, che "un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via".

Chissà cosa sarebbe cambiato nella vita di Michele Mescia, se fosse restato nel paese dell'Orsa. *"Avrei fatto il contadino, risponde senza esitazione, oppure il macellaio come molti miei parenti".* In barba agli altisonanti soprannomi che gli hanno affibbiato - sarto dei presidenti, dalle forbici d'oro o il gioielliere - lui si definisce più semplicemente "Nu cusutore" (un sarto, in dialetto orsarese). ■



# PaCioK<sup>PREMIO</sup>

Piemonte  
mese Associazione  
Culturale



Il edizione  
scadenza 31 dicembre 2010

## REGOLAMENTO

### Candidati

L'Associazione Piemonte Mese organizza la seconda edizione del **Premio PaCioK** e del **Premio Gelato Piemonte**

Il Premio è riservato a giovani di età compresa fra i **16 e i 35 anni** che abbiano iniziato o siano avviati alla professione nei settori della **Panificazione**, della **Pasticceria**, della **Cioccolateria** e della **Gelateria**, e non siano titolari o soci di azienda.

Non vi sono vincoli circa la nazionalità e provenienza geografica dei partecipanti. Tuttavia, i candidati devono aver completato o stare svolgendo la propria formazione, perfezionamento o attività lavorativa sul territorio piemontese.

**N.B.:** Lo scopo dell'iniziativa non è premiare professionisti già affermati, ma individuare potenzialità e contribuire alla formazione di giovani artigiani. Pertanto, ai candidati non è richiesta la realizzazione di "capolavori" e pezzi unici finalizzati principalmente alla vittoria del Premio, ma l'ideazione e realizzazione di prodotti di eccellente artigianato, ma riproducibili e proponibili in un contesto commerciale o di ristorazione.

### Caratteristiche dei prodotti

I candidati devono progettare e realizzare una ricetta, riferita ad **uno solo** dei settori indicati, i cui **ingredienti principali e caratterizzanti devono essere prodotti di territorio e/o di tradizione**, vale a dire prodotti tipici piemontesi oppure con un lungo radicamento nella tradizione piemontese.

### Temi

Per la sezione **Cioccolato**

- **Ideazione e realizzazione di una pralina**
- **Decorazione di un uovo di cioccolato (fornito dall'organizzazione)**

Nel corso della prova pratica i candidati dovranno realizzare entrambi i prodotti, mentre il progetto inviato potrà riferirsi solamente alla pralina. I candidati potranno tuttavia inviare un disegno della decorazione prevista per l'uovo.

**Pralina:** I candidati dovranno ideare e produrre un solo tipo di pralina (di circa 10-12 g. a pezzo), per una quantità complessiva 20-25 pezzi o un peso complessivo di 250 grammi circa. Viene lasciata completa libertà creativa per quanto riguarda la forma e gli ingredienti, purché questi rispondano alle caratteristiche di territorialità e tradizione richieste. La valutazione considererà principalmente l'aspetto sensoriale-gustativo.

**Uovo:** il tema è libero, e la valutazione considererà principalmente l'aspetto tecnico ed estetico. L'uovo (una metà in cioccolato al latte, l'altra in cioccolato fondente) è fornito dall'organizzazione e la pezzatura è di 500 grammi circa.

Per la sezione **Pasticceria**

- **Ideazione e realizzazione di piccola pasticceria, nelle due varietà secca e fresca**

I candidati dovranno ideare e realizzare una sola specialità per tipologia, di dimensioni conformi alla tradizione piemontese di piccola pasticceria, per una quantità pari circa 250-300 grammi di ciascuna.

Non vi sono vincoli rispetto alla forma del prodotto finito o all'abbinamento degli ingredienti, purché questi rispondano alle caratteristiche di territorialità e tradizione richieste.

Per la sezione **Panificazione**

- **La quantità di prodotto ottenibile da un chilogrammo di farina (o miscela di farine)**

Il prodotto finale potrà essere di tradizione o creativo, ma non dovrà essere un dolce: in tal caso, il candidato potrà valutare se proporlo per la sezione Pasticceria.

Al candidato è lasciata completa libertà in merito alla pezzatura del prodotto finito e alla scelta e abbinamento di farine e altri ingredienti, purché questi rispondano alle caratteristiche di territorialità e tradizione richieste.

Per la sezione **Gelateria**

- **Ideazione e realizzazione di 6 porzioni di un dessert gelato/pezzo duro da piatto**

Al candidato è lasciata completa libertà creativa rispetto ad ingredienti, combinazioni e forme, nel rispetto della territorialità e tradizione degli ingredienti precedentemente descritta.

### Prova pratica

I candidati ammessi alla prova dovranno realizzare l'opera presentata nel progetto.

Le prove si svolgeranno nel periodo **7-10 febbraio 2011** a Torino.

Il tempo concesso per la realizzazione della specialità proposta dal candidato è di **4 ore**.

Al termine della prova le postazioni di lavoro e le attrezzature dovranno essere lasciate nello stato in cui sono state trovate.

**N.B.:** I candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone. Gli eventuali accompagnatori o insegnanti di riferimento non possono accedere ai locali in cui si svolgono le prove ma, al caso, dovranno attendere i candidati all'esterno.

### Ingredienti e attrezzature

Per la prova pratica l'organizzazione fornirà ingredienti e attrezzature di base.

Saranno invece a cura dei partecipanti tutti gli ingredienti e attrezzature particolari riguardanti le rispettive preparazioni. Informazioni specifiche e dettagliate verranno fornite ai finalisti con adeguato anticipo rispetto alla data della prova pratica.

**È assolutamente vietato l'utilizzo di preparati e parti preconfezionate** (ad es. farine già miscelate, frolla, pan di Spagna, basi, biscotti o creme già pronti ecc.).

Sono ammesse confetture, frutta sciropata, marrons glacés, torrone e simili, ma eventuali componenti di altro genere dovranno essere realizzate nel corso della prova pratica. L'organizzazione è a disposizione per tutti i chiarimenti necessari.

Le commissioni si riservano la facoltà di controllare gli ingredienti portati dai candidati e di escludere quelli che non rispondono ai requisiti delineati.

### Criteri di valutazione

La valutazione dei lavori assommerà il giudizio sulla parte progettuale e su quella esecutiva.

Costituiscono elementi di valutazione:

#### Per la parte progettuale

- Chiarezza e completezza del progetto
- Attinenza al tema
- Uso e valorizzazione degli ingredienti di territorio e di tradizione

#### Per la prova pratica

- Capacità tecnica
- Organizzazione del lavoro e pulizia durante l'esecuzione
- Creatività e originalità
- Aspetto e qualità gusto-olfattive della preparazione
- Presentazione e descrizione del prodotto alla commissione da parte del candidato

**Il giudizio della Commissione è insindacabile e inappellabile.**

### Premi

Il vincitore di ciascuna sezione riceverà un premio in denaro di **750 euro** lordi per il primo classificato, **500 euro** lordi per il secondo, **250 euro** lordi per il terzo.

La Commissione avrà facoltà di assegnare anche menzioni speciali, che tuttavia non danno diritto ad alcun premio in denaro.

Nel caso di vittoria ex aequo, il premio sarà diviso in parti eguali fra i vincitori.

È inoltre previsto un **premio speciale** di 250 euro lordi per il candidato fra i 16 e i 20 anni che, per ogni settore, dimostri particolari potenzialità in termini di creatività e motivazione.

Eventuali premi aggiuntivi saranno annunciati successivamente.

I nomi dei vincitori per ciascuna categoria ed eventuali menzioni speciali saranno annunciati nel corso di una pubblica cerimonia che avrà luogo a **febbraio 2011** a Torino.

### Termini e modalità di partecipazione

I candidati dovranno inviare una ricetta articolata con una descrizione delle fasi di lavorazione. Non dovranno però dilungarsi eccessivamente nella storia dei singoli ingredienti, e anche nel caso di prodotti rari o inconsueti le descrizioni dovranno essere sintetiche.

I progetti pervenuti saranno esaminati dal comitato tecnico e quelli che avranno ottenuto la valutazione più alta saranno ammessi alla prova pratica.

**Ogni candidato può partecipare ad una sola sezione del Premio.**

Non possono partecipare al Premio i vincitori delle edizioni precedenti. Possono invece partecipare i candidati che hanno partecipato alle edizioni precedenti ma non hanno vinto.

Le opere dovranno essere inedite, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni.

I progetti dovranno essere inviati **entro e non oltre il 31 dicembre 2010**

**La partecipazione è gratuita. Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.**

### Invio del progetto

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica che può essere scaricata in formato Word dal sito [www.associazionepiemontemese.org](http://www.associazionepiemontemese.org).

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato) dovranno essere inviati via email, a: [segreteria@associazionepiemontemese.org](mailto:segreteria@associazionepiemontemese.org)

**N.B.:** **Non saranno accettati progetti recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati**

### Informazioni

Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

Associazione Piemonte Mese

Tel 011 4346027, fax 011 19792330

[segreteria@associazionepiemontemese.org](mailto:segreteria@associazionepiemontemese.org)

### Tutela dei dati personali

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

# Gli appuntamenti di giugno



## Cinemambiente XIII Environmental Film Festival 1-6 giugno Torino, Cinema Massimo e altre sedi

La tredicesima edizione del primo e principale festival italiano dedicato alle tematiche ambientali si sposta dall'autunno alla primavera per collegarsi alla Giornata Internazionale dell'Ambiente, che si celebra il 5 giugno. Il Cinema Massimo di Torino sarà il luogo centrale del festival, mentre le proiezioni all'aperto saranno ospitate nel cortile del Museo Regionale di Scienze Naturali. Ma gli spazi coinvolti saranno molti e sparsi sull'intero territorio cittadino.

Due eventi speciali ribadiscono il carattere internazionale del festival: la proiezione in anteprima italiana di *No Impact Man*, che racconta l'esperimento di Colin Beavan e della sua famiglia, che per un anno hanno deciso di vivere ad impatto zero; e di *The Cove*, vincitore dell'Oscar 2010 come miglior documentario, sul grave pericolo di estinzione dei delfini. In entrambi i casi alla proiezione saranno presenti i protagonisti. Richard O'Barry, protagonista di *The Cove*, farà anche parte della giuria per il Concorso Internazionale Documentari, insieme a Candida Paltiel, direttrice del Festival "Planet in Focus" di Toronto, Alice Audouin, scrittrice francese ambientalista, e ai Modena City Ramblers.

Al Concorso Internazionale Documentari partecipa una decina di titoli, tra cui *The End of the line* di Rupert Murray, vincitore dell'Al Gore Reel Current Award, sul rischio di estinzione di moltissime specie ittiche, diventato un caso in Inghilterra;

*Garbage Dreams* di Mai Iskander, sui "garbage people" che al Cairo raccolgono circa tre tonnellate di materiale di scarto al giorno e vivono in una bidonville di rifiuti. E poi *Big River Man* di John Maringouin, vincitore del Sundance 2009, che racconta la traversata del Rio delle Amazzoni a nuoto di Martin Strel, detto "uomo pesce" dagli indio e non esattamente il nuotatore tipo: sovrappeso, alcolizzato, instabile. Un'avventura folle che ricorda il cinema di Herzog. Al carattere internazionale del festival si affianca l'attenzione verso l'Italia ed i suoi casi negativi ma anche le esperienze positive nate per lo più dal basso. Al Concorso Documentari Italiani partecipano, ad esempio, *Le White* di Simona Risi, sull'amianto delle case bianche di Rogoredo a Milano; *Lo Specchio* di David Christensen, che segue la storia dello specchio di Viganella. *Gente d'Alpe* racconta invece un luogo in cui il rapporto uomo-natura è ancora molto forte e ne è protagonista il musicista Lindo Ferretti.

Il festival prevede anche un Concorso Internazionale di Cortometraggi, e la sezione Panorama propone approfondimenti sugli argomenti-cardine del festival, come il Focus sulla biodiversità, il Focus Verde Urbano (nel cui ambito viene presentato *The Garden*, sul community garden più grande di tutti gli Stati Uniti) e Ambientazioni, che ospiterà la proiezione di *Logorama*, vincitore dell'Oscar 2010 come miglior cortometraggio di animazione.

CinemAmbiente è anche occasione di incontri, scambi, festa, e collegamento con le piazze coinvolte da diverse iniziative in occasione della Giornata Internazionale dell'Ambiente, tra cui il 5 giugno il Park(ing) Day e il 6 giugno il Bike Pride, oltre ai momenti di dibattito degli aperitivi letterari.

### Info

Tel. 011 8138860  
www.cinemambiente.it

## Giardini condivisi e PARK(ing) Day

5 giugno ore 14:30-18  
Torino

Nell'ambito di Cinemambiente, il terzo incontro nazionale sui guerrilla gardens dopo quelli di Bologna (2008) e Milano (2009) sarà l'occasione per raccontare le esperienze e di giardinaggio, soprattutto nei contesti di degrado urbano e disagio sociale. Tema centrale è il giardino

in città, nelle sue varie sfaccettature: la biodiversità, l'eterogeneità, la passione per le piante, l'integrazione della natura nello spazio urbano. Ma lo scopo è anche approfondire il rapporto tra la città e il verde urbano, favorire la diffusione del giardinaggio e dell'orticoltura, preservare l'ambiente come luogo di gioco, apprendimento e terapia.

Nel cortile del Museo saranno allestiti tavoli con piante spontanee, officinali e profumate insieme ai libri sui giardini. Un angolo sarà organizzato per dare a tutti l'opportunità di scambiarsi semi e piante.

Il 5 giugno sarà anche il **PARK(ing) Day**. Dieci realtà torinesi tra guerrilla gardeners, paesaggisti, artisti, gruppi di cittadini potranno esprimere, intorno al Cinema Massimo e al Museo di Scienze Naturali, i due luoghi deputati al Festival, la loro idea di giardino urbano. Creato dal collettivo d'arte Rebar di San Francisco nel 2005, PARK(ing) Day è un evento che consiste nel trasformare, per un solo giorno, un posto macchina in un piccolo parco pubblico temporaneo.

## Festival di Gavi

1-6 giugno, Gavi

Il Festival Internazionale A.F. Lavagnino - Sezione Cinema, nato dalla creatività e dall'entusiasmo di Steve Della Casa, festeggia quest'anno la sua decima edizione, confermandosi come un'attesa occasione di incontro, di discussione e di festa per tutto il sistema cinema piemontese, ma anche un momento di promozione delle bellezze turistiche ed enogastronomiche di un territorio generoso, protagonista della manifestazione, che lo slogan del festival 2010 "Give me Gavi!" in particola-

re sottolinea. Un rapporto in cui si incontrano quest'anno il Festival e l'Associazione Piemonte Movie, per la prima volta organizzatrice della manifestazione.

Con la direzione artistica di Steve Della Casa, in collaborazione con Vittorio Scaverani e un gruppo di giovani organizzatori culturali, il Festival offre proiezioni, incontri, workshop e premiazioni. I premi includono il *Premio Nazionale Musica e Cinema A.F. Lavagnino*, attribuito ad una personalità di rilievo della musica e del cinema, e il *Premio Fotogramma Granata 2010*.

Tra gli eventi in programma, la masterclass *Terra doc: location a denominazione di origine controllata*, a cura della scenografa Elisabetta Ajani, sui nuovi linguaggi del documentario tra immagine sensoriale e musica elettronica; il workshop *Cinema e Cucina*, a cura dello chef di osteria Slow Food Anna Rivera e dal giornalista Marco Lombardi, con menù gustati, descritti e raccontati attraverso la *Cinegustologia*; le proiezioni di "Le folli notti del Dottor Jekyll" (1963) di e con Jerry Lewis, e di "Mamma mia che impressione" (1951). Ci sarà poi uno spettacolo dedicato a Gigi Meroni, a cura de "Le voci del tempo" con Marco Peroni, Mao e Marco Congiu.

In contemporanea al festival, venerdì 4 giugno, la Film Commission Torino Piemonte, con il sostegno della Compagnia di San Paolo, organizza a Gavi un incontro dedicato ai luoghi alessandrini divenuti set di importanti film di ieri e di oggi e lancia la sua nuova campagna location "Casa tua. Al Cinema".

### Info

Tel. e fax 011 0765039  
www.piemontemovie.com





## Incontri cinematografici di Stresa

**V edizione**  
14-20 giugno

La rassegna anno dopo anno si è conquistata il ruolo di sede privilegiata di promozione della cinematografia indipendente, diventando uno dei punti di riferimento per il confronto fra il cinema italiano e il cinema europeo, con un'attenzione particolare alle opere prime e ai film di autori giovani.

All'edizione 2010 partecipano cinque lungometraggi per ciascuno dei paesi coinvolti: Portogallo, Belgio fiammingo, Italia, Svizzera e Belgio francofono. Tra gli altri partecipano, per l'Italia, *Velma* del regista friulano Piero Tomaselli; per la Svizzera, la prima italiana dell'atteso *Cargo* di Ivan Engler e Ralph Etter; per il Belgio francofono, il pluripremiato *Amer* di Hélène Cattet e Bruno Forzani; per il Portogallo, l'anteprima mondiale (che inaugura il festival lunedì 14) di *Occhi*, thriller psicologico di Lorenzo Bianchini.

Tra le novità del 2010, i Focus sul cinema portoghese e sul Belgio, con una panoramica su una cinematografia dalle due anime, quella fiamminga e quella francofona. Inoltre, una presentazione della missione produttiva del nuovo Cinecittà Luce.

Completano il programma iniziative dislocate negli angoli più suggestivi e frequentati di Stresa, un documentario sul mondo del calcio internazionale, il concorso di bellezza Miss Stresa e un'antologia di Cinegiornali storici dell'Istituto Luce riguardanti Stresa e i suoi magnifici dintorni.

**Info**

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

**ICS**   
Incontri Cinematografici Stresa  
14 - 20 giugno 2010

## Chiesa e comunicazione

**Convegno**

**4 giugno**

**Castello di Govone**

Torna il convegno sull'arte del comunicare dedicato al mondo ecclesiastico. Giunto alla sesta edizione, il convegno sviluppa due temi: *Il Vangelo non è una favola* e *Il carisma: cos'è e come si ottiene* e si propone di sviluppare i concetti dell'agire, del cambiamento necessario a far sì che le parole del Vangelo diventino pratica di vita.

Lo scopo è fare emergere non i problemi, ma le soluzioni proponendo dei testimoni che con il loro fare dimostrano coraggio, forza e coerenza. Quest'anno i personaggi sono don Antonio Mazzi, il Mago Sales (don Silvio Mantelli) e un prete impegnato a Caserta nella lotta contro la camorra. La regia del convegno è affidata a Fabrizio Pirovano, autore di diversi libri sulla comunicazione persuasiva.

Il convegno si svolgerà nell'antica arancera del castello di Govone, dalle 9 alle 13:30.

**Info**

Tel. 0173 58677/173 58812



## Collisioni

**Parole, storie, musica da un paese globale**

**Novello**

**4-5-6 giugno**

La manifestazione si definisce "Festa popolare e gratuita della letteratura e della musica" e l'anno scorso ha richiamato nel piccolo paese langarolo di Novello oltre quindicimila spettatori accorsi per ascoltare gli scrittori, assistere agli spettacoli gratuiti e ai concerti che gli artisti hanno donato gratuitamente alla manifestazione.

Tra i tanti ospiti che parteciperanno a questa edizione: Paolo Rossi e Baby Gang, Lucio Dalla e Marco Alemanno, Modena City Ramblers, Abraham Yehoshua, Vinicio Capossela, Massi-

mo Carlotto, Massimo Gramellini, Wu Ming, Marco Travaglio, Antonio Scurati, Gian Carlo Caselli, Casino Royale e la grande autrice di manga giapponese per la prima volta in Italia, Riyoko Ikeda, madre di Lady Oscar. La nuova edizione di Collisioni si intitolerà *Vite Parallele* e la novità di quest'anno consiste in una nuova formula di incontri e spettacoli in cui diversi scrittori, musicisti italiani e stranieri proveranno a raccontare, col supporto di video, letture e musica, un grande maestro del passato che sentono vicino e affine al proprio lavoro, che forse avrebbero voluto essere, e che è appunto a loro parallelo, per destino, idea del mondo, stile. Così Lucio Dalla sarà per una notte Benvenuto Cellini, Abraham Yehoshua sarà Lev Tolstoj, Vinicio Capossela John Fante. In

programma, conferenze-spettacolo in esclusiva per la manifestazione, reading in musica per creare un ponte tra le generazioni e far dialogare le arti e le persone. Il logo dell'edizione 2010 di *Collisioni* è un'opera realizzata dall'artista italiano Valerio Berruti.

Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero fino ad esaurimento posti.

**Info**

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

**Note d'Autore**  
**Piovasco Jazz Festival**  
**3, 4, 5, 6 giugno**

**Piovasco e Beinasco**

Il Castello dei Nove Merli sarà il cuore della nuova iniziativa che lega



Piovasco al grande Jazz. Il festival porterà la musica non solo nei luoghi tradizionali, ma anche per le strade, nei supermercati, nei caffè, ristoranti ed esercizi commerciali. Fabrizio Bosso, trombettista piosaschese di fama internazionale, è il direttore artistico del neonato festival, una manifestazione giovane e vitale nata per favorire la diffusione anche fra i giovanissimi di un genere solitamente riservato ad un pubblico più adulto.

Giovedì 3 si comincia con Paolo Fresu insieme al suo Devil Quartet (Bebo Ferra alla chitarra, Paolino Dalla Porta al contrabbasso e Stefano Bagnoli alla batteria).

Venerdì 4 appuntamento con il padrone di casa Fabrizio Bosso che insieme a Javier Girotto presenta *Latin Mood*, con la partecipazione straordinaria del pianista italo-argentino Natalio Mangalavite.

Sabato 5 il festival si trasferisce a Beinasco e presenta Gegè Telesforo con il suo So Cool 5tet. Questo concerto segna un punto importante della collaborazione fra le due cittadine.

A chiudere il festival domenica 6 sarà Sergio Cammariere che presenterà, insieme alle sue canzoni più note, le composizioni dell'album *Carovane*.

Numerose le iniziative collaterali. Con *Il jazz incontra la scuola* e con *Il jazz incontra la musica* i protagonisti del festival incontreranno gli alunni delle scuole medie. Con *Il jazz incontra il cinema*, durante la settimana precedente il festival saranno proiettati film dedicati al mondo del jazz.

I seminari, le proiezioni e gli incontri si svolgeranno presso il Teatro del Mulino di Piovasco. È previsto un servizio navette in partenza da piazza Pertini, a Piovasco, dove si trova anche un parcheggio, così come in Piazza Primo Levi.

**Info e vendita biglietti**

Fondazione Alessandro Cruto

Tel. 011 9068322

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

[www.notedautore.com](http://www.notedautore.com)



### Jazz:re:found 2010 Vercelli Music Art Festival 11-13 giugno

Da tre anni a questa parte Vercelli celebra inoltre l'inizio dell'estate con un festival musicale che ha portato in città oltre diecimila persone nelle prime due edizioni. Jazz:re:found è un esperimento che offre ogni anno una variegata proposta musicale che parte dal jazz e sconfinava nelle sonorità più contemporanee. Per la sua terza edizione il festival consolida la collaborazione con due altre preziose realtà musicali vicine, il Novara Jazz Festival e il Cantinelle Festival.

Anche la sede non sarà più la stessa degli anni scorsi. Jazz:Re:Found infatti si avvicina ulteriormente al centro della città andando a occupare il grande spazio verde del parco di Corso Bormida, dove un vero e proprio villaggio accoglierà tutte le attività del festival, compresa anche un'area camping attrezzata. Accanto a concerti e dj set avranno grande spazio il legame fra cibo e musica, i bambini e la creatività e le attività sportive diurne. Non mancherà una grande area di scambio, baratto e mercato dove il suggestivo Circo delle Pulci di Milano avrà un ruolo di primo piano.

#### Orario

Apertura porte ore 17, inizio spettacoli ore 20:30

#### Prezzi

Singola giornata 15 euro  
abbonamento 35 euro

#### Info

[www.jazzrefound.com](http://www.jazzrefound.com)



### Ameno Blues

#### VI edizione

12 giugno - 10 luglio

#### Ameno e comuni limitrofi

Il festival itinerante di musica offre otto serate in cinque comuni. Il nucleo centrale della rassegna si articola su due fine settimana ad Ameno. Ogni sera si esibiranno un gruppo di apertura italiano e una formazione straniera di alto livello. Due star d'eccezione, fra gli altri: il 25 giugno la newyorchese *Dana Fuchs*, vocalità appassionata con forti radici nel blues, gospel e rock (25 giugno), e *Buddy Whittington*, leggendario chitarrista texano componente dei Bluesbreakers di John Mayall e stella del blues mondiale, sul palco con il suo quartetto il 9 luglio. Altra ospite internazionale è la chitarrista e cantante americana *Susan Cattaneo*, una delle migliori voci del nuovo cantautorato made in Usa, in apertura di serata ad Ameno il 26 giugno.

Protagonista indiscussa del festival è la chitarra, con il duo Umberto Porcaro/Alberto Colombo degli *Helltones* (25 giugno), Roberto Luti con il trio blues *Washboard Chaz* (26 giugno), *Jimi Barbiana* la stessa sera di Whittington con un probabile duetto sul palco, e in chiusura il 10 luglio lo straordinario *Enrico Crivellaro*.

Le date nelle altre località non sono semplici eventi collaterali. A Pisano il 12 giugno la tradizione dei songwriters americani dei *No Rolling Back* e il rock sound della band *Mr. Saturday Night Special*; il 18 a Gozzano si incontrano la chitarra di *Francesco Più* e i ritmi alla Chicago blues dei *Sugar Ray & the Gamblers*; il 19 a Nebbiuno il trio *Blind Dog Billy* e i virtuosismi di *Matthew Lee*; il 2 luglio ad Armeno un omaggio a Leadbelly, da parte di Angelo Rossi, che apre il concerto della *Kenny Neal Band*, uno degli eventi di spicco di tutta la rassegna.

Questo il calendario: 25-26 giugno e 9-10 luglio ad Ameno; 12, 18, 19 giugno e 2 luglio a Pisano, Gozzano, Nebbiuno, Armeno.

Tutti i concerti iniziano alle 21.

#### Biglietti

8 euro per le serate di Ameno, gratuito under 14 e over 70. Nelle altre località tutti i concerti sono gratuiti  
Info  
[www.amenoblues.it](http://www.amenoblues.it)

## L'avventura Lenci

### Ceramica d'arredo, 1927-1937

Fino al 27 giugno a Palazzo Madama

Nel 1927 la ditta Lenci, fino a quel momento nota per le bambole e l'omonimo panno, iniziò a produrre opere in ceramica. La mostra presenta la produzione realizzata fino al 1937; successivamente, la produzione si assestò sui modelli di consolidato successo. Un arco temporale breve ma molto ricco e variegato nelle intenzioni stilistiche e nelle scelte tematiche, che trasmette la ricchezza del tessuto artistico e intellettuale torinese negli anni tra le due guerre mondiali. Un periodo sul quale agiscono vari fattori: il superamento della perdita del titolo di capitale, la presenza d'una borghesia appassionata di innovazione, la qualità della pubblica amministrazione, la ripresa dalla crisi postbellica, la circolarità culturale tra accademia, politica e imprenditoria e la condivisione intellettuale, negli anni di Gramsci, Gobetti, Agnelli, Gualino, Venturi e Casorati, dell'atteggiamento positivista che fida in un progresso materiale guidato da scienza e tecnica. Proprio l'attività del marchio Lenci è emblematica della volontà di coniugare Arte e Industria, trasformando una serie d'intuizioni sul gusto contemporaneo in un'azienda con seicento dipendenti.

L'originalità della manicomolto coinvolto nell'ideaceramica artisti di loro. Mario Grande, Elena Gigi Chessa, Jacopi, Nillo mica sono hanno dato zione Lenci, soluzioni per-e molto riconoscibili, innovative e connesse all'arte contemporanea italiana ed europea, altre legate alle tradizioni popolari. Il risultato è una scultura d'arredo di grande successo nel mercato nazionale e internazionale, sostenuto dalla presenza della manifattura torinese alle più importanti esposizioni di quel decennio. Le sculture Lenci divengono oggetti alla moda coprendo un'ampia fascia di mercato, veri e propri status symbol della borghesia fra anni Venti e Trenta, in alternativa alle forme algide e aristocratiche del Déco internazionale. Queste sculture incarnano un gusto moderno, che apprezza i soggetti popolari di Grande, le fantasie giocose e ironiche di Sturani, le "signorine grandi firme" di Scavini e i nudi novecentisti di Chessa.

La fattura Lenci sta nell'aver zione e nella produzione anche molto diversi tra Sturani, Giovanni e Ines Scavini, Felice Tosalli, Sandro Vacchetti, Abele Beltrami, Claudia Foralcuni dei nomi che lustro alla produzione proponendo sonalissime alcune più

#### Orario

Martedì-domenica ore 10-18

sabato ore 10-26

Lunedì chiuso

#### Biglietti

Intero 7,50 euro, ridotto 6 euro

#### Info

Tel. 011 4433501

[www.palazzomadamat torino.it](http://www.palazzomadamat torino.it)





## Lustando Music Festival 18, 19, 20 giugno Lu Monferrato

Forti del successo degli anni scorsi, i giovani promotori dell'Associazione Culturale Rock in Lu presentano la terza edizione del festival che per tre giorni fa convivere nel modo più pacifico l'agricoltore che riporta il trattore in cascina, il neo punk, il roccettaro pieno di borchie e la signora con la spesa. Tre giorni di musica che spaziano fra i generi, scanditi da iniziative che trasformano Lu in un centro di aggregazione giovanile, un'operazione complessa che connette passione e imprenditorialità culturale per importare anche in provincia un'offerta musicale di alto livello con un programma eclettico e attento alle migliori proposte di un panorama artistico sempre più variegato.

Ad aprire ogni serata sarà uno dei gruppi vincitori di Lustando Music Contest, il concorso per band emergenti.

Come ogni anno Lustando non sarà solo musica: insieme al consueto e colorato mercatino di bancarelle di ogni genere e di sfiziose proposte per bere e mangiare al campo sportivo, l'edizione 2010, in collaborazione con Vans, proporrà fin dal primo giorno la presenza di una rampa da skate professionale sulla quale si esibiranno i migliori campioni in circolazione ed i neofiti e i curiosi, con la guida di istruttori e atleti di fama, potranno tentare i primi approcci.

Sono confermati i servizi gratuiti di campeggio e di navetta da Alessandria e da Casale Monferrato.

### Prezzi

Singola serata 10 euro

Abbonamento 25 euro

### Info

[www.lustando.com](http://www.lustando.com)

## Nord-sud in musica Fino a luglio La Loggia

La rassegna "Nord-Sud in Musica" è nata più di dieci anni fa come iniziativa del Comune di La Loggia per promuovere la musica quale occasione di conoscenza, scambio, divertimento positivo, fratellanza. Sul palco di "Nord-Sud in Musica" si sono esibiti artisti di caratura nazionale e internazionale.

Oltre ai concerti, giornalisti, scrittori e musicisti di fama nazionale si avvicendano nel bellissimo giardino del Castello Galli aiutandoci a rischiarare l'argomento dell'incontro/scontro fra culture ed esaltare i valori della tolleranza, dell'integrazione, dello sviluppo compatibile con questi valori. Fra gli appuntamenti di giugno segnaliamo, il 4, lo spettacolo della compagnia di danza contemporanea Sowilo di Simona Brunelli; sabato 5 gli Almamegretta e Nada sabato 12 alle 21:30.

### Info

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



## Passepartout 2010 1990. Oltre il Muro 8-13 giugno Asti, Palazzo Alfieri

Con la caduta del Muro di Berlino quanto è cambiato il mondo? Davvero è cominciato un futuro migliore? Davvero è finito il comunismo? Sono fondate le speranze che il crollo dell'infausta muraglia



ha suscitato?

Queste le domande che affronterà questa edizione della rassegna, che richiama grandi personalità e si colloca tra i festival culturali nazionali di spicco. Partecipano, tra gli altri, Sergio Romano, Massimo Cacciari, Philippe Daverio, Ferruccio De Bortoli, il cardinal Angelo Sodano, Fabrizio Cicchitto, Arrigo Levi, Inge Feltrinelli, Emanuele Macaluso, Gian Enrico Rusconi, Achille Occhetto, Valerio Zanone, Moni Ovadia, Gunther Grass (in videoconferenza), Filippo Ceccarelli, Stefano Bartezzaghi, Giorgio Forattini.

Passepartout è l'unico festival organizzato e gestito esclusivamente da una biblioteca pubblica, la Biblioteca Astense, e proporrà incontri pomeridiani e serali, laboratori, spettacoli musicali, performance teatrali.

### Palazzo Alfieri

Corso Alfieri 375, Asti

### Info

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

**Ingresso gratuito**

## Festival delle colline torinesi

3-23 giugno

Il festival continua ad essere un punto di riferimento per il territorio che lo ospita, per gli artisti che cercano con passione di rinnovare il linguaggio teatrale, per il pubblico

che li ama. Condizione indispensabile al progetto sono le solide relazioni nazionali ed internazionali intessute negli anni, che fanno di questo festival uno dei più interessanti del panorama europeo.

Nel programma 2010 spicca la presenza di Wajdi Mouawad, attore, autore, regista, che si presenta per la prima volta in Italia. L'artista franco-libanese propone *Seuls*, spettacolo che abbina teatro di parola e performance, sapienza drammaturgica ed action painting. Un altro libanese, Rabih Mroué, sarà in scena con *Photo-Romance*, liberamente tratto dal film "Una giornata particolare". Lo spettacolo, in lingua araba, è sottotitolato in italiano, come tutti gli altri spettacoli stranieri.

Altri quattro spettacoli internazionali fanno parte del Progetto europeo "Carta Bianca", mirante ad approfondire le relazioni teatrali tra Piemonte e la regione Rhône-Alpes. Sono *Cannibales*, di Chéneau, regia di David Bobée; *Woyzeck*, da Büchner, regia di Gwénaél Morin; *Baal* di Brecht, regia di François Orsoni; *Pollock*, testo di Fabrice Melquiot, regia di Paul Desveaux, tutti spettacoli francesi in prima nazionale che consentono di conoscere alcuni protagonisti della nuova scena d'oltralpe.

L'identità di questa edizione deve molto all'apporto di alcune tra le più importanti compagnie italiane di ricerca. Il Festival prosegue anche nel suo impegno di tutela



della giovane creazione teatrale italiana, come la compagnia Santasangre che presenta in anteprima *Inverno nucleare*. Babilonia Teatri riunirà in un solo corpus teatrale l'attività di un triennio con *The best of*. In cartellone anche i Menoventi con *Semiramis* e

le compagnie piemontesi Tecnologia Filosofica (con *L'inferno di Orfeo*) e Blucinque (con *Ape Regina*). La compagnia 15 febbraio presenta il nuovo spettacolo *Still live*, e la giovane Ambra Senatore mostrerà, con Caterina Basso e altri danzatori, *Passo*, progetto vincitore del Premio Equilibrio 2009 della Fondazione Musica per Roma.

Gli spazi della quindicesima edizione del Festival sono la Cavallerizza Reale, i Teatri Gobetti, Astra, Vittoria, Casa Teatro Ragazzi e Giovani di Torino, le Fonderie Teatrali Limone di Moncalieri, la Lavanderia a Vapore di Collegno, la chiesa dei Battù di Pecetto Torinese.

**Info**

Tel. 011 19740291

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



## Trame d'Autore - Fiber Art a Chieri

Fino al 4 luglio gli spazi ritrovati dell'archeologia industriale di Chieri ospitano tre mostre di Fiber Art

Nell'ambito del ciclo di mostre dedicate alla lettura, alla valorizzazione e arricchimento della Collezione Civica di Fiber Art "Trame d'Autore", l'Assessorato alla Cultura della Città di Chieri promuove tre mostre di respiro internazionale presentate nei suoi spazi di archeologia industriale.

Le esposizioni, curate da Silvana Nota con l'allestimento degli architetti Fiorenzo e Massimo Tiberio,

propongono altrettanti percorsi per osservare le più suggestive e affascinanti espressioni della Fiber Art contemporanea: dalle sculture tessili all'*art wear*, dal libro d'artista all'installazione, dalle architetture corporee agli abiti-scultura. Le sedi espositive sono l'ex Cotonificio Felice Tabasso e l'Imbiancheria del Vajro.

Il locale dell'ex cotonificio oggi destinato ad ospitare eventi espositivi era originariamente destinato al controllo qualitativo delle pezze prima della loro immissione sul mercato. La necessità di ampi spazi e di luce naturale ha determinato la realizzazione di una sala rettangolare di circa 280 metri quadri con copertura vetrata e ampie finestrate sulle due pareti longitudinali. Questo ambiente è stato conservato nella sua dimensione originale, mantenendone addirittura la pavimentazione, testimonianza storica di materiali costruttivi risalenti alla prima metà del secolo scorso. Proprio in questa sala, **Comes from...** presenta le nuove acquisizioni frutto di donazioni artisti partecipanti alle precedenti Biennali Internazionali

di Fiber Art e della collaborazione con il Premio Valcellina. Comprende una selezione di opere che arrivano da Giappone, Turchia, Francia e altri Paesi recentemente entrati a far parte della raccolta, ideata e fondata dall'artista Martha Nieuwenhuijs (che ha costantemente collaborato per la selezione degli autori) e nella quale sono rappresentati tutti i continenti. Alla Biblioteca Civica Francone, sita nella Palazzina Uffici dell'ex Cotonificio Tabasso, **Filtri di luce** offre una visione tematica sulle trasparenze. Si collega alla mostra di Palazzo Madama dedicata ai merletti antichi, che ospita

tra l'altro anche tre fiber artists, due delle quali (Wanda Casaril e Gina Morandini) presenti anche nella collezione "Trame d'Autore".

Altra sede espositiva è l'Imbiancheria del Vajro, le cui origini risalgono al XVI secolo: inizialmente era poco più di una semplice cascina lineare accanto al rio Tepice, circondata da ampi spazi utilizzati per stendere i panni ad asciugare al sole dopo i bagni in acqua e cenere necessari per la sbiancatura. Le trasformazioni successive mantennero il carattere di piccolo edificio rurale fino al 1924, quando il complesso fu ristrutturato e dotato di una ciminiera. Il restauro e recupero della struttura, completato nel 1999, ha creato un doppio percorso, che attraversa le sale in infilata inanellando una dopo l'altra a piano terreno, per proseguire con un sistema di scala-passerella-balconata-soppalco che si snoda tra le grandi sale al livello superiore, per consentire una visione dall'alto dei pezzi esposti, fino a ricollegarsi alla testata più antica, con il suo sistema di piccole sale.

All'Imbiancheria, Gina Morandini, artista fondamentale nella nascita e diffusione della Fiber Art in Italia, nonché organizzatrice di mostre e autrice di saggi e libri sul tema, è protagonista di **L'arte dell'imperfezione. Segni, simboli, trame**. La mostra è un percorso attraverso grandi installazioni relazionate allo spazio architettonico. Accanto ad abiti-scultura, sono esposti libri d'artista ed un ciclo di opere ispirate dedicato alla meraviglia del corpo umano.

**Comes from...**

Sala esposizioni Polo Culturale  
Via Vittorio Emanuele II 1  
Giovedì e venerdì ore 16-19  
Sabato ore 9-12

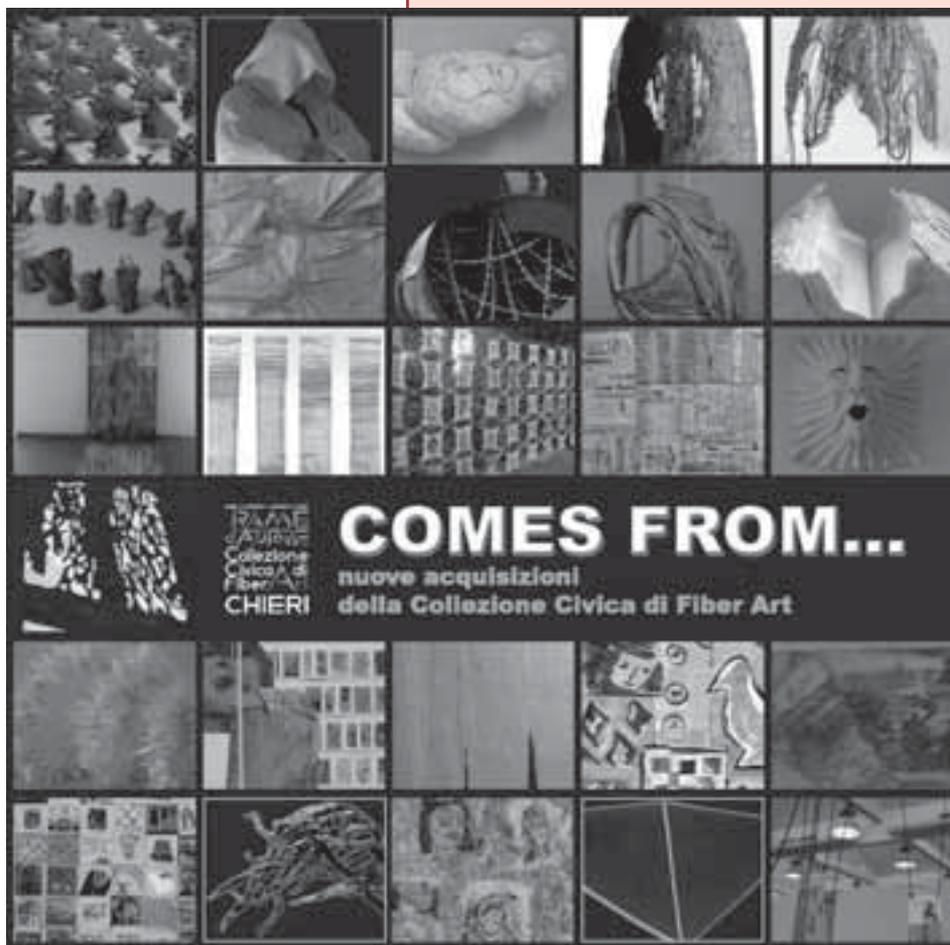
**Gina Morandini - L'arte dell'imperfezione.**

Imbiancheria del Vajro  
Via Imbiancheria 12  
Venerdì, sabato, domenica  
ore 16-19

**Filtri di luce**

Biblioteca Civica Francone  
Via Vittorio Emanuele II 1  
Lunedì - venerdì ore 9-19  
Sabato ore 9-12:30

**Tutte le mostre sono a ingresso libero.**





## Burattinarte Rassegna internazionale del teatro di figura

4-25 giugno

Alba e comuni limitrofi

Antica e sempre attuale, dunque irresistibile, l'arte del teatro di figura si muove per le strade e può occupare spazi inconsueti e suggestivi andando incontro al proprio pubblico in modo immediato, parlando linguaggi trasversali, che uniscono limpidezza e sfumature, accuratezza tecnica e leggerezza, semplicità e profondità. La 26ª edizione di Burattinarte, che fa parte del circuito "Piemonte dal vivo", offre il meglio del panorama artistico nazionale ed internazionale.

Fra le novità di quest'anno la collaborazione con Asti Teatro. Altre collaborazioni importanti sono quelle con il Festival Collisioni, che si concretizzerà anche con l'apertura di entrambe le manifestazioni venerdì 4 giugno a Novello, e quella con l'Agenzia di Pollenzo, che ospiterà l'appuntamento del 12 giugno.

Il programma di quest'anno offre una cinquantina di spettacoli realizzati da 31 compagnie provenienti da Italia, Cile, Spagna, Francia, Brasile, Russia, India, Irlanda, Belgio, Argentina. Quattro gli spettacoli in prima nazionale: *Sonrisa en el Vaso* della compagnia brasiliana Duo Anfibios; *Katputli* dell'indiano Prakash Bhatt, *Post-scriptum* del Theatre du Sursaut (Belgio) e il Teatro de la recicleta di Apokellen (Cile).

Sono 16 i comuni coinvolti dal festival, il cui tema quest'anno è la contaminazione fra linguaggi artistici, fonte di ricchezza e approfondimento, strumento di dialogo tra l'artista e il pubblico, ma soprattutto apertura della mente a nuovi orizzonti. Attraverso la contaminazione i confini del teatro escono dalla baracca dei burattini per incontrare la musica, la narrazione, la clownerie, la poesia, le macchine teatrali e il cabaret, la pan-

tomima, la rielaborazione del teatro classico e il teatro dell'assurdo.

Non possono mancare le proposte legate alle tradizioni, dall'arte ancestrale delle marionette Kathputli indiane ad Arlecchino, dal Mingone emiliano alla tradizione popolare del teatro dei burattini.

Confermata anche per quest'anno la formula Vin&Puppets, con il Comune ospitante che offre un'occasione d'incontro conviviale fra pubblico e artisti attraverso la degustazione dei vini migliori.

Altre novità includono la distribuzione di materiale didattico e informativo su temi collegati agli spettacoli, e momenti di spettacolo all'interno della struttura per anziani Pia Casa San Carlo di Govone.

Gli spettacoli sono tutti gratuiti, ad accesso libero e si svolgono generalmente in spazi aperti; sono previsti spazi alternativi in caso di maltempo.

### Info

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



## Turn (your) back (on) Doppia personale di Dario Costa e Alessandro Gioiello Fino al 26 giugno

Torino, Galleria Glance

*Turn back*: ossia "girati, torna sui tuoi passi"; ma anche *Turn your back on...* e quindi "lavatene le mani".

Questa è l'affermazione che dà il titolo alla doppia personale di Dario Costa e Alessandro Gioiello alla Galleria Glance, una provocazione che esprime una critica acuta alla



cultura di massa e alla commercializzazione dell'arte. Il filo rosso che accomuna questi due artisti, capaci di utilizzare materiali di scarto per riproporre grandi opere del passato, è un gioco continuo tra affermazione e negazione dell'eredità artistica, tra utilizzo e smaltimento della materia.

Dario Costa utilizza tappi di bottiglia, talvolta appiattiti e lavorati, altre volte accartocciati e distorti, per riprodurre capolavori di gran-

trait, riproduzione dell'autoritratto di Van Gogh del 1889, *La Pipa e La Stanza* di Van Gogh. E poi ancora carte bruciate ossia disegni preparatori per insegne al neon, spiegazzati e danneggiati dalle bruciature del vetro incandescente. L'artista, attraverso le sue creazioni, regala una nuova funzione a ciò che è stato ritenuto inutile dimostrando allo spettatore che è possibile mettere un freno al vorticoso circuito "uso, consumo e smaltimento".

Alessandro Gioiello propone una rilettura di opere del passato: disegni a grafite e lavori di Picasso e Fragonard riproposti con una tecnica elaborata dall'artista utilizzando lana colorata polverizzata su superfici di velcro applicato su tela. L'idea di fondo è un ragionamento sul sempre mutevole concetto di identità: ogni opera si può considerare la descrizione di un momento, di una temporanea situazione di passaggio in cui i soggetti sono in attesa in una sorta di zona limite, sospesa fra ciò che si è e ciò che si potrebbe potenzialmente diventare. L'ironia espressiva di Gioiello si esprime ad esempio nella riproduzione dell'immagine di un busto di gesso di JFK fotografato nel proprio studio, incappucciato con un sacchetto di plastica e con indosso occhiali da sole e un naso da pagliaccio. E ancora nasi da clown e mascherine camuffano i protagonisti della riproduzione di una vignetta di fine Ottocento de "Le Figaro", che mostra due personaggi sconcertati e scettici di fronte ad alcuni dipinti di loro contemporanei.

Dario Costa, nato a Sassari nel 1977, vive e lavora a Sassari e Milano. Alessandro Gioiello, nato a Savigliano nel 1982, vive e lavora a Torino e Milano.

Galleria Glance

Via San Massimo 45 interno cortile, Torino

Orario

Martedì - sabato ore 16-19

In altri giorni e orari su appuntamento

Info

[www.galleriaglance.com](http://www.galleriaglance.com)

di maestri: uno su tutti *La grand latta*, con ovvio riferimento a Seurat. I particolari di queste opere sono lavori monocromi o macchie di colore, sempre ottenuti attraverso composizioni di tappi di bottiglia. In mostra anche lavori realizzati con i filamenti rilasciati dalle gomme da cancellare passate su diversi tratti di colore. La gomma viene quindi snaturata dalla sua funzione primaria e, anziché cancellare, si presta alla realizzazione di un lavoro tangibile. Fanno parte di questa serie *Self-Port-*



## Inarchitettura Personale di Annamaria Gelmi

12 giugno - 8 settembre  
Castello di Rivara

L'architettura è la disciplina che più di ogni altra ha ispirato Annamaria Gelmi nel suo percorso. Il suo lavoro, pur rigidamente geometrico, astratto-concettuale è allo stesso tempo fragile nella poetica, allusivo, capace di svelare un "oltre" denso di significato e sfumature, profondamente femminile.

L'esposizione si pone obiettivi ambiziosi sia per la varietà degli allestimenti sia per la quantità delle opere: 5 sculture di grandi dimensioni, 21 disegni, 4 sequenze fotografiche, un video e un'installazione. Un percorso, una sorta di dialogo con le molte forme che l'arte può assumere per Annamaria Gelmi, a cominciare dalle sculture di grandi dimensioni allestite nel parco. Tra queste figurano *High Mountains*, alti steli su cui sveltano i profili delle amate montagne trentine; *Oltre la porta*, in cui la solidità e la dimensione della struttura in ferro contrastano con la leggerezza di pure linee geometriche alternate a spazi aperti.

All'interno del Castello si aprono invece tre sale, di cui le due più piccole dedicate al tema della montagna, un leit motiv della trentina Annamaria Gelmi. Le opere allestite in questi spazi consistono in una serie di installazioni modulari in rilievo appese a muro, tra le cui sfasature si ricompono la sagoma delle montagne. La peculiarità di questi lavori è l'inversione paradossale dei pieni e dei vuoti: il cielo ha consistenza materica, solidità, mentre la montagna è linea geometrica leggera, quasi priva di peso.

Questo gioco di contrasti prosegue anche nella sala principale che accoglie due grandi opere *site specific*. Una parete è interamente occupata da *Architettura*, installazione composta da una serie di forme geometriche in rilievo che si inseguono in un gioco di rimandi speculari. Al centro della stanza è posizionata invece *Serra*, una grande gabbia metallica alla cui base è posto uno specchio, mentre le restanti pareti sono occupate da disegni e fotografie esposte in anteprima assoluta in occasione di questa mostra.

I disegni, rigorosamente in bianco e nero, rappresentano una sorta

di alfabeto, un linguaggio creativo costituito da figure geometriche progressivamente più complesse fino alla sagoma del fiore - elemento di espressione proprio di Annamaria Gelmi. Gli scatti fotografici sono stati realizzati dall'artista durante un workshop in Bangladesh e immortalano parti corporee slegate dall'identità dell'uomo o della donna ritratti e ricomposte arbitrariamente dall'artista in serie sequenziale.

### Info

[www.culturaliart.com](http://www.culturaliart.com)



## Clueless Inconclusioni quotidiane

24 giugno - 18 luglio  
Torino, Manifattura Tabacchi

La vita di tutti i giorni è una sfida perenne contro incertezze, indecisioni, piccole o grandi tensioni e il risultato spesso si risolve in quelle che possiamo definire "inconclusioni quotidiane".

La mostra riunisce tredici artisti internazionali i cui lavori indagano le problematiche dell'esistenza individuale e collettiva sullo sfondo della vita quotidiana.

Il termine *clueless* significa "non avere idea". Riferito a una persona, indica un soggetto che si trova spesso in difficoltà a portare avanti situazioni e prendere decisioni. La mostra parte da queste suggestioni per raccontare piccoli atti di inconcludenza della vita quotidiana. Ripetizioni, tentativi falliti, gesti banali non portati a compimento e incomprensioni linguistiche caratterizzano i lavori in mostra, rappresentando con ironia e umorismo un universo quotidiana-

no fatto di azioni apparentemente senza senso, spesso inscritte in una discontinuità spaziale e temporale, che danno vita a nuovi percorsi di fantasia e nuove possibilità di viaggiare attraverso un itinerario di realtà apparentemente ordinaria.

Le opere spaziano dal video alla fotografia al disegno. Ogni artista affronta il tema in maniera diversa, ma con la comune necessità di affrontare piccoli o grandi temi dell'esistenza. Nascono immagini di nevrosi o di indecisioni di fronte a una scelta, fogli strappati dal quaderno e schizzati in fretta con il gesto veloce dell'urgenza o piccoli diari di appunti che sono spesso terapia allo stress di tutti i giorni. Le opere fungono dunque da specchio per lo spettatore che si ritrova a vivere situazioni che rico-



nosce, a identificarsi nelle piccole e grandi nevrosi quotidiane.

**Manifattura Tabacchi**  
Corso Regio Parco 142, Torino

### Orario

Mercoledì - sabato ore 16-19  
altri giorni su appuntamento

### Info

Tel. 011 19865480

**Ingresso gratuito**

## Rabarama

**Sculture  
monumentali**

Fino al 3  
ottobre

**Orta San Giulio**

È dedicata all'artista Rabarama (al secolo Paola Epifani) l'edizione 2010 di *Ortissima Percorsidorta*. Alle 23 sculture (10 monumentali, esposte all'aperto nelle vie di Orta San Giulio,

e 13 più piccole esposte a Palazzo Penotti Ubertini), si aggiungono 7 tele dipinte a olio, che propongono un'attenta riflessione sugli aspetti dell'arte di Rabarama. Come sottolinea il curatore Luca Beatrice, sono "*Opere figurative, esseri umani rivestiti di pelli arabesicate, spesso simili a fantasie presenti nei tessuti damascati, altrove assimilabili a mute squamate, se non a pelli di serpente. E la pelle entro cui sono racchiusi è proprio ciò che contraddistingue i suoi corpi: una sorta di traccia, il segno di una scrittura, l'espressione vivente e l'affermazione di un presente in cui si manifesta il carattere e il senso dell'opera stessa*".

*Ortissima Percorsidorta* nasce nel 2007 per garantire una sequenza di eventi dedicati alla scultura monumentale all'aperto e portare a Orta San Giulio i più grandi nomi dell'arte del Novecento. La prima edizione (2007) ha ospitato opere di Giacomo Manzù, nel 2008 è stata la volta di Arnaldo Pomodoro e nel 2009 di Mimmo Paladino.

La bellezza unica di Orta San Giulio e la sua particolare conformazione urbanistica ne fanno il luogo più adatto a questo tipo di esposizione, una naturale isola pedonale le cui dimensioni ridotte permettono lo studio di un vero e proprio itinerario che accompagna il visitatore per le vie e i vicoli della città facilitando una fruizione delle opere unica e irripetibile.

### Orario

Palazzo Penotti Ubertini

Tutti i giorni ore 10-23

Martedì chiuso

### Biglietti

Intero 7 euro, ridotto 5 euro

### Info

[www.palazzoubertini.com](http://www.palazzoubertini.com)



PaCiok



## Ghirardini al furmentin

Riccardo Leanza Trentanove frequenta il terzo anno dell'Istituto Professionale per l'Arte Bianca e l'Industria dolciaria di Neive. Ha preparato una merendina che unisce al cioccolato ingredienti come la farina di castagne e di grano saraceno per donare al prodotto quel gusto di "antico" percepibile immediatamente al palato.



### Ingredienti

#### Panetto

Farina forte g. 75  
Margarina g. 300



# Le ricette premiate

#### Pastello

Cacao g. 20  
Farina di forza g. 425  
Zucchero g. 80  
Farina di castagne g. 50  
Nocciole tostate g. 50  
Lievito di birra g. 25  
Burro g. 25  
Miele g. 10  
Acqua g. 175  
2 uova  
Sale g. 10

#### Ripieno

Cioccolato fondente g. 200  
Panna g. 50  
Curacao g. 10

#### Bagna

Acqua g. 100  
Zucchero g. 150  
Curacao g. 25

Preparare il panetto impastando la farina forte e la margarina, quindi impastare le farine, il lievito, lo zucchero, il miele, le nocciole tritate, un uovo e un tuorlo, facendo il pastello.



Lasciar lievitare per un'ora in luogo tiepido, quindi stendere il pastello. Piegare in quattro per il lungo, a libro, e stendere nuovamente. Lasciar



riposare la pasta per una decina di minuti quindi

ripetere l'operazione, e poi nuovamente (tre pieghe in tutto).

Mentre la pasta riposa, preparare il ripieno facendo sciogliere il cioccolato con la panna e il liquore.

Stendere la pasta a uno spessore di 2-3 mm. e ricavarne dei quadrati di una decina di centimetri di lato. Sistemare un po' di ripieno in ciascun quadrato, chiudere a triangolo e spennellare con l'albu-

me rimasto, leggermente battuto.

Con questa preparazione Riccardo Leanza Trentanove ha vinto il premio speciale offerto da Piemonte Mese e riservato ai candidati fra i 16 e i 20 anni che dimostrano particolari potenzialità e motivazione



Far lievitare per 30-45 minuti e cuocere a 220°C per 15 minuti.



Appena estratti dal forno, spennellare i ghirardini con la bagna al curacao per renderli lisci e lucidi.



## Piemonte mese

Cultura, Luoghi,  
Economia del Piemonte

Mensile - Anno VI n. 5  
Giugno 2010

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

#### Direttore Responsabile

Nico Ivaldi  
direttore@piemontemese.it

#### Direzione Editoriale

Lucilla Cremoni  
Michelangelo Carta

#### Hanno collaborato a questo numero

Roberta Arias, Gabriella Bernardi, Valeria Bugni, Alberto Cascione, Michela Damasco, Giulia Dellepiane, Fabiana Dicembre, Emanuele Franzoso, Ilaria Leccardi, Francesca Nacini, Mauro Ravarino, Sabrina Roglio, Marina Rota

#### Grafica e impaginazione

Vittorio Pavesio Productions

L'illustrazione di copertina è di Vittorio Pavesio

Scaricabile gratuitamente dal sito  
[www.piemontemese.it](http://www.piemontemese.it)

MICHELANGELO CARTA EDITORE  
Via Caldini, 6 - 10138 Torino  
Tel. 011 4346027, Fax 011 19792330  
redazione@piemontemese.it

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

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

# Lavorare in proprio senza essere soli.

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



**Piemonte**

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

Via Roma 366 - 10121 Torino

tel. 554.18.11 - telefax 554.18.26-554.18.25

e mail [info@cnapiemonte.it](mailto:info@cnapiemonte.it)



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