

Questo mese:

■ **Alberto Sinigaglia**

Da Montanelli a Internet, cinquant'anni di passione per il "mestieraccio"

■ **Il Re Galantuomo**

A Palazzo Reale e a Racconigi la mostra sul primo sovrano dell'Italia unita

■ **Mucche pazze e mozzarelle blu**

Da circa un secolo l'Istituto Zooprofilattico vigila sulla sicurezza alimentare

Da quasi trent'anni gli "Amici della Birra"

praticano l'arte birraria e collezionano cimeli di una tradizione che proprio in Torino ha avuto la sua prima capitale



Ne fanno di cotte e di crude

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



Parliamo di...



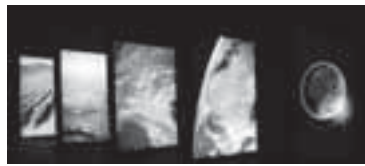
Uno come Alberto Sinigaglia staresti a sentirlo per ore. Sarà per il tono della voce, sempre pacato; o per il timbro profondo, da attore consumato. O sarà per la semplicità con la quale ti racconta le storie di una vita da giornalista appassionato del suo lavoro e ti fa sentire vicini, come se fossero tuoi vecchi, cari amici, personaggi come Indro Montanelli, Enzo Biagi, Alberto Ronchey, Eugenio Montale e moltissimi altri. (Nico Ivaldi, p. 4)



Teatro popolare inteso come teatro di ricerca, che cerca di creare memorie immaginifiche, con solide radici alle spalle, ma in movimento e in grado di far pensare, sognare e agire. In estrema sintesi è questa la poetica che ispira la Compagnia Marco Gobetti, associazione culturale fondata nel gennaio 2008 dall'autore e attore torinese da cui prende il nome (Michela Damasco, p. 7)



Dove la Quinta Strada bacia Broadway, fronte Madison Square Park, dal 31 agosto 2010 è spuntato Eataly. Un'operazione da venticinque milioni di dollari, oltre cinquemila metri quadrati, seicento posti a sedere e l'auspicio di un ritorno economico di cinquanta milioni di dollari annui. Sembra di dare i numeri, ma il patron Farinetti pare ci conti davvero, e non è detto che non ci riesca. (Mariella Capparelli, p. 8)

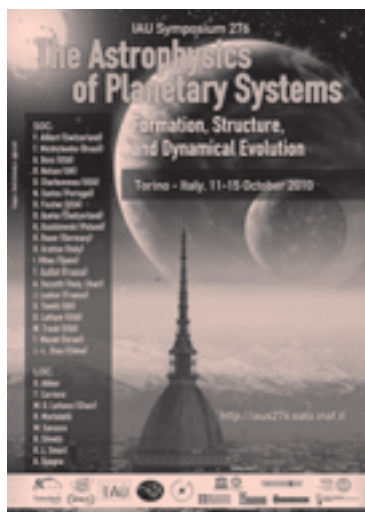


Tre anni di studi scientifici e di fattibilità museografica; tre di lavoro, tra progettazione e allestimenti; trenta esperti e studiosi per la progettazione e la definizione dei contenuti; duemila metri quadrati di superficie totale suddivisa in cinque piani. Sono questi i numeri di WiMu, acronimo dall'inglese *Wine Museum* (Museo del Vino) inaugurato il 12 settembre scorso a Barolo. (Sabrina Roglio, p. 9)



La birra è talmente apprezzata che c'è chi ne ha fatto un oggetto di venerazione, un'inseparabile compagna di vita. Gli Amici della Birra, quelli ufficialmente riconosciuti come tali, sono circa centosessanta in tutto il mondo. Sono un gruppo di adoratori con il vizio del collezionismo, che fanno riferimento a una congrega dal nome inequivocabile: gli "Amici della Birra", appunto (Marco Doddis, p. 10)

Tempo fa ci si domandava se la nostra Terra, Marte, Giove e tutti gli altri pianeti che orbitano attorno alla nostra stella, il Sole, fossero un caso unico. Tutte le altre stelle sparse nell'Universo avranno anche loro una corte planetaria? La risposta è sì. (Gabriella Bernardi, p. 12)



Mucche pazze, polli e maiali che trasmettono pandemie, mozzarelle del colore dei Puffi... Ma chi vigila e indaga in questi casi? Oltre alle Asl e ai Nas c'è un ente modernissimo e antico, che compirà cent'anni nel 2012: è l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, una squadra di 380 persone distribuite per tutte le province del nord-ovest. (Giulia Dellepiane, p. 13)

Maestro e allievo arrivano assieme, sul far della sera. Come ogni mercoledì alle 19, ad Alessandria sta per cominciare la lezione di Brazilian Jiu Jitsu. Il più alto dei due, l'allievo, si chiama Alberto Co-

dognotto, alessandrino; l'altro invece è Alexandre Vasconcelos, "Bata-tinha", originario di Belo Horizonte, arrivato in Italia nel febbraio 2006 per diffondere la sua arte, ancora poco conosciuta in Italia ma che nel suo Paese è praticata quasi come il calcio. (Ilaria Leccardi, p. 15)



L'eteroglossia francese delle valli valdesi, originata dall'arrivo degli esuli francesi di confessione protestante e rafforzata dalla traduzione della Bibbia in francese nel 1532, divenne essenziale per mantenere i contatti con le comunità protestanti d'oltralpe non solo da un punto di vista religioso, politico e culturale. (Cristina Chioni, p. 16)

Torino vanta un'antica farmacia omeopatica risalente al XIX secolo e annessa nel 1929 all'Ospedale Omeopatico: un vero e proprio patrimonio della città. I materiali della storica farmacia sono stati ereditati nel 1985 dal Comune di Torino e allestiti qualche anno più



tardi all'interno dell'Archivio Storico di Via Barbaroux. (Roberta Arias, p. 17)



Uno degli aspetti più interessanti della mostra *Vittorio Emanuele II. Il Re Galantuomo* è la sede espositiva, anzi le sedi, che sono il Castello di Racconigi (in cui sono custoditi materiali relativi all'adolescenza del sovrano, alla sua formazione, all'ascesa al trono di Sardegna, al matrimonio con la cugina Maria Adelaide) e Palazzo Reale, dove molti dei fatti di cui si parla si sono svolti, il che trasforma il contenitore in contenuto, la forma in parte integrante della sostanza (Lucilla Cremonesi, p. 18)



Come ogni anno, in concomitanza dei festeggiamenti per il genetliaco del nostro eccelso Sultano, mi appresto ad illustrare a voi sudditi miei pari le mirabolanti scoperte che per lui ho compiuto nel lungo viaggio che intrapresi all'inizio della primavera. Conosco il sultano da più di trent'anni e ho imparato ad apprezzare appieno il suo amore per le prelibatezze. Fu per questo che mi misi in viaggio, alla ricerca del sapore perfetto, che si consacrasse alla sua attenzione come l'apoteosi del gusto... (Alessandro Pegolo, p. 20)

Intervista di Nico Ivaldi

Quella passione per il "mestieraccio"

Uno come Alberto Sinigaglia staresti a sentirlo per ore. Sarà per il tono della voce, sempre pacato; o per il timbro profondo, da attore consumato. O sarà per la semplicità con la quale ti racconta le storie di una vita da giornalista appassionato del suo lavoro e ti fa sentire vicini, come se fossero tuoi vecchi, cari amici, personaggi come Indro Montanelli, Enzo Biagi, Alberto Ronchey, Eugenio Montale e moltissimi altri.

Ore che, purtroppo, Alberto non ci può concedere, stretto com'è fra i suoi mille impegni (e le molte telefonate, alle quali risponde sempre con una grande cortesia): è presidente dell'Ordine dei

Alberto Sinigaglia, presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte, racconta cinquant'anni di stampa italiana

Giornalisti del Piemonte, docente di Newsmaking e linguaggio giornalistico alla Facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Torino, consulente scientifico di varie istituzioni; ma è - precisa - soprattutto "un giornalista della Stampa", dove è stato a lungo responsabile dei servizi culturali, dopo esservi entrato quarant'anni fa come redattore politico. Una vita. Senza dimenticare una sua creatura, "Tuttolibri", il settimanale che, trentacinque anni fa esatti, Sinigaglia fondava con Vittorio Messori, Mario Varca e Osvaldo Guerrieri, realizzando un'idea di Arrigo Levi e di Giovanni Giovannini, allora direttore e amministratore delegato del grande quotidiano torinese.

Sono arrivato a Torino dalla Mondadori, chiamato dal direttore Alberto Ronchey su istigazione di Giulio De Benedetti, che già voleva portarmi alla Stampa quand'ero poco più che un ragazzo. Ma io gli dissi di no.

Come si poteva negarsi a uno come Gidibi: per quale motivo l'hai fatto? Perché era bello lavorare alla Arnoldo Mondadori Editore - si chiamava così

- ed era bello vivere a Milano, allora culturalmente assai vivace, e più vicina alla mia Venezia, dove sono nato, dove avevo famiglia e affetti. Temevo che Torino mi avrebbe allontanato da quel mio piccolo mondo, sebbene sentissi che alla Stampa avrei vissuto un'esperienza diversa, come poi sarebbe avvenuto.

Ti spiaceva lasciare Milano?

Per un appassionato di musica come me la città aveva un'offerta straordinaria: una Scala strepitosa, i Pomeriggi Musicali di Remigio Paone, l'Orchestra Verdi, quella della Rai e quella del Conservatorio, la Società del Quartetto, la Gioventù Musicale e ottimi concerti jazz. Poi c'era il teatro di Strehler e De Bosio. Insomma, una città dalla sorprendente vitalità.

E arrivando a Torino cos'hai trovato?

Abbastanza per la musica: l'Orchestra Rai, l'Unione Musicale, il Regio non ancora ricostruito, ospite del Teatro Nuovo. Assai meno per la cultura, con l'eccezione dei Venerdì Letterari delle sorelle Antonetto. Fui subito coinvolto da Giovanni Giovannini per rendere più vitale il Circolo della Stampa e infatti mi diedi da fare, con Giorgio Martellini e Giorgio Calcagno, per invitare scrittori importanti. Torino era povera anche nei rapporti fra le persone.

Sarebbe a dire?

Ci si frequentava fra "immigrati", con altri colleghi veneti o toscani. Ho atteso molto prima di essere invitato nelle case dei colleghi torinesi, mentre quelli milanesi mi avevano subito aperto le porte. Diverso il clima di altre città piemontesi: ho sentito più il valore dell'accoglienza ad Alba, ad Asti, a Biella, a Novara che a Torino. E anche più dialogo.

Proprio nessun amico a Torino?

Ci mancherebbe altro! E che amici avrei trovati! Per esempio Massimo Mila, col quale avrei avuto una tale intesa intellettuale e umana da diventarne il testimone di nozze. E Primo Levi, Alberto Bruni Tedeschi, i colleghi-amici-maestri Giovanni Giovannini, Carlo Casalegno, Tino

Neirotti.

Così, nella grigia Torino, alla fine sei rimasto...

Una cosa mi ha convinto: la qualità del quotidiano per il quale ancora lavoro. La Stampa di Alberto Ronchey, poi di Arrigo Levi e di Giorgio Fattori, era un giornale di grande qualità: il giornale dei suoi giornalisti, più che dell'editore, Giovanni Agnelli, che comunque è stato un grande editore, legato al suo giornale da sincera passione e rispettoso della sua indipendenza. Ciò mi dà un senso di orgoglio e di appartenenza a questa testata che è fortissimo ancora oggi, quarant'anni dopo. Inoltre, Torino non è più grigia. Anzi, ora per molti aspetti batte Milano.

Alberto Sinigaglia nasce a Venezia. A sedici anni, enfant prodige del giornalismo, scrive già articoli culturali sulla terza pagina dell'"Arena" di Verona, si laurea in Lettere con una tesi sul poeta Dino Campana. Poeta era anche un amico di famiglia, Diego Valeri. Con lui Alberto conosce Aldo Palazzeschi, Marino Moretti, Gian Francesco Malipiero, Andrea Zanzotto, Ezra Pound, De Chirico, Stravinskij e altri scrittori che avrebbe ritrovati nel suo primo lavoro alla Mondadori.

Ma all'epoca pensavi di diventare giornalista?

A dire il vero no, per quanto mio non Giulio Hirsch, dirigente in una importante compagnia di assicurazioni, e mio padre Angelo, commerciante, cominciassero la giornata con un giornale in mano, insegnandomi il valore dell'informazione. Volevo fare il medico oppure il direttore d'orchestra.

Alberto Sinigaglia si distingue fin dagli inizi alla Stampa per le sue qualità di redattore; lui stesso si definisce un "convinto interprete del giornalismo di trincea". Cosa significa?

Dipende spesso da un bravo redattore se il grande giornalista riesce a fare bene il suo lavoro. Il caposervizio è spesso ideatore, provocatore, maieuta, cui va certo una parte del merito dei buoni risultati. Sono grato al mio

giornale per avermi dato la possibilità di dialogare con le grandi firme, "passando" i loro pezzi: Jemolo, Luigi Salvatorelli, Abbagnano, Galante Garrone, Bobbio, Mario Soldati, Passerin d'Entrèves, Firpo, Natalia Ginzburg, Sciascia, Ceronetti, Primo Levi, Rigoni Stern e Gorresio, Montanelli, Biagi, Spadolini, Tornabuoni, Del Buono, Pansa, Valli.

Non è esagerato dire che ti sei messo un po' da parte per migliorare il lavoro altrui e, conseguentemente, migliorare la qualità del tuo giornale?

Questa è un po' grossa. Diciamo che per noi redattori una delle più grandi soddisfazioni è scrivere attraverso gli altri. Personalmente ho pubblicato pochi libri, ma c'è il mio lavoro dietro numerosi volumi che non portano la mia firma. Rinuncio volentieri ad una cosa mia, ma non rinuncio a mettere in sintonia delle persone, a creare gruppi di lavoro, a mandare avanti le cose semplificandole, sempre in piena collaborazione con altri.

Questa metodologia di lavoro spiega anche come Alberto Sinigaglia riesca a far interagire molte persone nelle manifestazioni culturali delle quali è direttore scientifico. Come Passepartout, l'intenso festival culturale di Asti, fatto in economia ma molto apprezzato ben oltre i confini per i temi proposti e il prestigio dei personaggi chiamati a svolgerli.

Passepartout è nato alla Biblioteca Astense, una delle più frequentate e attive del Nord Italia, con la direzione colta, appassionata, pragmatica di Donatella Gnetti Notari. Un festival curato nei minimi particolari grazie al lavoro di pochi impiegati e di una squadra di entusiasti volontari della cultura.

Parlando di Asti, il discorso con Sinigaglia si sposta sulla vitalità culturale del Piemonte.

Credo sia anche merito del Salone



del Libro, che ha portato ad una più diretta relazione del pubblico con gli autori e gli editori. Comunque credo che il Salone abbia scosso l'aria un po' stantia che gravava sulla cultura piemontese. Il Piemonte è ricco di piccole realtà culturali dalle grandi qualità. Penso ad Asti ma anche a Novara, Alba, Alessandria, Novello, Orta, Arona... In un periodo critico come l'attuale, in cui bisogna resistere a fare cultura con pochissimi soldi, mi auguro che queste piccole realtà imparino a collaborare fra di loro per strappare la gente dall'ottundente parcheggio davanti alle tv. Il Piemonte della cultura ce la farà, ne sono certo, con il suo stile British per il quale non esibisce i propri meriti né alza la voce, ma lavora sodo, con intelligenza.

La Stampa è stata per molti anni il giornale di Enzo Biagi...

Non solo. La Stampa è stato il giornale nel quale Biagi è durato di più, andando e tornando...

Perché durava poco nelle altre testate?

Perché non ha trovato la libertà della quale godeva alla Stampa né quando è stato chiamato a dirigere il telegiornale, allora unico, né quando è stato al comando del Resto del Carlino. Una volta ruppe anche con la Stampa...

Racconta.

Quando Kennedy venne ucciso a Dallas, Biagi si trovava al ristorante del suo albergo. Dalla cucina una cameriera uscì gridando: "Hanno sparato al presidente Kennedy!". Enzo corse nell'atrio, già gremito di persone davanti al televisore, sul quale apparve il famoso telegiornalista Walter Cronkite, in maniche di camicia, sconvolto, che annunciava: "Il presidente è morto". Enzo scrisse il pezzo e lo telefonò agli stenografi. Giulio De Benedetti lo lesse, andò su tutte le furie e sgridò Biagi per aver fatto quello che purtroppo oggi è diventata un'abitudine: scrivere un servizio guardando la tv. Secondo GdB, Biagi sarebbe dovuto uscire in strada, parlare con la gente, documentarsi direttamente.

E come finì?

Che De Benedetti chiese ad un altro giornalista il pezzo principale sull'assassinio di John Kennedy e umiliò Biagi pubblicando il suo di taglio basso. Non è chiaro se Biagi se ne andò o se fu licenziato. Comunque un anno dopo ritornò alla Stampa.

Secondo te chi è stato il più grande giornalista italiano del secolo scorso?

Indro Montanelli, il più completo. Seppe fare il cronista, l'elzevirista, l'inviato di guerra, il recensore, il



redattore e anche come fondatore di giornali e direttore non fece male. Arrivò alla Stampa nel '73 dopo il licenziamento dal Corriere. Diceva di aver ottenuto da noi asilo politico. Sentendoci per mesi ogni sabato - la sua rubrica "Controcorrente" usciva in terza pagina la domenica - stabilii con lui un rapporto di grande confidenza affettiva. Montanelli però non è il solo grande giornalista...

Chi sono gli altri, secondo te?

Alberto Ronchey. Proprio con un suo volume, *Giornalismo totale*, ho aperto la collana "Classici del giornalismo" edita da Nino Aragno. Ronchey è stato l'esponente di punta di un giornalismo di alta classe, colto ma non elitario, maniacalmente verificato nei dati, nei fatti, sobrio, non enfatico, non impressionistico, difetto che allontana molti lettori dal giornalismo corrente.

Continuiamo.

Dico ancora Luigi Barzini, Virgilio Lilli, Vittorio G. Rossi, Oriana Fallaci, Arrigo Levi, Enzo Bettiza, Egisto Corradi, Ettore Mo, Bernardo Valli e tre signore, diversamente magnifiche: Lietta Tornabuoni, Natalia Aspesi e Barbara Spinelli. Tutti esponenti di un giornalismo anche di valore letterario.

Può esistere un giornalismo fatto da scrittori?

Certo. Si pensi a Guido Piovene, Dino Buzzati, Giovanni Arpino. Lo stesso Italo Calvino fece il cronista all'Unità. Oggi è splendido il giornalismo di Umberto Eco, Claudio Magris, Sergio Romano. Per gli scrittori il giornalismo è stato il pane quotidiano. Alberto Moravia non avrebbe potuto permettersi la vita che ha fatto se non avesse collaborato con L'Espresso e con il Corriere della Sera. E così Eugenio Montale, che incontravo sovente alla Mondadori e faceva il critico musicale del Corriere d'Informazione: di sola poesia non avrebbe certo campato.

Fra tutti questi protagonisti del giornalismo italiano il posto principale nel mio cuore spetta a Carlo Casalegno.

Qual è la lezione che hai imparato da Casalegno?

Chiarezza, rigore, paziente e ostinata capacità di dialogo con i colleghi, i collaboratori, i tipografi. In sintonia su molte cose, avevamo opinioni diverse su altre, discutendone a lungo, sinceramente, profondamente. Lavoro ancora con questa memoria che è una delle ragioni che mi legano alla Stampa. Credo che l'assassinio di un giornalista della statura morale di Casalegno sia stata una delle pagine più nere della nostra storia del dopoguerra.

Una pagina nera nella tua carriera, professionalmente parlando, qual è stata?

Una delusione. Porta il nome di Leonardo Sciascia. Era un collaboratore del mio giornale. Durante la prigionia di Aldo Moro, gli proponemmo di commentare le lettere dello statista, via via che arrivavano alle redazioni. Disse subito di sì. Poi volle attendere per commentarne alcune insieme. Quando le ebbe tutte, si trovava a Parigi, dove un editore gli propose di farne un libro, L'affaire Moro. Mi invitò a colazione a Palermo, discutemmo i dettagli di come quel lavoro sarebbe uscito in anteprima sulla Stampa. Dopo qualche giorno di silenzio, una mattina scoprii che con quel testo cominciava la sua collaborazione al Corriere della Sera. Un tradimento che mi fece soffrire più della brutta figura che facevo col mio giornale, essendomi fidato.

L'informazione oggi, secondo te, gode di buona o cattiva salute?

L'informazione vive una complessa crisi di crescita, di quantità, di qualità. Il crollo di copie vendute di quotidiani e settimanali corrisponde allo sviluppo della rete e delle nuove tecnologie. Editori e giornalisti

non sembrano avere una rotta chiara per il futuro.

Internet come si colloca nella tua analisi?

Le reti, se bene usate, possono dare un grande contributo all'informazione. Ma a volte ingannano gli utenti, che vengono disinformati proprio nel momento in

cui si credono più informati. Come accade con la tv: non sempre l'immagine informa meglio della parola. Dipende dalla scelta, dall'uso di quell'immagine, che spesso invece è fuorviante, ingannatrice, mentitrice. Mai nella sua storia l'informazione ha potuto contare su mezzi così potenti. Ma qui sta il pericolo, se quei mezzi sono usati male, senza le tecniche e le regole di quello che finora abbiamo chiamato giornalismo.

C'è anche una crisi etica?

Troppo labile si è fatto il confine tra giornalismo e pubblicità, tra informazione e propaganda: il male, così evidente e grave in fatto di servizi e pagine su moda, vini, nutrizione, salute, viaggi, vacanze, penetra con metastasi nel giornalismo di cronaca, cultura, politica. Il giornalismo-spettacolo scritto e televisivo, premiato dalle copie vendute e dall'audience, e il giornalismo-clava brandito per rivalità politiche posso essere fastidiosi, magari deprecabili: ma si possono spegnere i televisori e non comprare certi giornali. Più infido è il cattivo giornalismo subdolo, capace di mascherarsi.

Ma allora a chi tocca informare?

Se alludi anche al giornalismo fai da te, sì, la foto scattata da un passante, la ripresa d'una telecamera privata possono dare una notizia, offrire una prova importante. Ma soltanto i professionisti possono fare informazione, in base alle precise e collaudate tecniche e regole del mestiere. Tagli e risparmi editoriali rischiano di alimentare un giornalismo di dilettanti, di orecchianti, impreciso, enfatico, impressionistico, infidabile. Con il dovuto rispetto per gli infermieri, sarebbe come affidar loro cliniche e ospedali, diminuendo o abolendo i medici. Un forte, deciso ritorno alle regole e all'etica s'impongono al giornalismo, risolutivo elemento di ogni democrazia. E occorre fare in fretta. ■



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.

Il Premio Piemonte Mese, la cui prima edizione si è svolta nel 2007, è nato dalla constatazione del fatto che, nonostante siano molti e anche prestigiosi i premi letterari e giornalistici organizzati nella nostra regione, e pur non mancando le iniziative che coinvolgono le scuole e le Università, risultava ancora scoperto il vasto ambito dei giornalisti alle prime armi, provvisti di un solido bagaglio culturale e sovente anche di un'ottima formazione specifica, ma che devono iniziare ad avere esperienza professionale diretta.

Il Premio Piemonte Mese è rivolto a giovani fra i 18 e i 35 anni e si articola in tre sezioni:

Cultura e Ambiente

Economia e Artigianato

Enogastronomia

Ai partecipanti è richiesta la realizzazione di un articolo riferito ad una di queste aree che viene poi valutato da un comitato scientifico costituito da esperti e protagonisti della cultura e del giornalismo piemontese.

Il regolamento completo si trova sul sito

www.associazionepiemontemese.org

Con il patrocinio di



Per strada, far teatro

Michela Damasco

Teatro popolare inteso come teatro di ricerca, che cerca di creare memorie immaginifiche, con solide radici alle spalle, ma in movimento e in grado di far pensare, sognare e agire. In estrema sintesi è questa la poetica che ispira la Compagnia Marco Gobetti, associazione culturale fondata nel gennaio 2008 dall'autore e attore torinese da cui prende il nome.

Quando ne parla, Marco Gobetti cerca gli occhi dell'interlocutore e ci tiene a chiarire il più possibile il senso del suo teatro. Un teatro possibile, "di cittadini fra cittadini: la creazione deve nutrirsi di provvisorietà, gli artisti possono farsi artigiani di incontri. L'incontro è tanto più vero quanto più la sua provvisorietà è condivisa con il pubblico. Si può provare a fare un teatro che nasca proprio dagli incontri".

Provvisorio non significa, però, lasciato al caso. "L'attore deve recuperare umiltà e dedicarsi ai cittadini.

Niente elitarismo ma rigore e contatto diretto col pubblico per il teatro della Compagnia Marco Gobetti

Il nostro obiettivo è reinventare le opportunità di incontro, perché alla fine su questo

si basa lo spettacolo", recuperando un po' "lo spirito avventuroso delle compagnie di giro" attraverso azioni teatrali su strada organizzate: "Vogliamo elaborare avventurosamente, ma il nostro è un provvisorio inquadrato in una progettualità precisa".

La Compagnia mette in scena nei teatri che la ospitano, in Piemonte e fuori, (è in cerca di una sede operativa) spettacoli che si basano su un testo scritto, "con tutti i crismi del sistema-teatro", ma le prove avvengono pubblicamente. Anzi, su strada: "Per Cristo muore in fabbrica: è solo un altro incidente (prodotto con il sostegno del Sistema Teatro Torino e il patrocinio del Comune, ndr), la lettura pubblica del copione avvenne in via Po. Una spettacolarità che fonda una consuetudine antica con un mezzo di comunicazione moderno, perché ne demmo preavviso alla stampa in modo che il pubblico fosse il più eterogeneo possibile, composto

sia da chi era interessato, sia da chi passava per caso di lì".

Recitare per strada, per quanto possa basarsi su un testo scritto (che comunque viene modificato durante la creazione perché di fatto "è sempre un pretesto"), condiziona: "L'uso del corpo è importante, ogni cosa che ti circonda diventa parte di ciò che stai facendo. Se suona una campana, io attore me devo accorgere, non posso far finta di nulla".

Non a caso, la Compagnia intende sviluppare suggestioni e azione derivante dal lavoro precedente di Marco Gobetti: dalla drammaturgia agli allestimenti con la Compagnia "Il Barrito degli Angeli-Marco Gobetti", dai laboratori all'esperimento del Teatro Stabile di Strada®, che nel 2007 ha ricevuto dalla Regione Piemonte il Premio per la valorizzazione delle espressioni artistiche di strada e che avviene quando l'attore replica in strada o a cappello nello stesso luogo, alla stessa ora e per più di due giorni di fila, gli stessi spettacoli proposti nel sistema teatrale esistente o quando mette in scena pubbliche azioni e testi che potranno poi svilupparsi all'interno del sistema. Spettacoli in diversi comuni, gratuiti o con un prezzo simbolico, in cambio di vitto e alloggio.

Un esempio di azione su strada, anche educativa, è *La Costituzione Italia*,

all'improvviso, in cui un attore (Gobetti), munito di cuffie e con un'antenna in testa, capta nell'aria la Costituzione e la riferisce ai passanti, articolo dopo articolo. Un background che ha portato a sperimentazioni coraggiose e continue ad alimentare idee e progetti anche molto diversi tra di loro. Come, nel 2008, *Dove sono nato non lo so*, settimana di letture accampata tra i filari di Piobesi d'Alba per il centenario pavesiano.

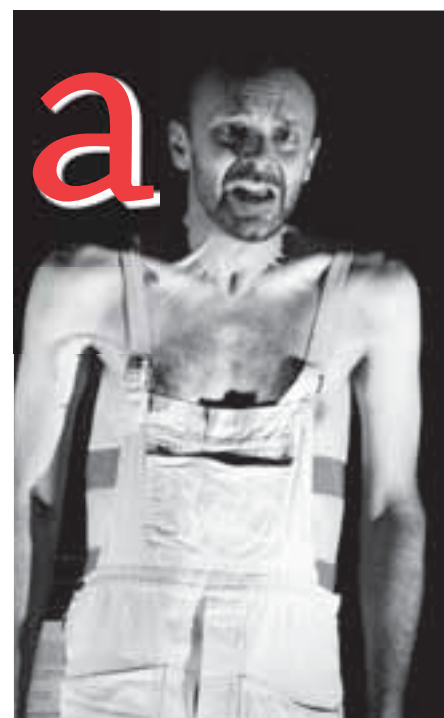
Marco Gobetti, sottolineando col

sorriso l'importanza, per l'attore, di "ritrovare autenticità, col mestiere" e di portare uno "spirito pacificamente anarchico dentro il sistema", lavora assieme a Thuline Andreoni, Anna Delfina Arcostanzo (attrice-antropologa e direttrice artistica), Dario Buccino (compositore, strumentista e vocalista), un attore del calibro di Ruggero Dondi, Simona Gallo (che si occupa della parte tecnica e artistica), Fabiana Ricca (che partecipa ai laboratori nelle scuole), Alessandro Tannoia e Cristian Zucaro.

In ambito formativo, oltre a stage di teatro, un laboratorio che ha avuto successo, grazie al sostegno della Fondazione Mirafiori e che ora verrà riproposto alle scuole, è la *Lectio viva-ce*, ossia il tentativo di applicare il teatro alla scuola prestando agli studenti gli strumenti dell'attore in modo che viva lo studio come momento creativo e l'interrogazione come momento di spettacolarità. Inoltre è in lavorazione un progetto, in collaborazione con il Centro Studi Piero Gobetti di Torino, di "lezioni recitate" alle scuole superiori e ai primi anni di università: "Si tratta di lezioni scritte da uno storico che l'attore porterà nelle classi di almeno 15 scuole in tutto il Piemonte, evocando il personaggio di cui si parla. Il Centro filmerà queste lezioni e le renderà disponibile su un social network".



Ascoltando Marco Gobetti, si capisce che vulcano di idee sia la Compagnia, impegnata su più fronti. È in corso *La vera storia di Hilario Halubras*, progetto di "pubblica produzione culturale senza scadenza, fatto di prove teatrali su strada, una radio web e un blog". Il tentativo è creare una maschera contemporanea, un tipo fisso che non smetterà mai di crescere in relazione alle realtà con cui verrà a contatto, avendo come unico vincolo la propria origine, la stessa vicenda che di volta in



volta verrà resa nota. Il personaggio Hilario Halubras maturerà attraverso prove pubbliche per strada, nel contatto con i cittadini, e solo allora potrà diventare protagonista di spettacoli. Si tratta di un progetto di produzione culturale che al momento vive di donazioni e che perciò si modificherà anche a seconda della disponibilità economica. In continuo divenire.

In cantiere c'è poi anche un progetto particolare sull'Unità d'Italia, che mira a far conoscere il distacco, fin dall'inizio, tra desiderio di unificazione e di democratizzazione, e che verrà presentato a Sistema Teatro Torino. A ottobre invece è andato in scena *Ex Libris Juke Box*. Si trattava di una serie di letture pubbliche, a ingresso libero, di opere di Salgari, Boccaccio e Pirandello, svoltesi in una biblioteca, una gelateria e una libreria in zone centrali della città. Con una particolarità: i tre attori, seduti a un tavolino, impegnati nella lettura ad alta voce, potevano essere interrotti in qualunque momento: chiunque, infatti, poteva suonare un campanello e chiedere la lettura di un libro che aveva con sé o scelto tra i titoli di altri autori posti in una valigia. Tutto all'insegna dell'incontro, della comunicazione, con l'intento di promuovere la cultura teatrale nel suo aspetto più contemporaneo, il mestiere dell'attore.

Inutile dire che in Italia proporre cultura, e magari viverne, sta diventando drammatico. Eppure, la Compagnia Marco Gobetti resiste: "Partecipiamo a bandi, guadagniamo dagli spettacoli nei teatri, non è facile. Anche perché in certi ambiti il teatro non elitario disturba un po', ma il risultato finale è comunque uno spettacolo rigoroso e questo viene fuori. È la prova che la provvisorietà cercata scientemente paga".

Info

www.marcogobetti.org

Eataly scopre l'America

Mariella Capparelli

Dove la Quinta Strada di New York bacia Broadway, fronte Madison Square Park, dal 31 agosto 2010 è spuntato Eataly, il ristomarket che da noi ormai non necessita di presentazioni.

Un'operazione da circa venticinque milioni di dollari, per oltre cinquemila metri quadrati, seicento posti a sedere e l'auspicio di un ritorno economico di cinquanta milioni di dollari annui. Sembra di dare i numeri, ma il patron Farinetti pare ci conti davvero, e non è detto che non ci riesca.

La sistemazione è altisonante, anche se quel lembo di *avenue* è un po' fuori dal turbinio della Broadway che conosciamo. Il distretto, infatti, è quello più elitario del Flatiron Building (il famoso grattacielo a forma di ferro da stiro) e il palazzo di quindici piani, nel quale Eataly si è accomodato, è una costruzione dell'Ottocento.

All'ingresso c'è odore di incenso, ma anche di caffè, di gelato, di salumi, vini, formaggi, di prodotti tipici. Più o meno, perché accanto al corner di

Sbarcato anche a New York, il nostrano ristomarket promette di convertire gli americani al buon cibo: ci riuscirà?

cioccolato Venchi, agli scaffali consacrati a Gobino, o al caffè Vergnano, convivono la pasta Barilla, il

caffè Lavazza, la birra Moretti e tanto altro ancora. E se qualcuno in Italia si azzardasse a dare alla pasta Barilla la denominazione di prodotto di nicchia, penso che sarebbero gli stessi vermicelli a sbellicarsi dal ridere.

In prima fila, subito all'entrata, troviamo il bar Lavazza per un espresso per una volta ristretto davvero. E in effetti, rispetto ai beveroni cui sono abituati gli uomini a stelle e strisce, bere il caffè più nazionalpopolare e commerciale che ci sia in Italia dà la sensazione di degustare un elisir di lunga vita. Ma si sa, gli americani, quanto a gusto, vanno un po' formati. Per il momento, in linea di massima, guazzabugliano abbastanza tra dolce e salato e il prodotto più fresco sono forse convinti di comprarlo per strada... ma ci si sta lavorando. È forse una missione di tipo pedagogico



alimentare, quella di abituare i newyorkesi a mangiare in maniera più sana ed equilibrata. Ci sta provando anche il sindaco Bloomberg, imponendo l'indicazione sui menù anche dell'apporto calorico.

A giudicare dalla stazza degli americani, direi che al momento la strategia non ha funzionato. Ma diamo tempo a Eataly di svolgere il suo ruolo didattico, visto che ha anche una scuola di cucina: oltre a vendere i prodotti made in Italy, si fornisce il manuale di istruzioni.

Ma, a circa un mese dall'apertura, code non se ne vedono. Mentre l'inaugurazione era stata accolta con moltissime aspettative, soprattutto dagli italiani residenti a New York, in una qualsiasi domenica pomeriggio di fine settembre tra acquirenti, consumatori e curiosi, il locale non è poi così affollato. Forse è un caso.

Dei visitatori e degustatori, molti sono giovani, e italiani: lo capisci da come si muovono e quanto sono disinvolti al cospetto dei prodotti tipici. Anche se pare che a New York il prodotto italiano sia un cult.

Pare che la popolazione, qui a New York, si divida tra quelli che mangiano benissimo e quelli che mangiano malissimo. Ma quanti possono permettersi i migliori ristoranti, italiani o americani che siano? Sta scomparendo la classe media, e anche nell'America opulenta la crisi si fa sentire, tanto che l'assunzione dei trecento dipendenti di Eataly non lascia indifferente il sindaco. Come dire che il famoso zio d'America, per una volta, ringrazia il nipote italiano.

L'orario di chiusura indicato in vetri-

na è le 23, ma alle 21:15, quando pensiamo di tornare per testare il gusto di Eataly nella Grande Mela, ci dicono che la cucina non prende più ordinazioni. Anche Rossopomodoro, ahimè, non sforna più pizze - e ne avremmo agguantato volentieri un trancio, a onor di cronaca!

Allora con l'amaro in bocca curiosiamo ancora un po', tanto per capire meglio come si reinterpreta in chiave newyorkese lo spirito Slow Food, che connota tipicamente anche Eataly. Nell'area dedicata a salumi e formaggi è una tristezza vedere gente che gusta delizie in piedi, di fianco a tavoli giganti dove le sedie non sono previste. Uno spettacolo che non si può guardare, sembra che lo spirito Slow Food sia stato rivisitato in chiave "American Fast". Certo, è vero che Eataly New York è stata concepita come un matrimonio tra Italia e Stati Uniti, ma speravamo in un'affinità di coppia un po' più evidente.

Ci rincuora che i freschi come latte, latticini, carni, uova e verdure non siano importati dall'Italia, a fare ono-

re alla politica del chilometro zero. Il rovescio della medaglia però è che, in barba alla biodiversità, i bovini di razza Piemontese parleranno lo slang del Montana e abbandoneranno l'idioma sabauda. Un "miracolo" reso possibile dall'inseminazione artificiale attuata dal veterinario della Granda Carne, Sergio Capaldo.

Ci aggiriamo tra le sei diverse aree di ristoro (la speranza di mangiare qualcosa, segretamente, la nutriamo ancora) e ci accorgiamo che la fornitissima cantina di vini italiani riscuote un notevole successo. Per il resto, pasta, pesce, carne, pizza, salumi e formaggi e, tra qualche tempo, anche una birreria all'ultimo piano, saranno le opzioni possibili per gli avventori di Eataly.

I nomi di Livia Bastianich, Mario Batali e Cesare Casella, ristoratori celebri trapiantati a New York, danno un certo lustro al lussuoso megastore piemontese. Per un tocco di tecnologia, poi, non manca l'iPad con gli aggiornamenti in tempo reale dell'edizione web della Stampa. Così, tanto per sentirsi a casa.

E per onorare il popolo degli internauti, curiosiamo tra i vari blog che sull'evento Eataly a New York intesono elogi e critiche. La cosa che manca di più ai golosi della Grande Mela? Il cannolo siciliano. La cosa che piace di più agli italoamericani? Non dover caricare troppo i bagagli di prodotti nostrani al ritorno dall'Italia.

Il nostro tour si conclude con un rimpianto: siamo rimasti a bocca asciutta, e sì che, per una buona pizza, dodici dollari tasse e mancia escluse, li avremmo spesi proprio volentieri! ■



.WiMu: il vino in mostra

Sabrina Roglio

A Barolo un museo dedicato completamente alla storia e cultura del vino



Tre anni di studi scientifici e di fattibilità museografica; tre di lavoro, tra progettazione e allestimenti; trenta esperti e studiosi per la progettazione e la definizione dei contenuti; duemila metri quadrati di superficie totale suddivisa in cinque piani. Sono questi i numeri di WiMu, acronimo dall'inglese Wine Museum (il museo del vino) inaugurato il 12 settembre scorso a Barolo.

Ad ospitarlo il prestigioso Castello Falletti di Barolo, residenza di campagna nell'800 dei marchesi Falletti e tra il 1875 e il 1958 sede del Collegio Barolo, l'istituzione scolastica fondata dall'Opera Pia Barolo, ente morale creato nel 1864 a seguito delle volontà della marchesa Juliette Colbert, più nota come Giulia di Barolo. Nel 1970, dopo un periodo di abbandono, il castello, anche grazie a una sottoscrizione promossa da cittadini e aziende locali, venne acquistato dal Comune e trasformato nella sede dell'enoteca comunale - diventata regionale nel 1982 - e della Scuola Professionale Alberghiera. Nel 2003-2004 prende forma l'idea di realizzare un Museo del Vino che nel 2010 vede la luce in virtù dell'accordo tra Regione Piemonte, Provincia di Cuneo, Comune di Barolo e Unione di Comuni "Colline di Langa e Barolo" e grazie al sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino e Compagnia di San Paolo, con il contributo della Camera di Commercio di Cuneo, alla partnership dell'Enoteca Regionale del Barolo e alla collaborazione di AtI Langhe Roero e Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero - vede la luce nel 2010.

Il Wimù è stato ideato e curato dall'architetto svizzero François Confino, uno dei più noti specialisti di allestimenti museali. Confino è stato tra i primi a utilizzare mezzi multimediali per i suoi lavori e in Piemonte si è occupato del Museo Nazionale del Cinema e del rifacimento del Museo dell'Automobile che dovrebbe riaprire nella primavera del 2011.

Per questo museo l'architetto ha immaginato un percorso che intreccia concetti scientifici con quelli più poetici, la storia con la fantasia. Un vero e proprio viaggio suddiviso in 25 stanze.

Si parte dal terzo piano, denominato "I tempi del vino". Ad accogliere il visitatore è il "Bar delle divinità": dietro al bancone si trovano Buddha, Bacco, Gesù, Ganesh e tanti altri, perché il vino accompagna la vita dell'uomo dalla notte dei tempi e lo si ritrova in ogni cultura e tradizione. La seconda sala rappresenta il buio, il nulla da cui tutto è stato creato. In questa stanza completamente scura, solo qualche luce fa capolino tra il ticchettio del tempo che passa e scandisce le stagioni. Luce che prima è quella delicata della Luna, che con le sue maree stabilisce i tempi del raccolto e della semina, e poi diventa intensa e vitale con il Sole, vero e proprio motore della vita.

Attraverso immagini e allestimenti evocativi, il percorso museale ritrae l'infinitamente grande: la nostra casa nell'universo, la Terra; e l'infinitamente piccolo: il Dna di un grappolo d'uva. Il terzo piano si chiude con la riproduzione delle radici dei vigneti dove pulsa il cuore del vino accanto alle immagini delle mani dei

vignaioli: rugose, spesse e segnate dal lavoro.

Al secondo piano si parla del vino nella storia e nelle arti. Questa bevanda ha accompagnato l'uomo in ogni epoca, dalla Mesopotamia all'Antico Egitto, dalla Grecia all'impero romano, dal Medioevo all'Ottocento; ed ha anche influenzato le arti, la musica, il cinema. E così il visitatore potrà entrare in un atelier dove potrà ammirare riproduzioni/proiezioni di quadri di Arcimboldo, Caravaggio, Cézanne, Matisse, Chagall. Poi passerà in una cucina, dove potrà apprezzare l'arte culinaria e il divertente dialogo tra una cuoca langarola e un giovane chef. Il viaggio in questo piano si conclude con le ultime tre sale, quella della musica, della letteratura e del cinema.

Il primo piano del Castello racconta la storia del marchese Carlo Tancredi Falletti e della moglie Juliette e di come, grazie a loro, il Barolo sia diventato il vino di Casa Savoia.

Il piano nobile conserva gli arredi originali ma vuole anche evocare le atmosfere che si respiravano al tempo del Risorgimento. In queste stanze sono passati Silvio Pellico, Camillo Benso di Cavour, Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II e si sono scritte importanti pagine dell'Unità d'Italia.

Nel Salone delle Quattro Stagioni Confino ha allestito un banchetto immaginario i cui invitati hanno tutti in qualche modo contribuito a dar vita e gloria al "Re dei vini". E così siedono allo stesso tavolo lo statista Camillo Benso conte di Cavour, il generale Francesco Staglieno e l'enoologo francese Louis Oudart, la filantropa Juliette Colbert e i personaggi

della corte di Carlo Alberto.

La stanza

accanto è dedicata al patriota, poeta e scrittore Silvio Pellico, che ha trascorso parte della sua vita nel Castello. Arrivato dopo l'esilio e la prigionia a seguito della sua partecipazione ai moti carbonari, nel 1833 accetta l'incarico di amministratore della biblioteca della famiglia e diventa amico della Marchesa.

La visita si conclude al piano interrato, dove si trovano il Collegio Barolo e il Tempio dell'Enoturista.

Alla morte della marchesa il Castello divenne sede di un Collegio dove potevano studiare i bambini poveri della zona. È stata quindi ricostruita la classe I C. Qui, seduti ai banchi dell'epoca, i visitatori possono partecipare ad una lezione sul vino condotta da un maestro virtuale.

Ultima sala è quella del Tempio dell'Enoturista (ancora in fase di allestimento, ndr): qui, giocando, si utilizzano i cinque sensi per degustare il vino, si impara a conoscerne i profumi e i suoi colori.

Al termine del viaggio si accede all'Enoteca Regionale del Barolo, che propone 180 etichette rappresentative degli 11 paesi del Barolo, dove si potranno degustare e acquistare dei buonissimi vini.

Il WiMu è aperto dal lunedì alla domenica dalle 9:30 alle 18. Chiuso il giovedì, il 25 dicembre, e il 1 gennaio, e dal 9 gennaio al 28 febbraio. Sul sito www.wimubarolo.it è possibile fare una visita virtuale fra le sale del museo e prenotare online la visita. ■





Marco Doddis

Che cosa si cerca in un amico? Quali sono i requisiti per ritenersi tale? Sicuramente, la lealtà: un amico non deve tradire mai. Poi, ovviamente, l'empatia: si deve stare bene insieme, capirsi al volo. Infine - il ritornello lo conoscono tutti - il farsi trovare nel famigerato momento del bisogno. Si tratta di qualità non troppo comuni, tali da far dichiarare a una sconosciuta vox populi che - altro refrain arcinoto - poche persone sanno essere veramente amiche.

Persone, infatti. E gli animali? La loro amicizia incondizionata non vale quanto quella di un bipede?

E la birra? Perché no? Tutti i suoi abituali consumatori sono consapevoli del fatto che la birra risponde perfettamente ai requisiti sopra citati: è fedele, empatica e, vivaddio, sempre disponibile nel momento del bisogno.

La birra è talmente apprezzata che le vengono dedicate anche delle feste. Addirittura, c'è chi ne ha fatto un oggetto di venerazione, un'inseparabile compagna di vita. Gli Amici della Birra, quelli ufficialmente riconosciuti come tali, sono circa centosessanta in tutto il mondo. Sono un gruppo di adoratori con il vizio del collezionismo, che fanno riferimento a una congrega dal nome inequivocabile: appunto, gli "Amici della Birra".

Costoro si distinguono dai semplici simpatizzanti per la capacità di conoscere e apprezzare tutte le sfaccettature di una signora così sofisticata. Rossa, bionda o scura che sia, ha scarsa rilevanza: non si parla di una banale bevanda, ma di un universo variegato. Infatti, birra vuol dire anche i bicchieri e i sottobicchieri, le bottiglie e i boccali, le etichette e le spillatrici, le targhe e i vassoi. Soprattutto, la birra è cultura e tradizione.

La storia di questo club ebbe inizio nel 1982 a Torino, con lo scopo di mettere in contatto appassionati e collezionisti. Primo e storico presidente fu Renato Germonio, grande musicista

jazz, noto soprattutto come uno dei primi compagni d'avventure di Fred Buscaglione.

In principio si trattava di un sodalizio per pochi intimi. Poi, soprattutto nel corso degli anni Novanta, le cose sono cambiate: si sono aggiunte decine di nuovi amici, da tutte le parti del mondo, e si è dato avvio alla stampa del giornale "Cervisia", un quadrimestrale destinato a tutti gli iscritti che, insieme a questo, ricevevano materiale da collezionare. Ancora oggi, i soci di Torino e dintorni si riuniscono una volta al mese in un pub della città, a parlare di birra. E a berne, certamente.

L'attuale presidente è Roberto Damiani, un settantatreenne con l'entusiasmo di un ragazzino, che tesse incessantemente la tela dei contatti all'interno del club.

Non stupisce più di tanto che il più importante circolo italiano (uno tra i più importanti nel panorama mondiale) di collezionisti birrai sia sorto proprio nel capoluogo sabauda: Torino è da sempre la capitale della birra, il luogo in cui videro la luce i primi birrifici d'Italia. Ancora oggi, il sistema artigianale attivo in città e, naturalmente, quello dell'intero Piemonte non temono confronti per la varietà e qualità delle birre prodotte. La tradizione si rinnova giorno dopo giorno e porta avanti nel tempo una vicenda non troppo nota, ma testimone preziosa del carattere unico di Torino.

Che cosa c'entrano i nostri "Amici della Birra" in tutto questo? C'entrano, eccome: essi custodiscono la memoria storica di questa vicenda. I loro ricordi personali, le loro ricerche appassionate (Roberto Damiani ha avuto un ruolo da protagonista in queste ricerche) spiegano come una bevanda praticamente senza significativi precedenti in Italia abbia cominciato a diffondersi nel nostro Paese solo a metà del secolo diciannovesimo.

Torino vantava più di una credenziale per diventare messaggera dell'alcolica novella: innanzi tutto, era la più

europea delle città italiane, quindi si dimostrava particolarmente ricettiva nei confronti di quanto proveniva da quei paesi (Inghilterra, Francia, Germania) in cui la birra era un'istituzione secolare; in secondo luogo, andava dotandosi di un moderno sistema industriale; e poi, in virtù della sua posizione geografica privilegiata, possedeva massicce riserve della risorsa più importante: l'acqua.

E proprio nella zona nord della città, dove Dora e Stura creano con il Po un triangolo idrico eccezionale, nacquero i primi stabilimenti italiani.

Il primato assoluto spetta alla Bosio&Caratsch, sorta nel 1845 in via della Consolata con il nome di Prima Fabbrica Birraria di Torino. Dal 1870 venne trasferita in corso Principe Oddone, dove alcuni anni dopo, assunse la denominazione più nota. All'inizio del Novecento la birra Bosio&Caratsch aveva raggiunto una notorietà nazionale in virtù della sua qualità (nel metodo di fabbricazione e pastorizzazione non veniva impiegato alcol, ma solo luppolo e orzo) e per l'efficienza produttiva di quello che era diventato un complesso di ottomila metri quadrati. Le medaglie d'oro ottenute all'Esposizione dell'In-

dustria Italiana del 1898 e all'Esposizione Universale del 1911 ne sono valida testimonianza.

Lo stabilimento conobbe il massimo dello splendore negli anni Venti, per poi imboccare la strada del lento declino. Un declino terminato alla fine degli anni Sessanta con l'assorbimento da parte della Dreher e la chiusura.

Altri birrifici storici seguirono le sorti della Bosio&Caratsch. Tra i più importanti dell'epoca, si ricordano Boringhieri & Co., sorto nel 1879 nell'attuale piazza Adriano e demolito nel 1959; il Perla Crova & Co. di via Cigna (nata nel 1848, la fabbrica fu

successivamente trasferita in via San Donato dal proprietario, Carlo Metzger. Pare che il celebre slogan "Chi beve birra campa cent'anni" sia stato coniato proprio da queste parti); il Kursaal Durio, birrificio ubicato in via del Fortino e attivo fino agli anni Dieci.

Purtroppo, oggi restano poche testimonianze tangibili di questo periodo d'oro. E i rimpianti non affliggono solo gli appassionati di birra: pare che alcuni degli stabilimenti fossero dei veri gioielli di architettura industriale, quasi delle opere d'arte. Inoltre, erano luoghi deputati al consumo oltre che alla produzione, così i proprietari tentavano di allestire gli ambienti a loro disposizione nella maniera più adeguata per accogliere e intrattenere l'alta società sabauda. Il Metzger e il

È stato fondato nel 1982 da Renato Germonio il club che riunisce gli appassionati della bevanda nella città che ha una illustre tradizione birraria





Durio, ad esempio, presentavano cancellate ambiziosamente liberty e saloni affrescati. Si dice che nell'edificio del Fortino ci fosse un dipinto raffigurante il Giudizio Universale: al centro era raffigurato Dio; alla sua sinistra, i dannati dell'Inferno e, alla sua destra, i beati del Paradiso che brindavano. Con Birra Durio naturalmente.

Del vecchio Kursaal rimane solo una parte della facciata su cui è ancora leggibile la scritta "Gioco Boccie" (proprio così, quando il *Giucoco* aveva la U e le *Boccie* la I), un'altra attività ricreativa offerta dal birrificio. Del Metzger invece si è conservata l'intera parte esterna dell'edificio, con il profilo della ciminiera a dominare sul quartiere San Donato.

Quello dei birrifici della fine dell'Ottocento è un mondo andato in gran parte perduto. Gli "Amici della Birra" sono stati i primi a tentare di rimettere insieme i pezzi di quel passato: soprattutto attraverso le loro collezioni, si riesce oggi a ricostruire un puzzle affascinante, che restituisce, almeno in parte, lo spirito dell'epoca. Uno di questi Amici, Gianni Mazza, ha deciso di rendere pubbliche le proprie conoscenze sui birrifici storici di Torino, offrendo, attraverso il suo sito www.breweriana.it, un importante contributo alla ricostruzione di quelle vicende. Gianni vive a Portula, provincia di Biella e con il contributo di altri collezionisti ha ricostruito in una sezione del suo sito il periodo d'oro della birra a Torino, con imma-

gini, stampe e foto d'epoca che consente di compiere un vero e proprio viaggio indietro nel tempo.

La creatura di Mazza tradisce l'evidente vocazione museale del suo autore. E non è certo un segreto: come ci ha rivelato lui stesso, la sua abitazione si è talmente arricchita di oggetti birrari da sembrare un'esposizione permanente. Naturalmente, come romanticismo impone, ciascuno dei pezzi ha per lui un valore affettivo inestimabile, assai più alto del valore economico, per altro sostanzioso. *"Ho delle targhe e dei bicchieri antichi che valgono più di mille euro l'uno, afferma pensieroso, ma quantificare con precisione mi è un po' difficile e, se devo dirlo, neppure mi interessa particolarmente"*.

Sgombrato il campo da ogni equivoco, il signor Gianni apre il suo cuore: non tutte le sue creature sono uguali. *"Ci sono dei sottobicchieri della Birra Dobrowsky Verona che nessuno aveva mai visto. Il Dobrowsky è un birrificio che aprì e chiuse in pochi anni ai primissimi del Novecento. Poi, sono particolarmente legato ad alcune targhe e cartoncini antichi che mi furono regalati da Paolo Thady, il vecchio titolare della Menabrea di Biella"*. Insomma, una passione che va al di là del collezionismo o del gusto per la ricostruzione storica. L'atto contemplativo e filologico, come spesso accade in questi casi, determina un atto creativo. *"Fare la birra è una passione che va di pari*

passo con quella di collezionista. Da decenni ormai faccio delle "cotte" da circa venti litri l'una. Tutta roba pura, si affretta a precisare, solo malati in grani, senza ricorrere all'aiuto di estratti o kit vari. E adesso, con alcuni amici, sto aprendo un piccolo birrificio: si chiamerà Beer in".

Visto il contributo offerto alle nostre ricerche, gli perdoniamo volentieri la parentesi promozionale. E anche la conseguente battuta: *"Il nome "Beer in" può essere letto in inglese oppure in piemontese"*.

Lo spirito di Gianni Mazza, che prevede per sé un futuro da pensionato in

stivali di gomma e grembiule *"intento a controllare la densità del mosto"*, è lo stesso che anima gli altri soci del gruppo. Sono "Amici della Birra", ma si sentono anche amici ed epigoni dei più illustri birrai che li hanno preceduti. Collezionano boccali e sottobicchieri, ma vorrebbero vivere di persona quella Belle Epoque, magari sorseggiando una pinta in quei magnifici saloni Art Nouveau, o emulan-

do il signor Bosio, il signor Metzger e il Comendator Durio. ■



Italia Beer Festival

Dal 19 al 21 novembre al Palavela, per la prima volta a Torino un evento dedicato ai microbirrifici italiani

L'Italia Beer Festival è una manifestazione itinerante per la promozione della birra artigianale e di qualità, con una particolare attenzione ai microbirrifici italiani. Nata sei anni fa a Milano, dove ha raggiunto oltre 74.000 presenze in una sola edizione, si è svolta anche a Roma, Bologna, Alessandria e per la prima volta raggiunge Torino.

La manifestazione è realizzata dall'Associazione Degustatori Birra che organizza corsi, eventi e la trasmissione "BQTV" sul canale 829 di Sky, per diffondere la conoscenza e la cultura della birra artigianale.

Il settore sta vivendo un momento di gloria con numerosi riconoscimenti internazionali, come la prestigiosa medaglia di platino ottenuta dal birrificio "Croce di Malto" con la *Triplexxal* Mondiale de la Bière di Strasburgo e che sarà presente alla manifestazione torinese assieme a tanti giovani e talentuosi birrai italiani.

Nel corso della manifestazione si terranno incontri, corsi di degustazione per neofiti, laboratori di abbinamento cibo/birra, e non mancheranno i momenti di musica e spettacolo. E la birra, naturalmente: oltre cento le varietà proposte dai birrai presenti, da accompagnare ai pluripremiati panini BQ di Milano.

L'ingresso costa 6 euro e comprende un portabicchiere da collo e un bicchiere da degustazione serigrafato e provvisto di tacche da 10 e 20 cl. Una scelta che, come spiega Paolo Polli, presidente dell'Associazione Degustatori Birra, *"nasce dalla volontà di diffondere il bere consapevole e la cultura della degustazione"*.

Palavela

Via Ventimiglia 145, Torino (ingresso cancello nord)

Orario

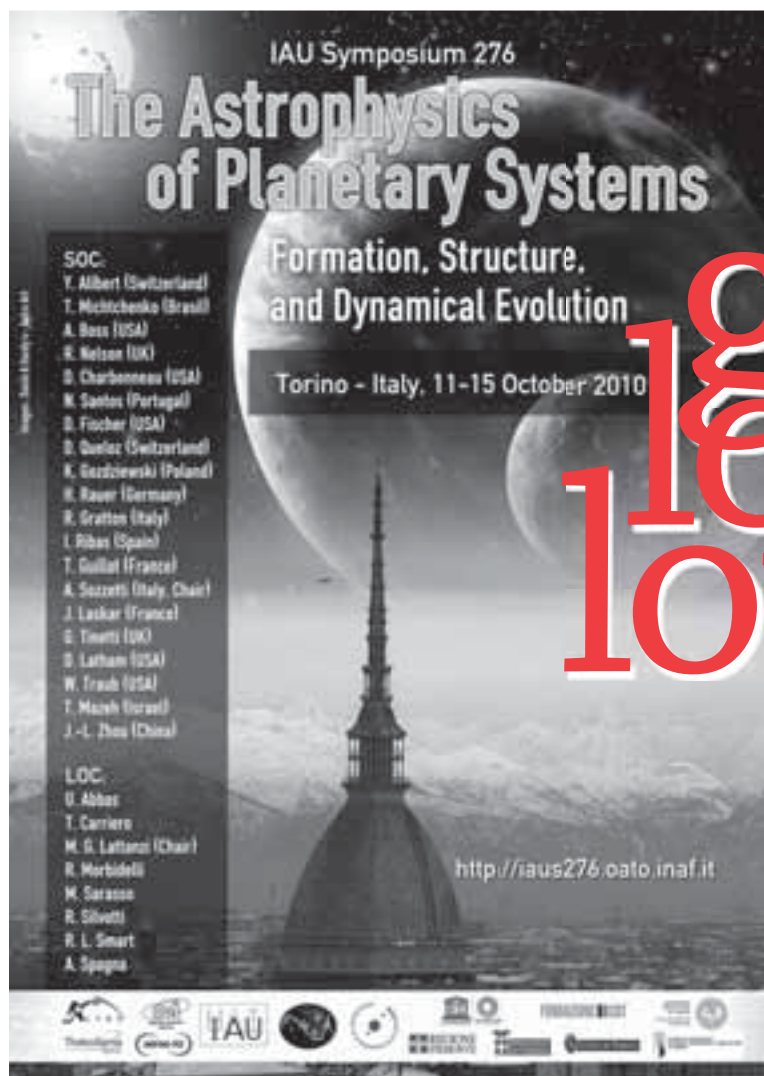
Venerdì ore 17-02

Sabato ore 12-02

Domenica ore 12-24

Info

www.degustatoribirra.it



Gabriella Bernardi

In una galassia lontana lontana...

Lo scorso ottobre, scienziati da tutto il mondo hanno raggiunto Torino in occasione del 276° simposio dell'Unione Astronomica Internazionale per discutere di un argomento particolarmente affascinante: l'astrofisica dei sistemi planetari extrasolari, ovvero dei pianeti che orbitano attorno ad altre stelle lontane da noi.

Tempo fa ci si domandava se la nostra

A Torino i massimi astrofisici mondiali hanno discusso di pianeti che orbitano attorno a stelle esterne al Sistema Solare

Terra, Marte, Giove e tutti gli altri pianeti che orbitano attorno alla nostra stella, il Sole, fossero un caso unico. Tutte le altre stelle sparse nell'Universo

avranno anche loro una corte planetaria? La risposta è sì.

Attualmente si conosce l'esistenza di mondi lontani che vengono definiti "pianeti extrasolari" (o anche *exoplanetio esopianeti*) che non appartengono al nostro sistema solare.

Rilevarli non è facile, anche perché sono molto più piccoli delle stelle e non emettono luce propria. La prima scoperta risale a meno di un vent'anni fa: anche se la loro presenza era stata ipotizzata da lungo tempo, la tecnologia non era ancora pronta per poterli osservare, nemmeno indirettamente. Solo da poco tempo si riescono anche a fotografare, ma spesso i pianeti sco-

perti hanno dimensioni molto grandi, paragonabili a quelle del pianeta Giove. Questo purtroppo non è un vantaggio perché, proprio per le loro dimensioni e la loro composizione e struttura, risultano inadatti a sviluppare ed ospitare forme di vita.

Quanti pianeti extrasolari si conoscono, dove si trovano e come sono fatti, ma soprattutto quando potranno essere scoperti quelli abitabili anche da noi? Durante il convegno *L'astrofisica dei Sistemi Planetari: Formazione, Struttura ed Evoluzione* gli scienziati hanno discusso di questo ed altri argomenti. Il responsabile del comitato scientifico, Alessandro Sozzetti, è egli stesso uno scopritore di pianeti extrasolari.

Attualmente lavora all'Osservatorio Astronomico di Torino, ha conseguito un dottorato presso l'Università di Pittsburgh, e continua la collaborazione con l'Harvard-Smithsonian Center for Astrophysics dove proprio nell'agosto del 2004, con il suo gruppo, ha scoperto il pianeta chiamato molto sinteticamente TrES-1 (dal nome del progetto Trans-Atlantic Exoplanet Survey, un consorzio di telescopi che scruta stelle particolarmente brillanti proprio con lo scopo di trovare eventuali pianeti).

Lo scienziato sottolinea come questa conferenza abbia avuto luogo in un momento cruciale di questa disciplina. "Oggi sono noti quasi cinquecento pianeti che orbitano attorno a stelle come

il nostro Sole nei dintorni del nostro Sistema Solare. Grazie agli osservatori astronomici di nuova generazione, sia da terra sia nello spazio, ed alle nuove tecniche di analisi, abbiamo raggiunto un grado di maturazione tale che la scoperta di pianeti simili alla nostra Terra, ovvero abitabili, sembra essere dietro l'angolo".

Ma perché i primi pianeti extrasolari vennero scoperti proprio negli anni Novanta del secolo scorso? Questo è facilmente spiegabile con il continuo miglioramento della tecnologia dei telescopi come la dotazione dei Ccd e l'utilizzo dei computer, utili soprattutto per l'analisi rapida dei dati. Però il maggior salto di qualità si è ottenuto con l'utilizzo dell'unico telescopio spaziale ottico operante al di fuori dell'atmosfera terrestre: Hst, meglio conosciuto come l'Hubble Space Telescope.

Misure particolarmente accurate del moto stellare hanno permesso di individuare l'influenza gravitazionale dei pianeti sulle stelle attorno alle quali orbitano, mentre un'altra tecnica si basa sulla misura della variazione della luminosità apparente, sempre della stella, che avviene quando un pianeta le transita di fronte. Questo conferma che il nostro sistema solare non è un caso unico e isolato, anche se fino ad ora i soli pianeti scoperti sono per la maggior parte di tipo gigante gassoso, quindi inadatto per la formazione della vita come la intendiamo noi.

Con il migliorare delle tecniche, in futuro non si esclude la possibilità di trovare pianeti di tipo roccioso, come il caso del recentissimo Gliese 581G: pare confermato che il pianeta, oltre ad avere dimensioni e composizione simili a quelle della Terra, orbiti all'interno della cosiddetta zona di abitabilità, ovvero quella parte del sistema planetario in cui le condizioni sono adatte ad ospitare la vita. "Tutto il materiale finora raccolto, prosegue l'astrofisico, è molto utile, e la quantità di dati sui sistemi

planetari attorno alle stelle nei pressi del Sistema Solare è tale che oggi sono possibili studi approfonditi per capire i meccanismi della loro formazione, la loro struttura interna, e l'evoluzione dinamica di lungo termine. A quindici anni dalla scoperta del primo pianeta extrasolare, l'astrofisica dei sistemi planetari sta emergendo come un nuovo campo di ricerca altamente interdisciplinare. Ci troviamo all'inizio dell'era della planetologia comparativa, in cui sarà possibile inserire la conoscenza del nostro Sistema Solare nel grande contesto della formazione ed evoluzione dei sistemi planetari nella nostra Galassia".

Il particolare momento che sta vivendo questa giovane branca dell'astrofisica ha segnato il programma dei lavori del Simposio, che ha riunito i maggiori esperti per "presentare lo stato dell'arte della nostra comprensione di questo campo di ricerca in rapidissima evoluzione" e "identificare gli obiettivi e le strategie necessarie per migliorare negli anni a venire la nostra comprensione dei molti complessi processi alla base della formazione, architettura, struttura, ed evoluzione dei sistemi planetari".

Le quattro sessioni principali hanno affrontato tematiche come la formazione planetaria, la struttura e le atmosfere dei pianeti extrasolari, le interazioni dinamiche nei sistemi planetari ed il prossimo decennio di scoperte di pianeti extrasolari.

Accanto alla discussione fra scienziati, il convegno ha proposto una serie di eventi pubblici e sociali tra i quali una conferenza sull'astrofisica dei sistemi planetari alla ricerca di terre abitabili, tenuta al Teatro Gobetti di Torino da uno dei grandi esperti internazionali partecipanti al meeting, il Professor David Charbonneau dell'università di Harvard.

Per ulteriori approfondimenti: http://iaus276.oato.inaf.it/IAUS_276/index.htm

Prima che la mucca impazzisca

Giulia Dellepiane

Mucche pazze, polli e maiali che trasmettono pandemie, mozzarelle del colore dei Puffi. Ogni tanto scatta un allarme alimentare che tiene i consumatori con il fiato sospeso per settimane o anche mesi. A volte giustamente, altre invece sembra solo un falso allarme.

Ma chi vigila e indaga in questi casi? Oltre alle Asl e ai celebri Nas dei Carabinieri, c'è un ente modernissimo eppure antico, che compirà cent'anni nel 2012: è l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, una squadra di 380 persone distribuite per tutte le province del nord-ovest.

"La nostra funzione, spiega il presidente Carlo Vittorio Gottero, è di supporto alle Asl, agli ospedali e alla magistratura, vale a dire che loro ci portano i campioni e noi li analizziamo, come nell'ultimo caso delle cozze contaminate che lo scorso settembre hanno invaso il nord Italia". E aggiunge: "In origine l'Istituto si occupava quasi esclusivamente di salute degli animali, ma il Ministero ci consente ora di intervenire anche nei campi della sicurezza alimentare e dell'ambiente, quindi non solo diamo consulenza ai produttori, ma facciamo anche ricerca sull'alterazione dei cibi e degli ambienti, oltre ad azioni di prevenzione".

Alcuni consumatori sostengono, però, che non ci siano abbastanza controlli.

"I controlli ci sono, mancano gli strumenti. Prendiamo l'ultimo caso delle cozze: questi molluschi non possono essere venduti sfusi ma solo in un apposito retino, e invece la partita che ha causato le intossicazioni non era confezionata e non aveva l'etichetta. Abbiamo dovuto fare lunghe ricerche per scoprire l'origine di quelle cozze e quindi il problema. Abbiamo scoperto che venivano da Gorizia ed erano state contaminate da un patogene portato da un'alga che prolifera a causa dell'inquinamento. Ora stiamo

cercando di capire se il fenomeno potrà ricapitare il prossimo anno. Bisognerebbe rendere obbligatoria per tutti gli alimenti un'etichettatura dettagliata. Un altro limite è che ci sono troppi enti predisposti a fare controlli. Abbiamo chiesto a Ministero e Regioni di organizzare un pool, una rete coordinata. Poi certamente secondo me va fatta più prevenzione, come nel caso del latte crudo, che è già controllatissimo, ma abbiamo chiesto alla Regione Piemonte di aggiungere altri tre o quattro esami per essere più sicuri".

Esiste un problema legato all'allarmismo?

"Purtroppo sì. Sempre facendo l'esempio del latte crudo, non è vero che va bollito: è un lavarsi le mani dire di bollirlo, perché se deve essere così, allora non commercializziamolo più. Basta aggiungere qualche controllo sulla filiera a quelli che ci sono già e il latte crudo è strasicuro, perché è già esaminato tutti i giorni. Le garantisco che le sale di muniguita oggi sono dei gioiellini, meglio delle sale operatorie di tanti ospedali. Altro esempio: oggi il Piemonte è una delle regioni più sicure d'Italia per quanto riguarda le carni bovine, meglio anche della Lombardia".

Quindi anche la famosa epidemia della mucca pazza, che colpì l'Europa alla fine degli anni Ottanta e che oggi può fare ancora paura, non è più un pericolo in Italia?

"No, oggi la situazione per quanto riguarda questo morbo, l'encefalopatia spongiforme bovina o Bse, è assolutamente sotto controllo, anche perché nel nostro Paese ci sono consuetudini di allevamento e alimentazione che hanno ostacolato questa malattia. Noi già da tempo abbiamo una sanità animale che dipende dal Ministero della Salute e non da quello dell'Agricoltura, che in alcuni casi potrebbe avere una

visione più limitata. Ma anche nel pieno dell'epidemia, in Italia ci sono stati pochissimi casi tra le persone, cinque o sei contro le centinaia del Regno Unito. Nel contrasto alla Bse l'Istituto Zooprofilattico si è distinto a tal punto che il Ministero della Salute ha dato a noi il compito di monitorare a livello nazionale e inoltre siamo diventati un punto di

riferimento mondiale, tanto che siamo consulenti degli Stati Uniti".

E per quanto riguarda altri casi molto famosi, come le influenze aviaria e suina?

"I due virus influenzali noti come aviaria e suina sono in realtà la stessa cosa, lo stesso virus che si modifica e viene siglato in modi diversi, per cui nel nostro Istituto è sempre lo stesso settore che se ne occupa. Altra falsa convinzione: maiali e polli non c'entrano perché la malattia è partita dall'uomo che li ha contagiati, e non il contrario come si pensa. Su questo virus influenzale si è esagerato molto: abbiamo riempito magazzini di vaccini necessari sì, ma solo per i soggetti deboli, già portatori di patologie di altro tipo".

E delle mozzarelle blu che cosa ci dice?

"Si tratta di un caso analogo a quello delle cozze: sono arrivate da una lavorazione sbagliata di un caseificio tedesco che usava latte dalla provenienza non dichiarata. Il Procuratore Raffaele Guariniello per risolvere

questo caso ha dovuto fare ricerche in lungo e in largo e rogatorie a cui la Germania non ha risposto. Con le etichette sarebbe stato tutto più facile. Il problema era un utilizzo tecnologico sbagliato di acque non pure, contaminate da batteri della sporcizia. Il latte è un alimento vivo, è sensibile a inquinamenti esterni; posso assicurare che in giro per il mondo non lo controllano come da noi, dove la qualità è altissima e non dobbiamo accontentarci. Ma ormai importiamo tutto, anche i nostri cibi tradizionali".

L'Istituto sta per compiere un secolo di storia. Qual è il suo futuro rispetto alla ricerca?

"Dalla sua fondazione è stato un formidabile strumento di sostegno all'allevatore per i problemi sanitari del bestiame, stilando protocolli di ricerca e certificazione. Poi ha cominciato a lavorare sulle malattie classiche del bestiame, che sono state il suo più grande successo. Nel nostro futuro c'è più di uno scenario aperto: la problematica delle allergie alimentari, i futuri effetti degli ogm sulle persone più sensibili, il rapporto tra malattie animali e umane e la loro diffusione sempre più rapida per via della globalizzazione - campo di ricerca, questo, che è nato con la Bse. Anche gli insetti portatori di malattie si stanno globalizzando: ad esempio ormai c'è anche in Italia la cosiddetta lingua blu, un virus dei bovini portato da una farfalla di origini sudafricane. I nostri scienziati continuano a giocare d'anticipo e a cercare di capire cosa prevenire". ■



L'Istituto Zooprofilattico da quasi cent'anni si occupa di controlli e sicurezza alimentare

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

La Libreria Online del Fumetto

Pavesio

www.pavesio.com

Tra Giappone, Brasile e Alessandria

Ilaria Leccardi

Maestro e allievo arrivano assieme, sul far della sera. Come ogni mercoledì alle 19, ad Alessandria sta per cominciare la lezione di Brazilian Jiu Jitsu. Il più alto dei due, l'allievo, si chiama Alberto Codognotto ed è proprio alessandrino, la sua erre mandrogna non lascia dubbi. L'altro invece è Alexandre Vasconcelos, "Batatinha", originario di Belo Horizonte, arrivato in Italia nel febbraio 2006 per diffondere la sua arte. Le braccia muscolose, lo sguardo fiero e le orecchie accartocciate raccontano la sua storia di lottatore e quella del Brazilian Jiu Jitsu, disciplina ancora poco conosciuta in Italia ma che nel suo Paese è praticata quasi come il calcio. Alberto invece le si è avvicinato da pochi anni, eppure detiene due titoli europei, l'ultimo dei quali conquistato a Morges, in Svizzera, a fine settembre. *"Ma tieni bassi i toni quando scrivi, dice ridendo, non voglio che la gente pensi che sia un campione... Mi diverto, il Brazilian Jiu Jitsu mi ha cambiato. In meglio, perché oltre ad essere uno sport è uno stile di vita"*.

In Brasile dicono che dopo esser salito una volta sul tatami non riesci più a scendere. E la storia di Alberto, 37 anni, papà di un bimbo piccolo, lo conferma: partito come autodidatta, oggi insegna ad altri ragazzi. *"Ho conosciuto il Brazilian Jiu Jitsu sei anni fa grazie ad Andrea Gatti, un amico che viaggiava periodicamente in Brasile"*, racconta. *"Per un po' ci siamo allenati insieme, imparando i fondamentali di questa disciplina. E ancora oggi condividiamo la passione e la fatica. Ma la svolta per me è arrivata quando ho incontrato Alexandre, iniziatore in Italia della scuola Gracie Barra, diffusa in tutto il mondo"* e che oggi ha 28 succursali in Italia, tra cui proprio quella di Alberto, la Asd Tatame, affiliata Uisp.

"Alexandre mi ha permesso di conoscere la vera essenza di questo sport. Da quando abbiamo aperto ad Alessandria teniamo il corso due giorni a settimana: lunedì insegno io, mentre mercoledì viene giù lui da Torino. Abbiamo iniziato in cinque e ora

siamo una ventina, con storie diverse: c'è chi ha fatto arti marziali, chi altri sport, chi come me prima aveva giocato solo a calcio, e neanche con grandi risultati..."

L'origine di questa disciplina risale all'inizio del XX secolo, quando in Brasile un console giapponese introdusse alle arti marziali Carlos Gracie, figlio di un noto uomo d'affari e iniziatore, con il fratello Helio, di questa nuova forma di combattimento (che poi prenderà il nome di Brazilian Jiu Jitsu). La disciplina, basata per lo più sulle prese a terra, si sviluppa velocemente, poi inizia a emigrare, prima negli Stati Uniti quindi in Europa. Lo scorso anno Alberto ha conquistato il suo primo successo. *"Era la prima gara internazionale a cui partecipavamo... e a me è andata bene!"*, ricorda l'alessandrino, che aveva gareggiato come cintura blu, senior 1, pesi medi. *"Quest'anno a Lisbona non sono riuscito a ripetermi, ma è arrivata la vittoria di Morges, dove ho partecipato come cintura viola, un livello superiore. A gennaio ripartiamo per Lisbona e speriamo di*

portare a casa buoni risultati".

Come in altre discipline di lotta, le categorie si dividono in base al peso, all'età e al livello raggiunto, contrassegnato dalle cinture (bianca, blu, viola, marrone e nera). In Italia a tenere gli esami di cintura è proprio "Batatinha" che si sposta ogni fine settimana dal Piemonte alla Sicilia, per toccare tutte le filiali.

Ad occhi poco esperti il combattimento è difficile da comprendere, perché il lottatore che rimane sotto l'avversario può sembrare sottomesso, invece è sovente il contrario. *"Questa, puntualizza Alberto, è una disciplina adatta a tutti, anche bambini e persone di una certa età. Nel nostro corso di Alessandria, ad esempio, c'è un signore che da pochi mesi ha subito un'operazione importante. Pratica con cautela, ma senza problemi. Certo, quando una persona entra in palestra sa che dovrà fare fatica. Durante il combattimento non c'è mai un attimo di pausa, ci vogliono resistenza, capacità tattica, intelligenza e molta, molta tecnica"*. Una tecnica che può essere utile anche in altri contesti. Il Brazilian

Jiu Jitsu è infatti la base per altri tipi di lotta, come il cosiddetto *Submission Grappling* e il *Mixed Martial Arts* (arti marziali miste), in cui vari stili di lotta si fondono e quasi ogni tipo di colpo è permesso, e di cui Alexandre Vasconcelos è ottimo interprete.

"Ma non bisogna pensare che una forma di lotta come questa sia finalizzata solo al combattimento",

interviene il maestro brasiliano. *"Nel mio Paese la si insegna ai ragazzi con disabilità fisiche e mentali, con cui si lavora sulla corporeità e il contatto. Fino a quindici anni fa era uno sport d'élite, ma oggi è praticato ovunque. I maestri sono andati a cercare allievi anche negli ambienti più poveri, perché sapevano che questo sport poteva dare qualcosa in più. E poi sono tante le persone che lo praticano solo per mantenersi in forma, imparando una serie di movimenti che rendono il corpo più agile e dinamico"*.

E un esempio mi è presto dato, perché quando entro in palestra, accompagnata da Alexandre e Alberto, una decina di allievi sono già quasi al termine del riscaldamento. Rotolamenti, esercizi di scioltezza articolare, la prova ripetuta allo sfinimento di una serie di prese. E poi si parte con i confronti due a due. "Batatinha" dà il tempo, e presto iniziano a sentirsi i respiri affannosi, gli sforzi, il rumore sordo dei corpi che battono a terra, una coppia di fianco all'altra, quasi a scontrarsi. La fatica si materializza nell'aria. Pochi secondi di recupero. E poi ancora, di nuovo in lotta. E intanto il maestro brasiliano controlla, guida, suggerisce.

I prossimi mesi riserveranno ancora diverse gare. A novembre Milano e Modena, ma soprattutto gli Europei a Lisbona all'inizio del 2011, per provarci di nuovo. *"Andrò avanti a gareggiare ancora qualche anno, poi penso che mi dedicherò all'insegnamento. Questa disciplina ti cambia la vita, ti aiuta a conoscere il tuo corpo, ad acquisire fiducia in te stesso e apprendere anche la cultura della sconfitta. E quando qualche mese fa ho ristrutturato casa non ho resistito: al posto del garage ho costruito una palestra con tanto di tatami. Adesso la macchina sta fuori, ma io mi posso allenare tutti i giorni!"*. ■

Il Brazilian Jiu Jitsu si sta affermando in tutta Italia, e il campione europeo è alessandrino



Minoranza linguistica e patrimonio

Cristina Chioni

I Valdesi colti parlan quasi sempre quella lingua fra loro. La introdussero nel paese, dicono, i pastori che vennero chiamati dalla Francia e da Ginevra dopo che la peste del 1630 ebbe portato via quasi tutti i pastori delle valli; e aiutarono anche a diffonderla i giovani mandati a studiare al di là delle Alpi, e i libri religiosi, scritti in francese. ...

Con queste parole sul finire dell'Ottocento Edmondo De Amicis descriveva un aspetto della realtà linguistica delle valli valdesi. Oggi il francese continua a far parte del patrimonio culturale del luogo, ormai sganciato dalla

dimensione puramente confessionale. L'eteroglossia francese del territorio, originata dall'arrivo degli esuli francesi di confessione

protestante e rafforzata dalla traduzione della Bibbia in francese nel 1532, divenne essenziale per mantenere i contatti con le comunità protestanti d'oltralpe non solo da un punto di vista religioso, ma anche politico e culturale.

Al consolidamento del francese come lingua della religione, della cultura e dell'istruzione, contribuì poi l'arrivo di maestri e pastori valdesi dal Delfinato e dalla Svizzera a seguito della peste del 1630. Dal 1561 e fino al cessare delle persecuzioni, si sviluppò la "letteratura rifugiata", un fiorire di pubblicazioni protestanti in francese, e si potenziarono i rapporti con i paesi europei protestanti che sostennero e protessero i valdesi accogliendoli anche come esuli.

Il radicamento del francese, che peraltro godeva di particolare prestigio e di un'ampia diffusione in Europa, fu favorito anche da una serie di condizioni storico-geografiche, economiche e culturali che contribuirono a garantirne la sopravvivenza. Tra

queste gli scambi commerciali transfrontalieri, l'emigrazione lavorativa stagionale o temporanea in Francia e Svizzera e il vantaggio che conferiva soprattutto alle donne che, proprio in virtù della loro padronanza della lingua francese, trovavano impiego come istitutrici in ricche famiglie italiane ed europee.

Dal 1848, con l'emancipazione, aumentò invece il prestigio dell'italiano, legato al sentimento patriottico, all'intento di evangelizzazione della penisola e alla possibilità, anche per i Valdesi, di accedere alle università e pubblicare libri in patria.

In questa fase storica alcuni auspicavano la fine del bilinguismo a favore dell'italiano, ma col tempo prevalse la consapevolezza del valore di tale caratteristica, e iniziarono le azioni di tutela della tradizione francofona sia a livello locale (con la nascita nel 1914 di un "Comitato pro francese nelle valli di Pinerolo"), sia a livello nazionale, allorché il governo nel 1911 ricobbe come complementare

l'insegnamento del francese nelle Valli Valdesi e nella Valle di Susa. Una grave minaccia fu l'avvento del fascismo che, con la sua politica d'italianizzazione forzata, ne proibì l'insegnamento

nelle scuole elementari, ripristinato solo dopo il 1945. Anziché decretare la fine dell'uso del francese, il proibizionismo contribuì a rafforzarne l'importanza anche identitaria. Nel clima di reazione alla repressione fascista s'inserisce la Carta di Chivasso del 1943, denuncia dei danni perpetrati dal fascismo all'identità del territorio, cui fece idealmente seguito l'articolo 6 della Costituzione: "La Repubblica tutela con apposite nor-

me le minoranze linguistiche". Tale principio trovò applicazione nella L. 482/1999 "Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche", da cui discende la recentissima L. 11/2009 della Regione Piemonte, che si auspica possa ulteriormente contribuire a salvaguardare e promuovere la minoranza linguistica storica francese sottovalutata e più indifesa rispetto a quella occitana. Promozione e tutela del francese nelle Valli Valdesi s'inseriscono nella tradizione culturale e sono rese possibili grazie all'impegno di scuole, enti pubblici, associazioni e privati, anche in virtù dell'attuazione delle leggi a tutela delle lingue minoritarie e di specifici programmi europei di collaborazione transfrontaliera.

L'impegno si è manifestato a vari livelli, non solo nel contesto religioso e culturale valdese, nelle prese di posizione personale sui quotidiani, negli atti amministrativi, nelle scelte di Comuni e



comunità montane e nel ruolo cardine della scuola. Ma anche in forme meno istituzionali, come il canto, con il repertorio tradizionale tramandato oralmente e fissato in forma scritta nei *cahiers*, le trasmissioni radiofoniche di Radio Beckwith Evangelica (ascoltabile on line sul sito www.rbe.it), il teatro, il cinema e, dal 1991, l'annuale *Semaine du français*. Interessante anche il ruolo dei gemellaggi: dei nove comuni della Val Pellice, cinque sono gemellati con paesi francesi.



Nel contesto scolastico l'attenzione alla lingua francese si realizza non solo attraverso i programmi didattici, ma anche con l'organizzazione di scambi con scuole francesi e corrispondenza tra alunni italiani e francofoni francesi e africani. La Legge Regionale 16/99 ha anche consentito l'attivazione del progetto-pilota d'introduzione alla lingua francese nelle scuole di montagna offrendo agli alunni delle scuole primarie un percorso didattico con insegnanti madrelingua.

Dall'entrata in vigore della legge 482/99 il francese gode, nelle valli valdesi, di nuove possibilità di promozione e mantenimento che si concretizzano sia nella prosecuzione delle attività già avviate in passato, sia nell'organizzazione di nuovi progetti e nell'istituzione dello sportello linguistico per le lingue minoritarie.

Tuttavia, indipendentemente dal quadro di tutela legislativa, il francese è tramandato di generazione in generazione nella vita quotidiana di talune famiglie attraverso il *mater-nage*, i contatti con i parenti d'oltralpe, i canti popolari e la semplice conversazione: lo si sente parlare al mercato o agli incontri di hockey (sono numerosi i giocatori e allenatori, italo-canadesi o francesi). Si tratta, dunque, di una competenza linguistica diffusa in modo trasversale alle fasce d'età, all'appartenenza e ai contesti sociali.

Il francese nelle valli valdesi gode dunque di differenti strategie di promozione e mantenimento insite nella sua triplice natura di lingua della tradizione valdese, di lingua minoritaria storica e di lingua straniera, il che le permette di essere sempre attuale come patrimonio culturale capace di aprire i piemontesi all'Europa e ai migranti francofoni. ■

Questo articolo ha ricevuto una menzione speciale alla terza edizione del Premio Piemonte Mese

La Spezieria di Arnulfi

Roberta Arias

Torino vanta l'esistenza di un'antichissima farmacia omeopatica risalente al XIX secolo, annessa, nel 1929, all'Ospedale Omeopatico: un vero e proprio patrimonio della città. I materiali della storica farmacia sono stati ereditati nel 1985 dal Comune di Torino e allestiti qualche anno più tardi all'interno dell'Archivio Storico di Torino di Via Barbaroux 32.

Oggi la farmacia è visitata da medici, studiosi, studenti e semplici appassionati. Si respira un'atmosfera retrò, dove ogni cosa è curata nei particolari e verosimilmente autentica come un tempo. Accanto alle ampole, mortai e pestelli, gli scaffali accolgono più di 250 volumi, fra trattati ottocenteschi, riviste specializzate del primo Novecento e preziosi manuali. Proprio così: non serve andare chissà dove per rimanerne a bocca aperta.

Siamo nel 1862 quando, al civico 1 di Strada della Provvidenza (oggi Via XX Settembre), si aprono i battenti della prima *Spezieria* fondata da un vero apostolo della dottrina, Pietro Arnulfi: gratificano la vista i preziosi scaffali "in legno di ciliegio, verniciato di nero con filettature d'oro" che, in file serrate di cassetti, custodiscono "una sola sostanza onde evitare contaminazioni."

Nata all'inizio del Settecento con il medico sassone Samuel Hahnemann, l'omeopatia approdò in Italia nel 1828: la "medicina dei simili" si diffuse a Palermo e qualche anno più tardi a Lucca, per poi sconfinare a Genova e giungere infine in territorio torinese, dove l'esordio è stato piuttosto tumultuoso.

Sarà il re Carlo Alberto a difendere la "nuova scienza". Così il sovrano dichiarava nel 1838: *"Se assurda sarà la omeopatia, cadrà da sé stessa, come fecero tanti altri sistemi, ma se cosa di buono in sé contiene, mi guardi il cielo che io ne voglia privare i miei cari sudditi"*.

E se la medicina ufficiale subalpina avanzava riserve circa la preparazione di tali rimedi, il sovrano ribatté all'udienza del 14 maggio 1838, dichiarando: *"Per nulla si provveda riguardo la pratica di quel sistema tutte le volte che sarà adoperato da persone debitamente autorizzate all'esercizio della Medicina e della*

Chirurgia e che similmente per ora non debbano venir molestate per la somministrazione di rimedii propri delle cure omeopatiche".

Si optò quindi per la libertà di impiego a dispetto di un utilizzo incondizionato: con il conferimento delle Regie Patenti per l'esercizio della professione, le farmacie omeopatiche iniziarono a proliferare in tutto il regno, sebbene la diatriba tra allopati e omeopati continuasse con ardore. Nascono le prime "Spezierie di rimedii omeopatici": in Contrada Carlo Alberto, accanto al Caffè Diley, ha sede quella del Dottor Vernetti, alla quale ben presto si affianca quella di Carlo Cerutti nei pressi del Po e quella del Dottor Blengini nel rione Santa Maria, insieme alla già menzionata farmacia dell'Arnulfi, in quartiere Provvidenza, nel cuore di Torino.

L'argomento "speciale" fermentava e scaldava gli animi, tant'è vero che nel 1848 una società di medici diede vita

al "Giornale di Medicina Omeopatica" che sembrò catturare la simpatia e la curiosità di alcuni nomi illustri del tempo come Vincenzo Gioberti, Antonio Rosmini, Lorenzo Ganetti (Direttore dell'Ospedale Cottolengo) e, nientemeno, anche quello della Marchesa Giulia Falletti di Barolo.

Il ventesimo secolo è quasi alle porte. Con il crescere dell'importanza dell'Ospedale Omeopatico Italiano, dichiarato "Ente Morale" da Umberto I e avente sede in Via Orto Botanico al numero 16, crebbe anche la fortunata sorte della Spezieria dell'Arnulfi che fu annessa al nosocomio nel 1929 e preposta alla preparazione dei rimedii omeopatici necessari ai degenti. Tuttavia, solo dieci anni più tardi, l'ospedale venne declassato a piccolo cronario: le ragnatele, la polvere e l'abbandono si posarono sugli scaffali della storica farmacia, che seppur fosse ritenuta da

All'Archivio Storico di Torino è stata ricostruita la storica - e magnifica - farmacia omeopatica fondata nel 1862

molti "più bella di quella di Londra", finì per essere chiusa e dimenticata da tutti.

Fortunatamente, il caso riemerse dal silenzio nel 1985 quando, occupandosi dello scioglimento dell'Istituto, ci si preoccupò di dare una paternità anche alla "magnifica" farmacia, che fu ripristinata nelle sale dell'Archivio di Stato per essere restituita una volta per tutte alla collettività.

La libreria, sul fondo, raccoglie scritti di medicina, tavole illustrate, trattati e tomi di carattere scientifico: tra questi troviamo i "testi sacri" di Samuel Hahnemann e gli scritti di Michele Buniva, inventore della vaccinazione antivaivola e titolare d'importanti cariche durante il periodo della dominazione francese. A lui si devono utili esperimenti omeopatici, portati avanti con alcuni medici veterinari del tempo. I primi esperimenti erano praticati sugli animali, come si legge negli di scritti di Buniva, *"Perché scoprire si possa, l'azione pura del rimedio"*.

Belladonna, digitale, noce vomica, valeriana, carbone vegetale: negli elenchi sfogliabili all'Archivio si possono ancora trovare i dosaggi, le somministrazioni e i commenti relativi ai composti omeopatici ancora oggi in uso. Il fascino della storia sprizza da ogni venatura del legno, da ogni singolo oggetto.

Uno spazio "speciale" in cui pare che il tempo si sia fermato: i barattoli sigillati, esposti insieme alla strumentazione medica, contengono e rappresentano il lavoro e la determinazione degli studiosi che su di essi hanno lavorato, notte e giorno, per testarne l'efficacia. Le ampole in vetro, ingiallite dai decenni, portano l'etichetta scritta in latino: *Tussilaco petasites* o *Oxalis acetos*; le erbe (tarassaco, viola, camomilla eccetera), raccolte in ciotole e macerate col pestello, sono custodite in antiche boccette. Pinze chirurgiche, emostatiche e strumenti dell'ex ospedale omeopatico: per un attimo la mente corre all'immagine del film e non stupirebbe il vedere il dottor Frankenstein spuntare da dietro gli scaffali, spettinato e gesticolante, intento a verificare qualche nuova teoria o a sperimentare qualche nuovo ritrovato.

Nelle nicchie di legno, i composti ancora *in vitro* (cioè non finiti) e le garze ancora sporche delle sostanze utilizzate, lasciano margine alla riflessione: oggi si va in farmacia per acquistare un farmaco, in passato invece quello era il tempio della sperimentazione, il luogo ove s'inventava e si fabbricava il rimedio. ■





Vittorio Emanuele II. Il Re Galantuomo

Lucilla Cremonesi

Noi che non avevamo le classi miste e a scuola entravamo esclusivamente dall'ingresso riservato al nostro genere; che marciavamo in fila per tre col grembiolino bianco il fiocco blu e il distintivo della scuola; che avevamo l'obbligo della penna stilografica e abbiamo riempito quaderni di analisi

Fino al 13 marzo 2011 al Castello di Racconigi e a Palazzo Reale una grande mostra su pubblico e privato del primo re dell'Italia unita.

grammaticale; insomma noi che abbiamo ricevuto un'istruzione vecchissimo stile, non perché siamo decrepiti ma perché la nostra maestra era alle soglie della

pensione e aveva iniziato a insegnare negli anni Trenta. Ecco, è assai probabile che noi abbiamo assimilato un modello educativo la cui eredità, assieme a un'incrollabile fedeltà al congiuntivo, è un approccio alla storia patria costruito su quella che in seguito avremmo identificato come la più vieta retorica post-risorgimentale. Quella fatta di frasi roboanti e soprannomi-feticcio: il Re Tentenna, l'Eroe dei Due Mondi, il Tessitore, il Re Galantuomo, il Cigno di Busseto, il Vate della Terza Italia, con tutto il loro corollario di Qui si fa l'Italia o

si muore. Obbedisco, Ivrea la bella e Asti repubblicana, spigolatrici, piccole vedette lombarde e via di patrio ardor palpitando.

Un approccio del tutto sbagliato, non c'è bisogno di sottolinearlo, perché può avere solo due sbocchi: o un patriottismo trombone e fasullo che si risolve nell'ostentazione dei simboli ma non corrisponde a un autentico *sentire di patria*; o un respingimento totale, acqua sporca e bambino, che identifica il termine stesso di "patria" con quanto di più retrogrado e codino si possa immaginare, e trae motivo d'orgoglio da atteggiamenti antinazionali. Con tutto l'appiccicar di etichette politiche che ne è conseguito e consegue, perché da noi funziona così.

Soprattutto - ed è più grave - questo approccio è sbagliato perché chi lo pratica, di solito in perfetta buona fede, trasmette solo la storia dei vincitori, quella che trasforma questi nei buoni e i vinti nei cattivi, gli uni in liberatori e gli altri in briganti. Personalmente, solo molto più tardi, e non certo grazie alla scuola, ho capito che molti dei personaggi circondati da un'aura mistica furono, come sempre succede in questi casi, dei cinici e abilissimi politici e strateghi, che le motivazioni non erano poi così nobili e che il Risorgimento non fu una bellissima eroica epopea. Per lo meno, non lo fu per tutti, anzi per molti fu una brutale conquista coloniale di

territori ai quali non portò "la Civiltà", ma solo nuovi padroni.

Ora, fermo restando che l'unità nazionale è un valore assoluto e indiscutibile, pare altrettanto evidente che la rimozione degli orpelli retorici, l'onestà storica e l'ammissione di responsabilità non solo non toglierebbero nulla a questo patrimonio, ma potrebbero significativamente contribuire a elimina-

re il pregiudizio, l'astio e i gli pseudorevanchismi che l'ignoranza alimenta da troppo tempo. Ad esempio, ammettere che Fenestrelle (per fare solo uno dei molti esempi possibili) fu anche un lager non fa di ogni singolo piemontese un aguzzino, ma rende un po' di giustizia a molti che vi furono rinchiusi col solo torto di aver indossato l'uniforme (quella borbonica) sconfitta.

Quale migliore occasione delle manifestazioni per il centocinquantesimo dell'Unità d'Italia, dunque, per cominciare a mettere le cose in una prospettiva più equilibrata?

In questo senso, bisogna dire che la grande mostra su Vittorio Emanuele II allestita fra il Castello di Racconigi e Palazzo Reale non dà un contributo significativo.

Intendiamoci, è una gran bella mostra, ricca e curata. Ed è vero che, tecnicamente, non riguarda il processo di unificazione italiana ma la figura

del primo re dell'Italia unita, di cui vuole presentare la dimensione pubblica e la sfera privata sullo sfondo degli eventi che segnarono la storia e cambiarono il volto dell'Europa in quel periodo. Ma in entrambi i casi non offre nuovi spunti di riflessione, revisione o approfondimento storico. Si ferma alla superficie degli eventi - anche se è una bella superficie, per carità. Ma celebrare non significa necessariamente rifiutare di vedere o di ammettere e perciò, ad esempio, ci sarebbe piaciuto vedere il soprannome "Re Galantuomo" messo tra virgolette nel titolo della mostra, proprio per sottolineare il fatto che si tratta di una citazione, e che è la storia a dover dire se si tratta di un appellativo meritato. Ed essendo questo un even-

to di fortissima potenzialità divulgativa, sarebbe stato particolarmente apprezzabile un piccolo sforzo in più, un allargamento degli orizzonti anche a interpretazioni meno allineate, per così dire.

Uno degli aspetti più interessanti di questa mostra è la sede espositiva, anzi *lesedi*, che sono il Castello di Racconigi (in cui sono custoditi materiali relativi all'adolescenza del sovrano, alla sua formazione, all'ascesa al trono di Sardegna, al matrimonio con la cugina Maria Adelaide) e Palazzo Reale, dove molti dei fatti di cui si parla si sono svolti, il che trasforma il contenitore in contenuto, la forma in parte



integrante della sostanza. Curioso e interessante, ad esempio, riconoscere le

ambientazioni di alcuni dei ritratti dello stesso re e dei suoi familiari nelle medesime stanze in cui sono stati logicamente e strategicamente collocati.

Non mancano le sorprese. Al secondo piano, che ospita gli appartamenti del re e della regina e in cui si snoda la sezione relativa alla vita privata, sono stati effettuati lavori significativi. Infatti, siccome era usanza cambiare arredi e destinazione dei locali ad ogni nuovo insediamento di real inquilino, gli ambienti non presentavano più l'aspetto o l'uso che avevano avuto all'epoca di Vittorio Emanuele II, e per l'occasione è stato fatto un egregio lavoro di ricostruzione filologica e anche di restauro. Fra l'altro si scopre che la minuscola sala delle lacche





cinesi, gabinetto di toeletta della regina, era stata la camera da letto del re. Una scelta apparentemente bizzarra, ma più che logica in considerazione del fatto che un ambiente del genere è pratico e facilmente riscaldabile. Si scopre pure che Vittorio Emanuele si era fatto preparare una piccola sala del trono al secondo piano, ricostruita fedelmente per l'occasione (manca solo il baldacchino, andato perduto), perché aveva lasciato gli appartamenti del primo piano, inclusa la spettacolare Sala del Trono che conosciamo, alla madre. Sono stati ripristinati la sala da pranzo e lo studio del re, completo di rastrelliera per i fucili e scrivania, sulla quale è posata la riproduzione in marmo del calco della mano di Maria Adelaide che il re fece realizzare quando la moglie era in fin di vita. Della regina si vede la camera da letto con la culla per l'infante di turno, sono esposti gioielli, abiti e ritratti. Ci sono immagini del re in tenuta da caccia assieme al suo segugio preferito, si vedono i suoi fucili, persino la poltrona che usava nelle scuderie per indossare e farsi sfilare gli stivali o riposarsi dopo le cavalcate.

Però ne manca un pezzo. Vittorio Emanuele II era notoriamente un gran rustico, per così dire. Caroline Marsh, moglie dell'ambasciatore americano a Torino, lo descrisse nel suo diario come "uomo amabile, generoso, di buon senso e grande vitalità. Al suo coraggio personale aggiunge una passione molto poco regale per il pane integrale e le cipolle". Corporatura tracagnotta da contadino ben nutrito, per niente incline allo studio e alle occupazioni intellettuali, il re amava l'attività all'aria aperta, i cavalli, i cani, la caccia, il cibo, i sigari. E soprattutto le donne. In realtà dire "amava le donne" è limitativo: sarebbe più esatto dire che saltava addosso a tutte le femmine che gli capitavano a tiro, aveva una sfilza di amanti e figli naturali tale da fargli meritare il titolo di "padre della patria" in senso ben più che simbolico. Ma quelli erano altri tempi, dunque a destare scandalo non era il fatto che Rosa Vercellana avesse 14 anni quando divenne l'amante del ventisettenne sovrano, ma che fosse

una popolana e che la relazione fosse pressoché pubblica, nonostante il re fosse sposato e già padre di quattro figli. Della Vercellana, cioè la *Bela Rosin*, non c'è traccia nella mostra, e in generale questo tratto caratteriale del re, che oggi sarebbe probabilmente considerato un *sex addict*, è ignorato. Il che appare piuttosto assurdo e sa più di falso pudore *ex post* che di discrezione e avversione al pettegolezzo. L'incontinenza sessuale del baffuto sovrano nulla toglie né aggiunge all'importanza storica del personaggio, ma visto che in questo contesto si parla della sua vita privata, tanto varrebbe affrontare serenamente l'argomento.

Al primo piano, nelle sale auliche e di rappresentanza, sono raccontati gli episodi salienti della storia risorgimentale, dalla dominazione napoleonica allo Statuto Albertino, di cui è esposto l'originale (l'emozione di vederlo vale da sola il prezzo del biglietto) e il Proclama di Moncalieri; il registro dei Mille con la pagina aperta sul nome di Ippolito Nievo; una camicia rossa e i diorami delle battaglie delle guerre di indipendenza; e poi i rapporti con Cavour, D'Azeglio, Garibaldi, l'*annus horribilis* 1855, quando il re perse la madre, la moglie e il fratello Ferdinando.

La visita si conclude nella sala da ballo del Palazzo, dove, accompagnati dalle note del *Va' pensiero* verdiano, si possono ammirare i costumi del *Nabucco* provenienti dalla collezione del Teatro alla Scala.

Dal 16 ottobre la mostra si è anche arricchita da tre opere di Francesco Hayez, massimo esponente del romanticismo pittorico italiano, autore di quadri famosi come quelli dedicati al soggetto delle *Odalische* o il celeberrimo *Il Bacio*. Sono lavori di forte e immediata sensualità, ma ai quali l'artista affida un esplicito messaggio patriottico: l'odalisca è l'Italia prigioniera da liberare, gli amanti del *Bacio* rappresentano l'alleanza fra l'Italia e la Francia sancita a Plombières - non scordiamo che il quadro fu dipinto nel 1859 e fu presentato poco dopo l'ingresso a Milano di Vittorio Emanuele II e Napoleone III.

Una mostra, in definitiva, che espone molti reperti interessanti, preziosi ed emozionanti, e anche se perde (ma forse non cerca nemmeno) l'occasione di andare più a fondo va certamente visitata.

Però uno spunto di riflessione lo offre (non si sa se e quanto intenzionalmente o con tale orientamento) ed è uno spunto importante: le donne. Molto fa comprendere e intuire sulla condizione femminile in quel periodo. Sono tre le figure femminili principali sulla scena: Maria Adelaide, che non fu mai regina d'Italia perché morì prima dell'unificazione, uccisa a soli 33 anni da una gastroenterite che si rivelò fatale per il suo fisico sfiancato da ben otto gravidanze (l'ultima delle quali molto difficile) in tredici anni; la Contessa di Castiglione, bella, colta, raffinata, che il cugino Cavour mandò ad "ammorbire" Napoleone III, con l'ordine esplicito di "usare ogni mezzo" per convincerlo ad allearsi col Piemonte contro l'Austria; e Maria Clotilde, figlia di Vittorio Emanuele II, che a 16 anni sposò Girolamo Bonaparte detto "Plon Plon", cugino di Napoleone III, un grasso e inetto gaudente di oltre vent'anni maggiore di lei. E poi ci sono le convitate di pietra, cioè le non comparenti ma innumerevoli e più o meno anonime amanti del sovrano, e le donne che nei quadri esposti salutano, attendono o piangono l'eroe.

Fattrice, prostitu(i)ta o pegno, la donna appare comunque priva di

Clotilde fu l'ultima della famiglia reale a lasciare Parigi (di giorno e su carrozza scoperta) dopo la rivoluzione del 1870. Qualche settimana prima aveva scritto al padre, che la esortava a mettersi in salvo, una lettera che conteneva queste frasi: "*Non sono una Principessa di Casa Savoia per niente! Si ricorda cosa si dice dei Principi che lasciano il loro Paese? Partire, quando il Paese è in pericolo, è il disonore e l'onta per sempre. Se parto, non abbiamo più che da nasconderci. Nei momenti gravi bisogna avere energia e coraggio...*".

Un ringraziamento speciale alla Dott.ssa Savoia della Fondazione DNArt, al Dott. Papa e al personale di Palazzo Reale per la cortesia e la professionalità della loro collaborazione.

Orario

Martedì - domenica ore 9-19:30 (ultimo ingresso ore 18:30)

Lunedì chiuso

Biglietti

Mostra + residenze

Intero 15 euro, ridotto 13 euro, ridotto speciale 10 euro, scuole 6 euro

Mostra

Intero 12 euro, ridotto 10 euro, ridotto speciale 7 euro, scuole 5 euro

Castello di Racconigi

Intero 6 euro, ridotto 5 euro, ridotto speciale 4 euro, scuole 3 euro

Info

Tel. 011 4369213



autonomia decisionale sul proprio corpo e sulla propria vita; indipendentemente dal suo status sociale, vive in funzione e al servizio di un mondo maschile, costretta in un ruolo dalle circostanze o dalla ragion di stato. Ma è proprio uno di questi anelli deboli, Maria Clotilde, che per senso del dovere accettò il matrimonio dinastico, a sveltare per dignità e coraggio infinitamente al di sopra di quel mondo maschile, soprattutto se pensiamo ai dinasti novecenteschi. Maria



Alessandro Pegolo

I viaggi dell'ambasciatore Murquz

Tripoli, 27/2/1866

Come ogni anno, in concomitanza con i prossimi festeggiamenti per il genetliaco del nostro eccelso Sultano, mi appresto ad illustrare a voi suditi miei pari le mirabolanti scoperte che per lui ho compiuto nel lungo viaggio che intrapresi all'inizio della primavera. Conosco il sultano da più di trent'anni e ho imparato in tutto questo tempo ad apprezzare appieno il suo amore per le prelibatezze.

Fu per questo che mi misi in viaggio, alla ricerca del sapore perfetto, che si consacrasse alla sua attenzione come l'apoteosi del gusto.

Mi diressi dapprima verso l'Oriente più estremo, ma a Damasco feci la conoscenza di un mercante britannico, che mi parlò di un frutto dal gusto paradisiaco chiamato *Theobroma cacao*. Mi disse che per catturarne la

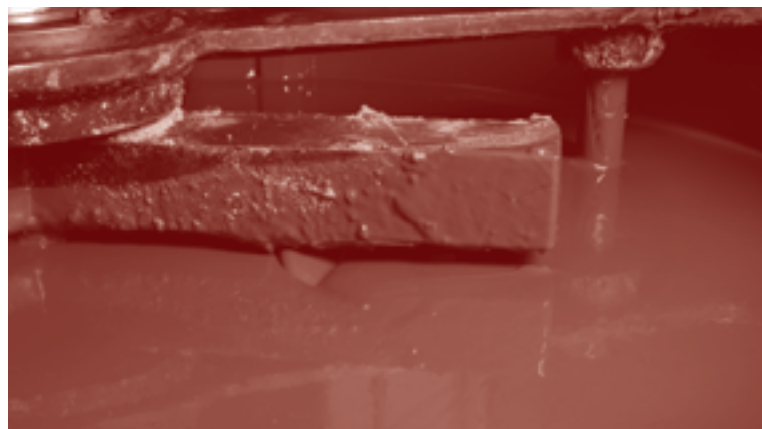
Questo articolo ha ricevuto una menzione speciale al Premio Piemonte Mese, sezione Enogastronomia

il Colle di Nava fino alla valle alta del fiume Tanaro, da dove a bordo di una carrozza raggiunsi Torino.

Nella città già regina d'Italia il mio primo incontro con la fantomatica *Theobroma*

cacao avvenne fortuitamente, in un lussuoso locale, il Caffè Fiorio. Qui l'oste, riconoscendo in me un forestiero, mi offrì un curioso miscuglio molto caldo, servito in una tazza con manico di metallo, il tutto chiamato *bicerin*, nel gergo popolare di questo luogo.

Lo assaggiai e le mie papille furono in grado di distinguere tre differenti di gusti: quello intenso del caffè, il tenue sapore della crema di latte e un altro strano gusto amaro, ma straordinario. Chiesi all'oste da quale ingrediente derivasse e lui mi rivelò che si trattava proprio dei semi di cacao, lavorati sino a divenir crema di cioc-



vera essenza avrei dovuto recarmi in un remoto dominio italico chiamato Piemonte, ove i semi prodotti da quei frutti sono lavorati da generazioni e generazioni con tecniche che ne esaltano il sapore, tanto da farlo divenire leccornia pura. Abbandonai all'istante la rotta verso est e mi avviai nell'opposta direzione. Navigai sino al Mar Jonio, risalii la Sicilia sfidando la furia di Scilla e Cariddi per giungere nelle acque del Tirreno. Poi veleggiai a nord, oltre Livorno e Pisa, sino alle coste genovesi. Quindi via terra, oltre

colato. La mia curiosità mi spinse a rovesciare sul bancone della taverna una manciata di monete d'oro che promisi di donare a chiunque m'offrisse informazioni sul miglior cacao in città. Si fece avanti un cristiano di nome Michele Prochet, anch'egli avventore della locanda. Ricordo che mi diede una pacca sulle spalle e mi assicurò che mi avrebbe strabiliato. Lo seguii nel suo laboratorio dove, a suo dire, erano in atto gli ultimi progressi fatti sinora nel campo dell'artigianato del cacao.



Grandi marmitte erano presenti nell'officina. In una di queste due uomini in camice bianco versavano sacchi di zucchero, litri di latte di vacca, un poco di polvere marrone ottenuta dalla macinazione delle fave del cacao e una montagna di noccioline tostate finemente tritate. Poi gli stessi uomini si misero a mescolare l'impasto. Prochet mi spiegò che per ottenere gli effetti desiderati la miscela deve essere mescolata per circa una settimana e riscaldata a sufficienza affinché rimanga fluida e non si formino grumi.

In un'altra marmitta la massa fusa della stessa composizione veniva lasciata lentamente raffreddare e lavorata sino a quando la pasta di cioccolato non assumeva la viscosità e la consistenza desiderate. Poi la pasta semi-solida, posta in piccole scodelle di metallo, veniva versata su un tavolone e tagliata a mano in tanti frammenti a forma di spicchio con coltelli a lama rettangolare. Successivamente altri operai raccoglievano i pezzetti e li incartavano uno ad uno in cartine dorate.

Prochet, con un orgoglioso sorriso sulle labbra e con la gioia in cuore nel vedere la sua efficiente macchina produttiva funzionare a meraviglia, prese in mano un frammento di cioccolato appena incartato e me lo porse. "Si chiama *cioccolatino gianduiotto*, mi sussurrò, *in onore della nostra maschera popolare, Gianduja, per l'appunto. Chissà che un giorno la sua fama non raggiunga l'Oriente e il suo lontano reame...*"

Scartai ed esaminai il gianduiotto:

la sua forma ricordava un barcone rovesciato, il suo colore mogano, la superficie liscia, pareva di carezzare il velluto. Me lo cacciai in bocca: la sua consistenza era solida ma non dura, il sapore d'una dolcezza misurata e semplice ma allo stesso tempo unica. Non ebbi il tempo di proferir complimenti al Prochet che la piccola, bizzarra barca che avevo in bocca mi s'era sciolta sulla lingua come la carta di papiro si erode nel fuoco. E poi un retrogusto formidabile mi si sviluppò nel palato: un sapore acceso, eterno... Sì, senza dubbio, ne ero convinto. Allora come adesso. Avevo trovato il gusto perfetto, dagli effetti paradisiaci...

Credetemi, miei affezionati lettori. Credetemi sulla parola perché purtroppo non ho potuto preservare sino a casa il gran cesto di gianduiotti che Prochet mi aveva donato mettendomi sapientemente in guardia che mai si sarebbero conservati integri nel mio viaggio di ritorno.

Ed ebbe ragione, perché non feci in tempo di raggiungere Tripoli che i diamanti color mogano già minacciavano di sciogliersi sotto il giogo del caldo africano. Con gran rammarico dovetti mangiarli tutti quanti prima che fosse troppo tardi, e rassegnarmi alla delusione di non poterli offrire al nostro grande Sultano e meravigliarlo come mai s'era meravigliato in fatto di gusto e olfatto.

Ma ho ben ragione di credere che le parole del Prochet furono profetiche, e che la sua invenzione presto o tardi travalicherà i confini del suo regno...



Le ricette premiate

Montare le uova e lo zucchero; quando è gonfio e spumoso aggiungere la vaniglia e le farine (e il lievito) setacciati, mescolando dal basso verso l'alto. Al raggiungimento di un composto omogeneo, prelevarne un po' e mescolarlo con il cacao, il burro fuso e l'acqua e unirlo al resto.

Versare il composto in una teglia imburata e infarinata e infornare a 180° per 20 minuti circa (controllare la cottura con uno stecchino, se esce asciutto, il Pan di Spagna è cotto.

Crema pasticcera al Serpillo

Latte 500 ml.
Zucchero g. 150
Farina g. 40
4 tuorli d'uovo
Timo serpillo 7 g.
Colla di pesce 7 g.
Una stecca di vaniglia
Un pizzico di sale
Marron glacé a pezzi



Mettere in infusione il timo serpillo nel latte, far scaldare, coprire e lasciar raffreddare. Successivamente filtrare il latte e portarlo a ebollizione aggiungendo la vaniglia; quindi versarvi a filo le uova montate

con lo zucchero, la farina e il sale e attendere un accenno di bollore prima di mescolare. Togliere dal fuoco e aggiungere i marron glacé la colla di pesce ammollata in acqua fredda. Ricoprire il fondo e i bordi di un coppa pasta con la carta stagnola, versarci il composto a uno spessore di 1 cm. circa e mettere in frigorifero a rassodarsi.



Gelato al Timo Serpillo

Latte 125 g.
Panna 65 g.
Latte in polvere g. 20
Zucchero g. 40
Destrosio g. 20
Timo serpillo
Procedere come da ricetta base con l'utilizzo della sorbettiera.

Coppetta al miele
Zucchero 55 g.
Farina 30 g.
Burro 30 g.
Miele 30 g.



Procedere come per le lingue di gatto: ammorbidire il burro a pomata, aggiungere poi gli altri ingredienti e disporre il composto ben distanziato su una teglia imburata. Infornare a 200 C° e una volta cotto attendere qualche istante, staccarlo e modellarlo sul fondo di una tazzina in modo da ottenere una piccola ciotola.

Bagna al Serpul

Parti uguali di acqua e zucchero
Liquore Serpul
Fare uno sciroppo con acqua e zucchero, portare a ebollizione, quindi lasciar raffreddare e aggiungervi il liquore.

Composizione del piatto

Sformare il Pan di Spagna e tagliarlo a metà orizzontalmente. Inzupparlo (non troppo!) con la bagna al Serpul, disporvi un disco di crema pasticcera alle castagne e chiudere con l'altro disco di Pan di Spagna bagnato. Mettere in un piatto affiancato da una coppetta al miele contenente una pallina di gelato. Decorare a piacere con gocce di mieli diversi. ■



Terzo Premio

Sezione Pasticceria

Marta Alessio

Tortino al cioccolato ripieno di crema al timo serpillo e castagne, accompagnato da gelato al timo serpillo

Il timo serpillo cresce nelle zone montane del Pinerolese ed è impiegato per fare un rinomato liquore, il Serpul. La ricetta comprende inoltre ingredienti di tradizione quali le castagne, e propone un interessante accostamento fra diversi tipi di miele quali quello di castagno e il millefiori. A ciò si aggiunge un gelato fatto senza uova, di cui è già ricca la crema pasticcera. La cialda del gelato fa da collegamento tra i vari sapori.

Ingredienti e fasi

Pan di Spagna al cioccolato

Uova g. 200 + 40 g. di tuorli

Zucchero g. 160

Farina 70 g.

Fecola 40 g.

Cacao g. 30

Burro fuso g. 30

Acqua g. 20

Una stecca di vaniglia, 1 bustina di lievito per dolci (facoltativa)



PaCiok

Piemonte
mese
Associazione
Culturale



Premio PaCiok Premio Gelato Piemonte II edizione scadenza 31 dicembre 2010

I Premi si rivolgono a giovani fra i 16 e i 35 anni che stiano completando il periodo di formazione o abbiano iniziato l'attività nei settori dell'artigianato della panificazione, pasticceria, cioccolateria e gelateria, ma non siano titolari o soci di azienda. Ad esempio, i candidati potranno essere i giovani inseriti nel progetto delle Botteghe Scuola, oppure allievi degli ultimi anni delle scuole con indirizzo afferente ai settori previsti.

Lo scopo è contribuire, attraverso l'individuazione e riconoscimento dell'iniziativa e dell'ingegno che scaturiscono dal territorio piemontese inteso come contesto formativo, allo sviluppo di professionalità in grado di mantenere e tramandare l'eccellenza piemontese in settori in cui – come l'artigianato – si sta rivelando sempre più cruciale il saper coniugare la conoscenza e la pratica delle tecniche di tradizione con la capacità di interagire con l'innovazione e con metodologie, settori e contesti diversi.

Non vi è alcun tipo di preclusione in merito alla nazionalità o provenienza geografica dei partecipanti, ma si richiede che i candidati abbiano ricevuto o stiano ricevendo la loro formazione professionale sul territorio oppure vi stiano svolgendo la loro attuale attività professionale o di perfezionamento, e che i progetti siano orientati alla valorizzazione dei prodotti piemontesi e dell'immagine del Piemonte tramite l'uso di materie prime di territorio e di tradizione.

I Premi sono dunque da intendersi non come un tributo ma come un riconoscimento di potenzialità e incoraggiamento a continuare sulla strada del rigore, dell'aggiornamento e della creatività.

La metodologia operativa si articola in due fasi: la prima prevede l'elaborazione di un progetto per un'opera, rispondente ai requisiti delineati nel Regolamento per ciascuna categoria; nella seconda, i progetti giudicati migliori dalla Commissione dovranno essere realizzati dai candidati nel corso di una prova pratica che prevede l'esecuzione manuale delle operazioni tecnicamente più rilevanti. Fra i criteri di valutazione che contribuiscono al punteggio finale sono la chiarezza e completezza del progetto, la capacità tecnica, la creatività dimostrate.

Il regolamento completo si trova sul sito
www.associazionepiemontemese.org

In collaborazione con



Unione Regionale
Panificatori del Piemonte



Con il patrocinio di



Gli appuntamenti di novembre



Smart Mistakes Piemonte Share Festival 2-7 novembre

Torino, Museo Regionale di Scienze Naturali

La sesta edizione di Piemonte Share Festival è dedicata alla portata artistica e culturale dell'errore e della scoperta inaspettata. L'errore racchiude una potenza creativa unica, perché rappresenta l'emergere di un problema, indica una questione che necessita attenzione; questa attenzione suscita controversie; le controversie generano soluzioni e innovazione.

Agli esordi di questa avventura culturale e artistica le arti digitali venivano considerate sperimentali,

Sarà parte del programma una mostra sul tema *Smart Mistakes* che offrirà anche workshop e performance sperimentali. Agli "errori intelligenti" è dedicato anche un simposio in cui si approfondirà la portata artistica e culturale dell'errore in tre principali rami: errori tecnologici e mediatici (rapporto uomo-macchina, disfunzionalità, errori di trasmissione); errori biologici (mutazioni, biodiversità, arte vivente); e scoperte inaspettate (serendipity, scoperte occasionali, incidenti, varianti impreviste).

Info

Tel 011 5883693
www.toshare.it



non integrate nel sistema commerciale del mondo dell'arte. Attualmente la *media art* è un linguaggio artistico importante che sta guadagnando un pubblico sempre più vasto: se fino a poco tempo fa si iniziava a prendere in considerazione l'arte digitale, oggi si parla di *arte nell'era digitale*. Il festival non intende celebrare la tecnologia, ma interrogarsi sulla sua influenza nella cultura e nel modo in cui il suo utilizzo ha pervaso e cambiato le nostre vite.

Come ogni anno il festival ospita la mostra di grandi installazioni dei sei finalisti di Share Prize, che quest'anno ha raccolto 270 iscrizioni da 20 paesi diversi e sarà allestita nella splendida crociera al secondo piano del Museo Regionale di Scienze Naturali. Il vincitore sarà rivelato sabato 7 novembre durante la cerimonia di premiazione.

Il Museo a Palazzo Il Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino Fino al 27 novembre

Torino, Palazzo Lascaris

La volontà di salvaguardare due importanti patrimoni torinesi, l'uno scientifico, l'altro architettonico, ha portato la Regione a istituire nel 1978 il Museo Regionale di Scienze Naturali e a dargli come sede l'antico ospedale di San Giovanni Battista, edificato a



partire dal 1680 su disegno di Amedeo di Castellamonte. Al Museo vengono affidate le collezioni degli antichi Musei di Zoologia, Anatomia Comparata, Mineralogia, Geologia e Paleontologia dell'Università di Torino. La Regione Piemonte ha arricchito nel tempo questo patrimonio con nuove acquisizioni.

Nell'Anno Internazionale della Biodiversità si è scelto di ripercorrere la storia di questa importante istituzione nella più prestigiosa delle sedi istituzionali, vale a dire Palazzo Lascaris, sede del Consiglio Regionale del Piemonte, dando spazio anche al futuro di un Museo la cui vocazione naturalistica è di estremo interesse e dimostrazione tangibile di come le sue collezioni, ben lontane da polvere e sonno, possano essere strumenti di nuova ricerca in un archivio delle diversità della Natura.

I pezzi esposti includono esemplari significativi delle cinque sezioni del Museo: Botanica; Entomologia; Mineralogia, Petrografia e Geologia; Paleontologia; Zoologia. Fogli di erbario, muschi e licheni della nostra regione si alternano a scatole entomologiche con antichi e preziosi insetti dalle collezioni Spinola e Gigliotto; un esemplare di *Alca impenne*, "pinguino" del Polo Nord oggi estinto, dialoga con pesci fossili vecchi di sei milioni di anni; diamanti e cristalli brillano accanto a un campione d'oro.

Palazzo Lascaris

Via Alfieri 15, Torino

Orario

Lunedì - venerdì ore 10-18

Sabato ore 10-12:30

Domenica chiuso

Info

Tel. 011 4326325

Ingresso libero



Segno spazio e forma Personale di Achille Perilli Fino al 20 novembre

Torino, Galleria Accademia

Achille Perilli è fondatore del movimento internazionale "Forma". La mostra, curata dallo stesso Perilli e da Luca Barsi, presenta 22 opere, dagli anni Cinquanta all'inizio degli anni Novanta, in un percorso che attraversa le fasi più significative della ricerca dell'artista.

Partito dalla tradizione europea di Cézanne e dei Fauves fino al cubismo di Matisse e Picasso e alla lezione del futurismo astratto, Perilli ha saputo coniare un linguaggio tutto suo. La dialettica tra le parti (forma e spazio, pieno e vuoto, linea e forma) è una delle caratteristiche di Perilli, che ama il confronto e lo cerca, come testimoniano le sue incursioni nelle aree espressive contigue (letteratura, poesia e architettura), ben conscio che la storia delle arti visive è profondamente legata a quella delle altre arti.

La tela si pone come frammento di uno spazio assai più ampio e le sue trame leggere suggeriscono tridimensionalità e profondità. Il soggetto acquista indipendenza dalla realtà oggettiva delle cose, senza alcun rimando al mondo reale, il colore è inglobato dalla materia o affiora dalla materia stessa attraverso solchi e graffiti. L'immagine pittorica si articola in una sequenza virtuale di episodi, di tracce concatenate secondo uno schema narrativo simile a quello delle strisce fumettistiche sino a recuperare, attorno al '68, una nuova configurazione, apparentemente geometrica, che si vuole in realtà sovvertitrice della prospettiva, che Perilli sente come repressiva.

Galleria Accademia

Via Accademia Albertina 3, Torino

Orario

Martedì - sabato

ore 10:30-12:30, 16-19:30

Chiuso lunedì e festivi

Info

Tel. 011 885408

Ingresso libero



ManifestaZOOne Concorso internazionale per manifesti urbani d'arte

8-21 novembre
Cuneo

Per due settimane, chi passerà per le vie di Cuneo sarà incuriosito da alcuni manifesti insoliti e inattesi. Una Marilyn senza volto, la scrivania di un Superman che viaggia con la ventiquattre, una gigantografia stile gratta e vinci, anch'essa parzialmente grattata via. Sono i vincitori del concorso per manifesti urbani d'arte *ManifestaZOOne 2010*.

I manifesti sono stati esposti in anteprima a luglio ai Giardini Fresia, in occasione dell'inaugurazione della rassegna d'arte contemporanea *ZOOart*. I vincitori di questa edizione sono Bruno Depetris, Officine Marcovaldo e il duo artistico Massimo Ricciardo-Nathalie Nienkemper; i selezionati Roberta Baldaro, Alessandro Cirigliano, Martina Galleri e Irene Pepe, Matteo Mezzadri (collettivo BIANCA studio), Alistair Owen, Rita Soccio, Studio Associato distillerie Rossi e Enrico Tealdi.

Il tema di questa edizione era *Last-minute Hero*, con riferimento all'eroe in saldo, mediatizzato e tristemente scontato, figura abbordabile e rapidamente mitizzabile.

Il concorso ManifestaZOOne è organizzato dall'associazione Art. ur in collegamento con la rassegna internazionale di letteratura *Scrittoreincittà*, quest'anno centrata sul tema "Idoli", in programma dal 18 al 21 novembre.

I manifesti vincitori del concorso saranno affissi in formato 6x3 metri negli spazi della pubblica affissione e saranno visibili durante *Scrittoreincittà* presso la Provincia in corso Nizza 21.

Nel corso della manifestazione verrà allestito uno spazio informativo e verrà presentato il video realizzato da Paolo Ansaldi e Oliver Migliore come ironica rielaborazione del percorso di ManifestaZOOne.

L'evento fa parte della rassegna *Contemporary Art Torino Piemonte*, che raccoglie le iniziative organizzate dalle principali istituzioni d'arte contemporanea regionali.

Info
www.zooart.it

NWOISB New Wave of Italian Spaghetti Bomb

Mirafiori Motor Village
Fino al 28 novembre

La personale di Enrico De Carlo è un'esplosione di colori. Le pareti della galleria del Mirafiori Motor Village si animano dei divertenti personaggi di questo artista, nato a Torino nel 1975 e che, dopo il liceo artistico e l'Accademia di Belle Arti, si è dedicato alle nuove tecnologie della grafica. Nel 1999 entra allo Studio Nespolo di Torino come grafico/illustratore e intanto coltiva un suo stile attraverso il progetto *Spaghetti Bomb*, che fonde arte, pubblicità e grafica. Inizia da subito ad esporre a Torino, Ferrara, Firenze e durante il



Festival Meta-rock di Pisa realizza una performance dal vivo per i concerti di Prodigy e Asian Dub Foundation.

La mostra propone una trentina di soggetti dipinti ad acrilico, bombolette spray, smalti e marker sulle superfici più disparate, tra cui un "trono" in stile barocco decorato con personaggi fantastici, mostri e fantasmi incoronati al posto dei principi: il surrealismo del ventunesimo secolo incontra il passato.

Mirafiori Motor Village
Piazza Cattaneo 9. Torino

Orario
Lunedì - sabato ore 9-19:30
Domenica ore 9:30-13, 15-19:30

Info
www.mirafiorimotorvillage.it
Ingresso libero



Il bagliore del sale Mostra fotografica di Franca Chiono

Fino al 28 novembre
Torino, Museo Regionale
di Scienze Naturali

La mostra, inaugurata il 28 ottobre, rientra tra le numerose iniziative organizzate per l'anno Internazionale della Biodiversità. Sono esposte 60 immagini inedite realizzate nell'arco di dieci anni nelle coltivazioni saline marine di quasi tutta l'area mediterranea d'Europa.

Il fascino delle immagini catturate dall'obiettivo di Franca Chiono e l'efficacia visionaria dei suoi paesaggi sono la testimonianza diretta e vissuta di un discorso visivo forte, teso alla valorizzazione di una natura nascosta attraverso la scoperta dei dettagli, dai cristalli più minuti del sale e dalle cangianti distese d'acqua salmastra fino alle montagne dal salino biancore che si inseguono dalle coste d'Italia a quelle di Francia, Spagna, Portogallo, Grecia e Cipro.

Museo Regionale di Scienze Naturali

Via Giolitti 36, Torino

Orario
Tutti i giorni ore 10-19
Martedì chiuso

Biglietti
Intero 5 euro, ridotto 2,50 euro
Gratuito con Abbonamento Musei

Info
Tel. 011 4326354
www.mrsntorino.it



Da Fattori a Casorati Capolavori della collezione Ojetti

Fino al 28 novembre

Tortona, Pinacoteca della Fondazione

La Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona espone opere appartenute a Ugo Ojetti, critico e scrittore per circa un trentennio responsabile delle pagine culturali del Corriere della Sera, e appassionato collezionista.

Un'occasione per ammirare anche la ricca raccolta della Fondazione, costituita in gran parte da opere coeve a quelle predilette da Ojetti e nella quale figurano artisti di grandissimo rilievo, a cominciare da Pellizza da Volpedo (di cui la pinacoteca custodisce il corpus più vasto fra quelli appartenenti a un'istituzione pubblica) e da altri artisti a lui vicini o contemporanei, quali Plinio Nomellini (di cui è esposta *Piazza Caricamento*), Angelo Morbelli (*Mi ricordo quand'ero fanciulla*), Carlo Fornara (*Ultimi pascoli*), Giovanni Segantini, Gaetano Previati, Cesare Tallone, Cesare Maggi, Baldassare Longoni, Paolo Troubetzkoy, Giacomo Balla, Umberto Boccioni e molti altri.

Il lavoro della curatrice della mostra, Giovanna De Lorenzi, è stato complesso. Infatti, subito dopo la morte di Ojetti nel 1946 il suo patrimonio fu disperso: arredi, opere d'arte e il grande archivio furono ceduti in momenti e ad acquirenti diversi, rendendo difficile il recupero.

Il lungo lavoro ha evidenziato come originari e fondanti risultino cospicui nuclei dell'Ottocento e del primo Novecento, in particolare, i Macchiaioli rappresentati da Fattori, Signorini, Abbati e i loro seguaci, da Ghiglia a Puccini, Nomellini, Lloyd. Infine i bronzi, i marmi e le terrecotte di Andreotti, Berti, Tofanari e Trentacoste. Una collezione che riflette non solo i principi di classicismo neo-tradizionalista tipici dell'approccio di Ojetti, ma soprattutto il suo rapporto elettivo con gli artisti, indice di una nuova concezione della figura del critico che si fa anche mecenate, guida teorica e committente.

**Pinacoteca Fondazione
Cassa di Risparmio Tortona**
Corso Leoniero 6, Tortona

Orario

Martedì - sabato

ore 15:30-19:30

Domenica ore 14:30-20

Lunedì chiuso

Info

Tel. 0131 822965

Ingresso gratuito

Marginalia XIII

Durerà fino a maggio 2011 la tredicesima stagione, come sempre al Teatro Espace

La tredicesima edizione, iniziata il 1° ottobre con la proiezione di *Cenere* (il film che nel 1916 segnò il debutto cinematografico della massima primadonna teatrale dell'epoca, Eleonora Duse), coinvolge 25 giovani compagnie in un calendario ricco di spettacoli, concerti e appuntamenti. Il progetto, nato per rappresentare il giovane teatro italiano e internazionale, negli anni ha affrontato diversi linguaggi e tematiche, proponendo un teatro che vuole dare divertimento ma anche un'opportunità di informazione ed educazione.

Per questa edizione, i direttori artistici Ulla Alasjärvi e Beppe Bergamasco hanno individuato sei filoni tematici:

In Prima per Torino

Saranno sul palco *Cosmopolis-Psycopatologie della vita metropolitana* della compagnia Performing Club, uno spettacolo in cui voce, suoni, danza e video si fondono in una performance sul ritmo martellante della musica techno; *Wir sind das Volk - Noi siamo il popolo* della compagnia La Tela di Aracne, un viaggio attraverso la ex Ddr e un ritratto divertito e irriverente di un'epoca surreale ed in qualche modo mitica; *Mogli coi calzoni e mariti ginocchioni* del gruppo Onda Larsen, un tuffo indietro nei secoli tra costumi d'altri tempi ed espressioni linguistiche scomparse; *Oscenità poetiche del Signor K* di Officina04, una paradossale rivisitazione di tutta l'opera di Kafka dalla narrativa alle lettere e diari privati; *Albert Camus-il mito di Sisifo: la filosofia dell'assurdo*, con cui la compagnia Benandanti raccoglie la sfida di portare a teatro la filosofia, in una formula impegnata ma accessibile; *Imprinting*, performance di improvvisazione teatrale della compagnia

Quinta Tinta.

La Musica entra in Scena

Propone *Dreamslive. La musica sognata dai giovani*, un concerto-evento con i giovani talenti selezionati a Stati Generali del Rock; e *Bruno Lauzi... amore caro amore bello*, omaggio di Davide Iodice al grande cantautore genovese.

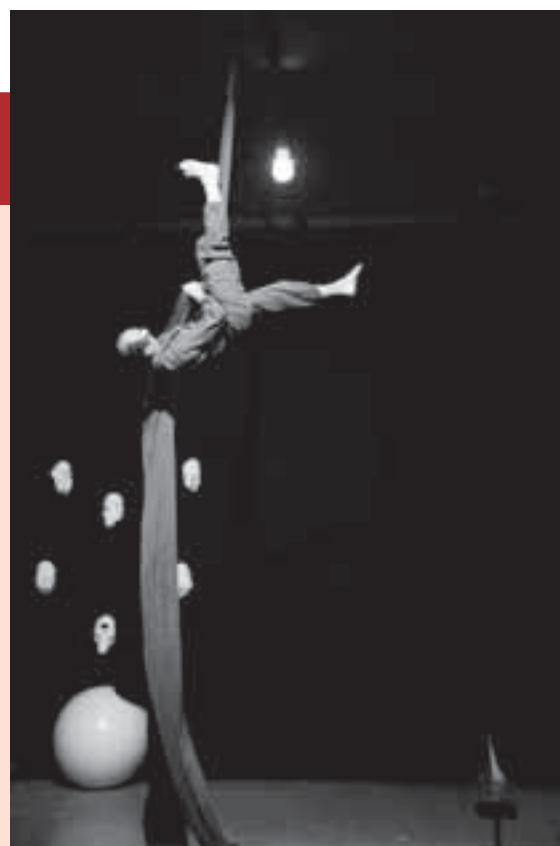
Il Clown entra in Teatro

Prevede tre divertenti spettacoli all'insegna della magia e del gioco proposti in orario serale e pomeridiano e dedicati alle scuole di ogni grado: *Improledi Varietà*, *Budineide. Un dolce viaggio magico* con il Mago Budini; *Il sogno della magia* con il Mago Tric e Trac; e la terza edizione de *La Festa del Clown*, che trasformerà il palco dell'Espace in una grande arena animata da clown giocolieri e trasformisti.

Oltre la scena

Due spettacoli "al buio": *Ancora Sogni* è un viaggio sensoriale attraverso piccoli quadri di vita quotidiana, poesie e frammenti di dichiarazioni amorose in un'atmosfera surreale e rassereneante; *See you in Blindland* racconta l'amore tra una ragazza cieca e un vedente; *A centotrentotto centimetri dal mondo* presenta il mondo come appare a Barbara, alta 138 centimetri, cioè amaro, a volte ridicolo ma anche capace di far sorridere.

Attorno alla Giornata Mondiale del Teatro



Presenta gli spettacoli *Non ferma a Chiasso* di Anna Meacci; *Cio' per broca* di Alfatre Gruppo Teatro, spettacolo di equivoci dal ritmo serrato, divenuto patrimonio storico del teatro piemontese; *Le virtù delle donne* di Campotheatro, una divertente commedia in costume tratta da un classico canovaccio della Commedia dell'Arte; la quarta edizione di "Porte Aperte: Viva il Teatro!" a cura della Compagnia Sperimentale Drammatica con *Le maschere di Amleto* del laboratorio di scrittura "Il mio Amleto"; *Radio vanish: tutti pazzi per il cinema* spettacolo di voci, musica e danza sulle più famose colonne sonore; *H2O* di Tekhné Teatro; *Dov'è rimanere a casa, coglioni* de Il Mulino di Amleto; *Beat it!* musical dedicato a Michael Jackson; *Centocinquanta la gallina canta... o il Teatro dell'Assurdo* degli Agofilomici; *Cul(o)bsession* dell'associazione Début; *La cena dei cretini* della compagnia Ideateatro.

Celebrazioni dell'Unità d'Italia

Presenta gli spettacoli *Cari e baldi... con Garibaldi - Parole di ieri e parole di oggi* della Compagnia Sperimentale Drammatica e Accademia Itinerante e *La spedizione dei mille + 5... in ritardo!*, dedicato agli studenti per rileggere da nuovo punto di vista la storia del nostro Paese.

Teatro Espace

Via Mantova 38, Torino

Biglietti

Intero 10 euro, ridotto 8 euro (studenti e over 65)

Info

Tel 011 2386067

www.salaespace.it

Tuttaltrastoria

City walking tour per le vie del centro di Torino

24 novembre e 15 dicembre

“Un curioso viaggio nei luoghi di Torino segnati dal passaggio di illustri personaggi, dei quali però non ci è stato detto tutto” è il sottotitolo dell'iniziativa, che ha esordito il 21 ottobre e nasce nell'ambito del progetto “Friendly Piemonte”, dell'Associazione Quore per la promozione del territorio torinese e regionale verso la popolazione omosessuale.

Si tratta di una passeggiata guidata, in italiano e in inglese, per il centro storico di Torino, da piazza San Carlo alle Porte Palatine passando per piazza Carignano, Galleria Subalpina, via Po e piazza Castello.

L'itinerario presenta una visione non tradizionale della storia torinese e piemontese attraverso una narrazione i cui protagonisti sono dodici personaggi illustri, dalle cui vicende private emergono eventi e storie spesso taciuti dalle bibliografie ufficiali e dagli studiosi. I personaggi sono Caio Giulio Cesare, Erasmo da Rotterdam, Leonardo da Vinci, Michelangelo Buonarroti, Giovanni Antonio Bazzi, Cristina di Svezia, Torquato Tasso, Eugenio di Savoia, Maria Teresa Luisa di Savoia-Carignano, Friederich Nietzsche, Eleonora Duse, Umberto II di Savoia.

Orario

Ritrovo ore 20 in piazza San Carlo sotto il Caval d'Bron.

Il percorso dura circa due ore

Costo

15 euro pro capite (pagamento alla partenza)

Info e prenotazioni

Tel. 011 544494 ore 15-18
segreteria@quore.org

Filippo

di Vittorio Alfieri Prima nazionale

16 - 28 novembre

Torino, Teatro Carignano

Vittorio Alfieri scrisse *Filippo* all'indomani della messa in scena della sua prima tragedia, *Cleopatra*, lavorando al testo dal 1775 al 1781. Insofferente alle costrizioni, artefice del mito dell'intellettuale che si erge come baluardo contro qualsiasi forza che limiti la libertà dell'uomo, lo scrittore pone la riflessione sulla tirannide al centro del proprio pensiero politico e poetico.

Filippo è il primo tiranno dominato dalla sete di potere, dilaniato dalla solitudine, vittima della passione per il potere. La severità del verso si accompagna alla severità etica dei personaggi. E con la figura di Don Carlos emerge il credo politico

dell'autore, fondato sul sentimento della morte come unica possibile via d'uscita per l'eroe.

Poco frequenti sulle nostre scene, le tragedie di Alfieri mantengono intatte potenza e grandiosità del verso poetico. Come spiega il regista Valerio Binasco “*Filippo è un monarca degenerato in tiranno. Ma ad Alfieri non importa nulla dei temi monarchici. Usa la favola tragica come travestimento per una ancor più terribile favola psicologica, che sta dentro ai rapporti familiari. Alfieri, come anche i tragici Greci, vede l'inferno dentro a questi rapporti. Un padre può divenire monarca e tiranno nella vita dei figli. Un figlio può diventare uno schiavo del padre e restarlo per tutta la vita, anche da vecchio. Anche da orfano. Questa storia di re e regine è la storia di persone incapaci di ribellarsi al potere dei padri*”.

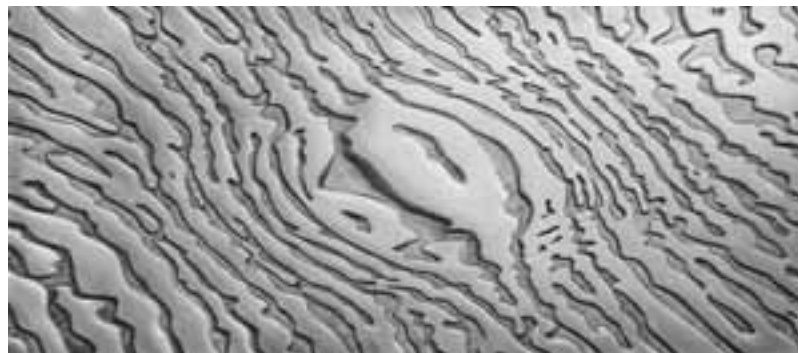
Lo spettacolo, prodotto dal Teatro Stabile di Torino, è realizzato in collaborazione con la Città di Asti che lo ospiterà al Teatro Alfieri per celebrare i 150 anni dall'inaugurazione del teatro.

Biglietti

Intero 29 euro

Info e prenotazioni

Numero verde 800 235333
www.teatrostabiletorino.it



circonda, rotto appena dal ticchettio dello scalpello, l'artista dialoga con le sue creature ed esse svelano visioni di orizzonti incontaminati e dimensioni spaziali.

Per questa personale si è cimentato in una produzione di tele realizzate attraverso gli occhi di bambino. Figure dai colori accesi e luminosi e dai contorni incerti della mano fanciulla, prospettive irreali e vivaci, danno alle sue opere una visione ingenua e irriverente della realtà.

AV Art Gallerie

Via Santa Giulia 14, Torino

Orario

Lunedì - venerdì ore 10-18

Sabato e domenica su appuntamento

Info

Tel. 011 8115112
www.avartgallerie.com
Ingresso libero

ni in occasione del 90° anniversario della morte, contornato da nove tavole di marmo statuario scolpite con un elemento ricorrente: il labirinto, al tempo stesso momento magico e itinerario mistico.

Come mistica è l'esperienza di entrare nello spazio delimitato dalle opere di Casanova, un'arte che pervade i sensi, un silenzio più eloquente di tante parole, un linguaggio rarefatto che spesso non è neppure percepito dalla ragione. “Egli dipinge” spiega Massimo Sgroi, che segue con attenzione il suo lavoro, “sia che usi la fotografia, la pittura, il video o l'installazione, con un pennello immateriale che discende direttamente dal pensiero sensibile”.

Palazzo Bertalazzone di San Fermo

Via S. F. d'Assisi 14, Torino

Orario

Martedì - sabato ore 15-19

Info

Tel 011 5069646
fo@palazzobertalazzone.com

Musiche in mostra Otto concerti con atelier

Fino al 5 dicembre

Torino, GAM

La 25ª edizione della rassegna porta negli spazi della Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di Torino e a Palazzo Rosso di Genova grandi protagonisti internazionali della musica da camera storica e contemporanea ospitati. Una contaminazione tra musica, arte e letteratura che, per sei domeniche e due sabati offre al pubblico un'immersione totale nelle arti.

Protagonisti di questa edizione sono il Fabrizio Festa Ensemble, il giovane talento finlandese Patrik Kleemola, l'acclamato violinista francese Pierre Hommage, il flautista barcellonese Claudi Arimany, il pianista belga, Michel Wagemans e, a chiudere in bellezza, il Pomus Ensemble, storica orchestra milanese che ha lanciato molti illustri musicisti.

Il repertorio della rassegna spazia dai grandi autori storici come Strauss, Prokofiev e Bach, alla musica contemporanea di Einojuhani



Mostra Positiva

Personale di Luciano Biolcati

Fino al 3 dicembre

Torino, AV Art Gallerie

Luciano Biolcati è un milanese trapiantato nell'Astigiano, a Castell'Alfero dove ha aperto il suo atelier tra verdi vigneti. Scultore e pittore colmo di intuito, dona immortalità al legno e coniuga l'arte moderna col classicismo dello scorso secolo. Nel silenzio della campagna che lo

Quiëtis

Personale di Arturo Casanova

6 novembre - 4 dicembre

Torino, Palazzo Bertalazzone di San Fermo

Nato a Caserta nel 1966, Arturo Casanova vive e lavora a Capua. La mostra propone lavori pittorici inediti di medio e grande formato, una serie di carte dipinte a inchiostro e matita, due installazioni *site specific* e un omaggio ad Amedeo Modiglia-



Rautavaara, Antonio José, Francis Poulenc e molti altri.

La novità di quest'anno saranno le commissioni realizzate per Spazio Italia 150, tutte prime esecuzioni assolute tra cui *Il sogno AILATIDITALIA* di Mauro Ronca, composizione per pianoforte suonata alla cordiera e *Suite italiana* e *Souvenir d'Italie* eseguite dal Quartetto Arcadia con letture di Oliviero Corbetta. La rassegna è diventato negli anni un appuntamento atteso e seguito con grande partecipazione dal pubblico torinese, genovese e non solo. Un appuntamento dove la passione per la musica, la letteratura e le arti visive si nutre delle esecuzioni di grandi interpreti contemporanei, su musiche pensate non solo per intrattenere ma per sollecitare, emozionare, fare riflettere.

GAM - Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea

Via Magenta 31, Torino

Orario

Ogni domenica alle 16 fino al 5 dicembre

Info

Tel 011 6614170

www.arpnet.it/rgauche

Ingresso libero

Morandi L'essenza del paesaggio Fino al 16 gennaio 2011 Alba, Fondazione Ferrero

La mostra è la più approfondita finora dedicata ad un tema fondamentale nella poetica di Giorgio Morandi, quello del paesaggio, e propone oltre settanta opere, soprattutto dipinti su tela, e una ristretta scelta di acquerelli.

La curatrice Maria Cristina Bandera ha effettuato una selezione di opere individuate anche a partire dai destinatari cui lo stesso Morandi le aveva riservate, in particolare i suoi interpreti (Cesare Brandi, Cesare Gnudi, Roberto Longhi, Luigi Magnani, Carlo Ludovico Ragghianti, Lamberto Vitali) e i suoi più importanti collezionisti.

La rassegna si amplia ad una selezione di opere appartenute agli artisti contemporanei a Morandi e che per primi ne compresero la grandezza, e di tele ammirate da letterati come Giorgio Bassani, che dedicò una poesia a un paesaggio di Morandi poi scelto per la copertina delle sue *Storie Ferraresi*.

Ciascuna opera in mostra risponde a criteri ben precisi di scelta. Si parte da un nucleo di opere degli anni

Premio Asti d'Appello

Domenica 14 novembre ad Asti il riconoscimento per gli "esclusi" dai grandi premi letterari nazionali

Perché non dare una seconda chance ai romanzi giunti secondi o terzi nei principali premi letterari nazionali? Con questa motivazione, nel 1966 veniva istituito il Premio Asti d'Appello. Ebbe vita breve, ma di alta qualità: premi "esclusi" di prestigio quali Anna Banti per *Noi credevamo* e Italo Calvino per *Le cosmicomiche*.

Quarant'anni dopo, nel 2009, dalla sollecitazione di un astigiano doc come l'avvocato-chansonnier Paolo Conte, la Biblioteca Astense, con il direttore scientifico del Festival Passepartout Alberto Sinigaglia (e grazie al sostegno di Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Fondazione Cassa di Risparmio di Torino), ha fatto rinascere l'iniziativa, che domenica 14 novembre alle 20:30 al Teatro Alfieri di Asti vivrà la serata clou (ravvivata dalla partecipazione di Roberto Vecchioni) con la proclamazione del vincitore o della vincitrice della seconda edizione.

La formula originale è rispettata: per sottolineare in modo autorevole e ironico l'analogia del premio con un iter processuale, la giuria tecnica non è composta da critici, ma da uomini di legge e magistrati di grande prestigio: Paolo Borgna (magistrato del Tribunale di Torino e biografo di Alessandro Galante Garrone), Carlo Federico Grosso (avvocato penalista già docente universitario e componente del Csm), Marcello Maddalena (Procuratore Generale della Repubblica presso la Corte di Appello di Torino), Carlo Nordio (Procuratore Aggiunto della Repubblica a Venezia) e Luciano Violante (docente universitario, già magistrato, deputato e presidente della Commissione Antimafia). Come viene assegnato il Premio? Dopo un primo responso della giuria popolare, formata dai 118 soci dell'Associazione Premio Asti d'Appello, da 58 studenti delle scuole superiori astigiane guidati dai loro insegnanti e da un gruppo di detenuti della casa circondariale di Quarto d'Asti; e dopo la perorazione della loro causa da parte degli scrittori, i "giudici" dovranno riunirsi in camera di consiglio ed emettere il verdetto, che sarà letto dal presidente del "tribunale" Paolo Conte. Nessuna intenzione polemica con i grandi premi letterari, che anzi, precisa Sinigaglia, "sono i Grandi Selezionatori". Ma un modo diverso, simpatico di promuovere la lettura con serietà e un pizzico d'ironia.

Nove i volumi in gara quest'anno: dal Premio Campiello, Antonio Pennacchi con *Canale Mussolini* (Mondadori); dal Premio Strega, Silvia Avallone con *Acciaio* (Rizzoli) e Paolo Sorrentino con *Hanno tutti ragione* (Feltrinelli); dal Premio Rapallo Margherita Oggero, *Risveglio a Parigi* (Mondadori) e Camilla Baresani, *Un'estate fa* (Bompiani); dal Premio Bancarella Federica Bosco, *S.O.S. Amore* (Newton Compton) e Vauro Senesi, *La scatola dei calzini perduti* (Piemme); dal Premio Viareggio-Repaci Nicolai Lilin con *Caduta libera* e Laura Pariani con *Milano è una selva oscura*, ambedue pubblicati da Einaudi.

A ulteriore prova del prestigio del Premio Asti d'Appello, il vincitore dello Strega Antonio Pennacchi ha voluto concorrere al Premio Asti d'Appello come secondo classificato al Campiello.

Il vincitore riceverà un premio di diecimila euro.





Dieci, oli rarissimi mai sino ad oggi riuniti in numero così elevato, in cui si leggono le influenze formative, a partire da Cézanne; per arrivare al decennio successivo in cui a quella esperienza si fonde a quella derivante dalla conoscenza di Piero della Francesca acquisita grazie alla monografia di Roberto Longhi del 1927. E, a seguire, quelli degli anni Trenta in cui Morandi raggiunge grandezza autonoma e risultati altissimi.

Particolarmente ricca la sezione successiva, dedicata ai paesaggi severi e spogliati di naturalismo realizzati durante la guerra quando, isolato a Grizzana, Morandi torna ripetutamente sul tema, raggiungendo uno dei vertici della sua pittura.

Il percorso si chiude con i *Cortili di via Fondazza* degli anni Cinquanta e, nuovamente, i paesaggi di Grizzana dei suoi ultimi anni, pervasi da un'inquietudine moderna, da una scarna essenzialità e dal rarefarsi della pittura, quando ormai il confine tra paesaggio e natura morta si fa labile, così da poter prevedere di accostare almeno un'opera di questo genere.

Fondazione Ferrero

Strada di Mezzo 44, Alba

Orario

Martedì - venerdì ore 15-19

Sabato e festivi ore 10-19

Lunedì chiuso

Info

Tel. 0173 295094

www.fondazioneferrero.it

Ingresso gratuito

Sul vero

Vittorio Avondo e la campagna romana

Fino al 30 gennaio 2011

Torino, GAM

È stato inaugurato il 24 ottobre scorso il quarto allestimento della *Wunderkammer*, lo spazio della collezione permanente che periodicamente propone nuclei preziosi ed esemplari inediti della raccolta del Gabinetto Disegni e Stampe del Museo. Nell'occasione sono esposti i disegni di Vittorio Avondo nel centenario della morte. Grande collezionista e conoscitore dell'arte medievale e moderna e pittore paesaggista, Avondo ebbe un ruolo fondamentale nella storia culturale del Piemonte e fu anche, dal 1890 al 1910, Direttore del Museo Civico di Torino accogliendo fra l'altro la donazione delle opere di Antonio Fontanesi.

La condizione agiata permise ad Avondo di coltivare a tempo pieno la passione per la pittura di paesaggio e di viaggiare arricchendo la sua formazione. Tappa obbligata, dopo un alunnato presso Alexandre Calame a Ginevra, fu un doppio soggiorno a Roma, dove conobbe Nino Costa e frequentò un ambiente colto e stimolante.

Il contatto con la campagna romana lo aiutò a sviluppare il suo talento e a superare lo stile minuzioso e "finito" appreso in Svizzera a favore di un nuovo linguaggio scarno ed essenziale, in grado di restituire per

sintesi gli ampi orizzonti del paesaggio laziale. Una svolta che riflette l'evoluzione del gusto artistico e lo sviluppo dell'interesse per la resa del paesaggio "sul vero", tema che anima il fronte degli artisti più avanzati di quegli anni e che si concretizza anche nell'acquisto delle prime stampe fotografiche di quei luoghi. In mostra infatti ci sono anche preziose carte salate di Giacomo Caneva, parte della generosa eredità che Vittorio Avondo lasciò alla città di Torino.

Il rapporto tra gli schizzi, originariamente raccolti in taccuini, e quelle prime immagini fotografiche offre un ulteriore spunto di riflessione su come si modifichi il modo di guardare al paesaggio in quegli anni: uno sguardo che coglie la natura in presa diretta ma che può anche tornarvi in tempi successivi. Una riflessione che porta a interrogarsi sulla funzione stessa del disegno e su scelte e soluzioni che si discostano radicalmente dalla tradizione accademica.

GAM - Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea

Via Magenta 31, Torino

Orario

Martedì - domenica ore 10-18 (la biglietteria chiude un'ora prima).

Lunedì chiuso

Biglietti

Intero 7,50 euro, ridotto 6 euro

Ingresso gratuito il primo martedì del mese, se non festivo

Info

Tel. 011 4429518

www.gamt torino.it

luppato in varie fasi e sedi espositive. La prima si è svolta a Londra nel 2006, seguita da Oslo nel 2007 e da Lussemburgo nel 2008 per arrivare, con un nuovo allestimento, a Torino.

L'indagine sul collezionismo porta a Torino un nuovo tipo di mecenatismo: quello della collezione Astrup Fearnley, che produce interamente una mostra come *China Power Station* e poi decide di acquistarla e renderla parte della sua collezione permanente a Oslo.

L'esposizione presenta l'esplosione creativa dell'arte contemporanea cinese attraverso le opere di una generazione di artisti d'avanguardia tra cui Ai Weiwei e Huang Yong Ping, insieme con la nuova generazione di artisti nati tra la fine degli anni '70 e i primi anni '80, tra cui Cao Fei, Liu Wei, Yang Fudong, Sun Xun, Zhang Ding.

Video, installazioni di grandi dimensioni, pittura e scultura raccontano la vibrante scena artistica cinese svelando alcune delle risposte più innovative che stanno emergendo a proposito di questo paese. A conferma dell'attenzione verso la cultura cinese il 7 novembre 2010 la Pinacoteca Agnelli organizza *The Future of China*, una maratona con il critico Hans Ulrich Obrist, un dialogo con filosofi, artisti e architetti cinesi sul futuro della seconda potenza economica del mondo.

Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli

Via Nizza 230, Torino



China Power Station

Arte contemporanea cinese dalla collezione Astrup Fearnley

7 Novembre - 27 febbraio

Torino, Pinacoteca Agnelli

La Pinacoteca Agnelli prosegue il suo progetto di ricerca sul tema del collezionismo nato dalla collaborazione della Serpentine Gallery con l'Astrup Fearnley Museum of Modern Art di Oslo e che si è svi-

Orario

Martedì - domenica ore 10-19

Lunedì chiuso

Biglietti

Intero 7 euro;

ridotto e gruppi 6 euro;

scuole e bambini 6-12 anni

3,50 euro

Info

Tel. 011 0062713

www.pinacoteca-agnelli.it



Ai confini del Regno I giovani artisti e l'Unità d'Italia

Fino al 5 febbraio 2011

Spazio museale di Palazzo Tor-
nielli ad Ameno

Nel contesto delle celebrazioni del centocinquantesimo dell'Unità d'Italia, la mostra è una collettiva di giovani artisti che ripercorre un passato comune: l'annessione della Sardegna nel 1720 e del Lago d'Orta nel 1817 ne fece rispettivamente il confine sud-occidentale e nord-orientale del regno sabauda.

Partendo dalle importanti collezioni di armi e cimeli di alcune famiglie piemontesi (Solaroli, Reiser e Vegezzi), collegate in vario modo al territorio del Cusio novarese, i giovani artisti italiani presentano opere che cercano un dialogo con gli oggetti storici. Cinque artisti piemontesi e cinque artisti sardi, grazie alla duplice curatela di Francesca Gattoni e Alessandra Menesini, si confrontano nelle sale storiche del Palazzo Tornielli di Ameno, riflettendo su cosa significhi essere italiani e cosa rappresenti l'Italia oggi per chi è nato e cresciuto in questo paese.

Altri artisti si confrontano con il simbolo italiano per eccellenza, il tricolore. Alessandro Gioiello, cuneese, presenta *Non più mille*, che utilizza le vecchie banconote da mille lire; Andrea Pili con *Patriot* realizza una tela tridimensionale che gioca sul rapporto tra pieni e vuoti e Valentina Daga riflette sui valori perduti, riproducendo, con l'acrilico su tela *Senza*



titolo, la bandiera in bianco e nero. L'Italia intera viene messa in discussione dalla sarda Elisa Desortes, che scompone lo stivale in grossi pezzi di puzzle. Ironici i lavori dei torinesi The Bounty Kil-LART: *Giovine Italia*, due finti reperti in una teca di

Torino Film Festival

Dal 26 novembre al 4 dicembre la 28ª edizione del Festival dedicato alla ricerca e scoperta di talenti e nuove tendenze del cinema internazionale

Diretto per il secondo anno consecutivo da Gianni Amelio, il festival continua nel solco della tradizione il suo percorso di scoperta e riflessione sul cinema contemporaneo, i suoi linguaggi, i suoi autori. A muovere le scelte dei curatori è sempre la volontà di promuovere il nuovo senza perdere di vista la ricerca e l'approfondimento critico sulle tendenze e gli autori più innovativi del passato.

Il festival rinnova la collaborazione con il canale satellitare Cult del gruppo Fox Channels Italy per il *Premio Cult. Il cinema della realtà*, che una giuria qualificata assegnerà al miglior film documentario internazionale in programma al Festival.

Il festival si rivolge principalmente alla ricerca e alla scoperta di talenti innovativi, che esprimono le migliori tendenze contemporanee del cinema indipendente internazionale, senza preclusioni di generi e linguaggi, incluso per l'appunto il documentario.

Ricchissimo, come sempre, il programma, che prevede la proiezione di oltre duecento film suddivisi nelle sezioni:

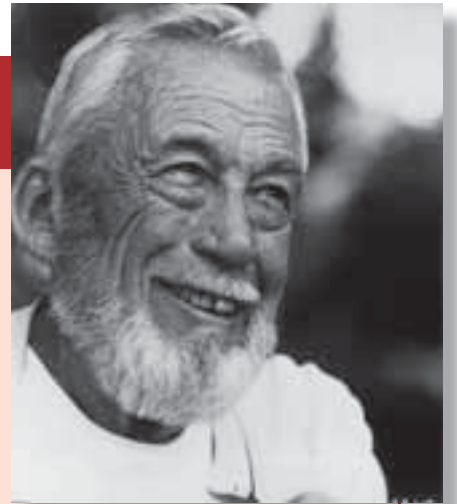
Torino 28 - Concorso internazionale lungometraggi. La principale sezione competitiva del festival è riservata ad autori alla prima, seconda o terza opera e propone film di nuova produzione, inediti in Italia. La giuria è presieduta da Marco Bellocchio, e ne farà parte lo scrittore americano di culto Joe R. Lansdale.

Festa mobile. Presente già lo scorso anno, è un viaggio, che intende proporre al pubblico le mode nascenti, le anteprime più curiose, le novità più stimolanti e i lavori recenti di autori che sono stati importanti per la storia del festival e del cinema indipendente in generale.

Le sezioni *Figure nel paesaggio* e *Paesaggio con figure* sono dedicate rispettivamente ai film di finzione e a quelli di taglio documentaristico. **TorinoFilmLab.** Il primo laboratorio

internazionale dedicato allo sviluppo e al sostegno delle opere prime e seconde, è un progetto speciale del Torino Film Festival ed è promosso dal Museo Nazionale del Cinema e dalla Film Commission Torino Piemonte.

Rapporto Confidenziale. Composto da opere inedite in Italia, mescola finzione e documentario, lungo, medio e cortometraggi, televisione e cinema, ricerca e narrazione, proponendosi ogni anno come luogo nel quale fare il punto su un fenomeno emergente nel cinema internazionale. Quest'anno il tema è il genere horror attraverso una decina di film di giovani autori internazionali, pressoché sconosciuti, che stanno reinventando le regole e infondendo nuova linfa a uno dei generi più amati dal pubblico cinematografico. Da segnalare in questa sezione l'anteprima europea del film *The Ward* di John Carpen-



Le altre sezioni sono *Italiana corti*, *Spazio Torino*, *Onde*, *Un Omaggio* (quest'anno dedicato a Massimo Bacigalupo, protagonista del cinema indipendente italiano tra gli anni '60 e '70).

Proiezioni

Ambrosio Cinecafé, corso Vittorio Emanuele II 52

Multisala Greenwich Village, via Po 30

Multisala Cinema Massimo, via Verdi 18

Cinema Nazionale, via Pomba 7

Costi

Biglietti: intero 7 euro, ridotto 5 euro
Pass Giornaliero 9-19: 10 euro
(accesso a tutti gli spettacoli con inizio entro le 19)



ter, massimo ispiratore del cinema horror indipendente.

Figli e amanti. Cinque importanti registi italiani di generazioni, tendenze, linee espressive e tematiche diverse si alternano presentando un film del passato fondamentale per la loro ispirazione. Quest'anno gli ospiti sono Dario Argento, Saverio Costanzo, Daniele Luchetti, Carlo Mazzacurati e Carlo Verdone.

Retrospective. Quest'anno sono dedicate a John Huston e a Vitalij Kanevskij.

Abbonamento: intero 80 euro, ridotto 55 euro

Abbonamento 9-19: 35 euro (accesso a tutti gli spettacoli con inizio entro le 19:00)

Dall'11 novembre biglietti e abbonamenti sono acquistabili dal sito del festival. Dal giorno di inizio della manifestazione si acquistano direttamente alla cassa del cinema.

Info

Tel. 011 8138811

www.torinofilmfest.org

plexiglass, e *Liberatori d'Italia*, una vecchia stampa riadattata per descrivere tramite volti noti e sconosciuti il mutamento della fisionomia del paese. Si inseriscono nell'allestimento anche i delicati paesaggi di Enrico Tealdi, l'opera di Marta Valsania sulla gestualità italiana e l'*Elogio dei Frantzi* di Dario Costa, una veduta delle Alpi innevate in gomma-pane su tela. In programma anche numerosi appuntamenti che permetteranno il confronto tra artisti, scrittori, architetti sull'evoluzione delle arti nel corso della storia, con un'attenta analisi a partire dal territorio.

Spazio Museale di Palazzo Torioli

Piazza Marconi 1, Ameno

Orario

Venerdì e sabato ore 15:30-19

Domenica ore 10:30-12:30,

15:30-19

Info

Tel. 0322 998534

www.cuoreverdetraduelaghi.it

www.asilobianco.it

vera e propria mitologia radicata nella cultura di massa diffusa dai media più vari ma che nel cinema sembra aver trovato la sua forma di espressione più efficace e suggestiva.

La mostra ripercorre, attraverso manifesti, fotografie, oggetti e materiali pubblicitari, alcuni dei temi principali delle storie di morti viventi declinate nelle diverse mitologie dei vampiri e dei fantasmi, delle mummie e, più recentemente, degli zombi. Sono evidenziate le connessioni alle loro radici culturali ed emotive, con collegamenti tra la filmografia dei morti viventi e la tradizione dello spiritismo, documentandone il radicamento in culture diverse e gettando uno sguardo sugli sviluppi nel fumetto, nel mondo del gioco, nella serialità televisiva.

Non si tratta soltanto di un genere: l'horror, è vero, predomina con le sue storie di malvagità indicibili e tormenti "peggiori della morte, puntualizza Ortoleva, ma non sono mancate storie di fantasmi e ora



di un percorso narrativo-riflessivo composto da foto di scena, riproduzioni di dipinti e documenti storici, fotosoggetti originali e brevi testi introduttivi.

Due installazioni video ripropongono le più famose sequenze dei capisaldi di genere, e l'intero percorso è

movimentato da interventi scenografici con effetti speciali di Michele Guaschino. L'immagine-guida della mostra è stata appositamente realizzata per il Museo Nazionale del Cinema da Gianluigi Toccafondo.

Inaugurata il 30 settembre scorso con l'anteprima nazionale di *Survival of the Dead* (2009), l'ultima fatica di George A. Romero, e proseguita il 30 ottobre con una festa di Halloween alla Mole, la mostra prevede anche vari eventi collaterali, principalmente le retrospettive a tema: dopo gli zombi di ottobre, a novembre tocca alle mummie (1-2 e 9-10)

e ai vampiri (19,24).

Museo Nazionale del Cinema

Mole Antonelliana - Via Montebello, 20 - Torino

Orario

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

Sabato orario prolungato fino alle 23 (ultimo ingresso ore 22)

Lunedì chiuso

Biglietti

Museo + Ascensore: intero 8 euro, ridotto 6,50 euro, giovani 4,50 euro
Museo: intero 6,50 euro, ridotto 5 euro, giovani 2 euro

Ascensore: intero 4,50 euro, ridotto 3,20 euro

Info

Tel. 011 8138511

www.museocinema.it



Diversamente vivi

Zombi, vampiri, mummie, fantasmi

Fino al 30 gennaio 2011
Torino, Museo Nazionale del Cinema

Curata da Peppino Ortoleva, la mostra è unica nel suo genere per l'argomento trattato e per la ricchezza e varietà dei contenuti, ed è realizzata con materiali tratti in gran parte dalle collezioni del Museo del Cinema con apporti del Museo di Arte Orientale, del Museo Egizio e altri.

Le storie di morti viventi attraversano tutto il secolo del cinema, dagli esperimenti di Méliès al successo mondiale della saga di *Twilight*. Una

anche di vampiri di tono romantico, nostalgico, spesso struggente. Per non parlare dei non-morti da ridere".

Come di consueto, il percorso espositivo inizia sulla cancellata esterna della Mole per proseguire nell'Aula del Tempio. All'esterno, circa trenta immagini di grande formato raccontano il backstage del cinema dei morti viventi (trucco, foto di scena, eccetera). All'interno il percorso si apre con i vampiri, da *Dracula* a *Twilight*, per poi passare alle storie di fantasmi, alle mummie e infine agli zombi.

Sulla rampa elicoidale sono esposti trenta manifesti originali di diverse epoche, tutti provenienti dalle collezioni del museo, a completamento



Piemonte
mese

Cultura, Luoghi,
Economia del Piemonte

Mensile - Anno VI n. 9
Novembre 2010

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

Direttore Responsabile

Nico Ivaldi
direttore@piemontemese.it

Direzione Editoriale

Lucilla Cremonesi
Michelangelo Carta

Hanno collaborato a questo numero

Roberta Arias, Gabriella Bernardi,
Mariella Capparelli, Cristina Chioni,
Michela Damasco, Marco Doddis,
Giulia Dellepiane, Ilaria Leccardi,
Alessandro Pegolo, Sabrina Roglio

Grafica e impaginazione

Vittorio Pavesio Productions

L'illustrazione di copertina
è di Vittorio Pavesio

Scaricabile gratuitamente dal sito

www.piemontemese.it

MICHELANGELO CARTA EDITORE


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

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

*L'Eccellenza Artigiana
del Piemonte
scende in Piazza*

...a Torino in Piazza Palazzo di Città (fronte Municipio)

Ogni 3^a domenica del mese CASARTIGIANI TORINO
organizza un incontro con la città
per presentare una grande vetrina dei prodotti
dell'eccellenza artigiana del territorio: alimentare,
ceramica, legno, ferro battuto, oreficeria,
strumenti musicali, tessile ed abbigliamento,
oggettistica per la casa, vetro.

Le manifestazioni sono realizzate in collaborazione con 

*Degustazione
Animazione
Lavorazioni tipiche*

per informazioni: tel. 011.564.88.59 • e mail: aldo.suppo@artigianitorino.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.