



### Questo mese:

- **Venaria**  
Una Reggia e un laboratorio tra Accademia e Artigianato
- **Ristoranti etnici**  
A Torino la cucina di tutto il mondo
- **Agricoltura**  
Inchiesta sui contadini del terzo millennio

# Confini di carta

Vent'anni di Fiera del Libro per unire popoli e culture e superare divisioni e pregiudizi

ISSN 1825-604X



9 771825 604001



# Non lasciate niente al caso

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

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

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

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

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

  
**Confartigianato**  
PIEMONTE

  
**CNA** Confederazione Nazionale  
dei Artigiani e Piccola  
Media Impresa

  
**CasArtigiani**  
PIEMONTE

  
**CAMERA  
ARBITRALE  
DEL PIEMONTE**

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

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

**UNIONCAMERE**  
  
**PIEMONTE**

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

# Parliamo di...

È difficile immaginare oggi la ricchezza, il fasto e l'opulenza che la "Reggia di Diana" dispiegava tra costruzioni auliche, giardini, fontane, statue, padiglioni, vastissimi spazi e grandi boschi dove i tracciati delle allee aprivano i percorsi alle cacce reali. Fu una delle più colossali pianificazioni urbanistiche e territoriali di tutta Europa fra Sei e Settecento, perfetta materializzazione dei principi dello Stato Assoluto e modello architettonico per la costruzione di altre regge di corti europee, da Versailles a Marly (**Franco Caresio sulla Reggia di Venaria, p. 4**)



Nel restauro di strutture storiche, artistiche o architettoniche, di piccola e grande importanza, la collaborazione tra il mondo accademico, gli enti di tutela come le Soprintendenze e l'artigianato sembra ormai ampiamente avviata - vedasi le iniziative intraprese alla Reggia di Venaria Reale, la riproposizione del marmo finto di Rima nella ricostruzione della Cappella della Sindone, i cantieri scuola con docenti ed Enti locali, ecc. (**Lucilla Cremoni su artigianato e grande restauro, p. 6**)

La prova "trucco e parrucco" è fissata alle 16, è la mia prima comparsa in costume settecentesco. Nella sala trucco dove due visagisti volteggiano come ballerini, il risultato che mi aspetta è già materializzato in una signora che emerge da un largo cerchio di crinolina e da un bustier strizzatissimo (**pazienza, passione, disponibilità e un fisico bestiale: Marina Rota e lo stress da comparsa, p. 9**)

Non si sente ancora americana, Fabrizia Galvagno, torinese esportata oltreoceano, produttrice indipendente di documentari ma soprattutto nostra corrispondente da New York. Di quello stile di vita ci sono molte cose che non sopporta, come pranzare in fretta leggendo il giornale, viaggiare in metropolitana e lavorare solo per fare soldi. E se dovesse tornare indietro... (**Nico Ivaldi l'ha intervistata, p. 10**)

Poco conosciuto in Italia, dov'è relegato fra i cosiddetti "sport minori", l'hockey su prato è una delle discipline dilettaistiche più diffuse al mondo: si pratica in più di cento paesi e in tutti i continenti. Contrariamente al resto del paese, in Piemonte l'hockey è una realtà molto attiva: otto squadre maschili e tre femminili, più molte formazioni giovanili. (**Passato, presente e futuro di uno sport molto amato anche da Giovanni Arpino: ne parla Michela Damasco, p. 12**)



Paesaggi da sogno. Angoli incantati. Scorci mozzafiato. E poi chiesette, ville, antichi sentieri e vie di comunicazione vecchie di secoli, come la Via Franciscana percorsa un tempo dai pellegrini che si recavano a Roma. Oggi, vivere il Lago d'Orta è un'esperienza unica e indimenticabile grazie a "Girologo", una serie di sentieri percorribili a piedi o in mountain bike, nato dalla passione di cittadini e delle istituzioni locali (**Circumnavigando Orta con Alessia Zacchei, p. 13**)



Un patrimonio eccezionale di natura, paesaggi, corridoi per la migrazione degli uccelli, luoghi dove la Storia ha scritto pagine importanti. Tutto questo è il Parco del Po, tratto torinese, nato nel 1990 per salvaguardare le caratteristiche ambientali e paesaggistiche e per arginare il degrado ambientale lungo le sponde del fiume. Un laboratorio di ricerca che si estende attraverso tre province e trentacinque comuni (**Ilaria Testa sul tratto torinese del Parco del Po, p. 15**)



Fieri della loro identità storica e culturale, gli Occitani, l'area di minoranza linguistica più grande d'Europa, hanno trovato nella musica il principale veicolo di trasmissione dei loro valori. Musica tradizionale mixata con suoni rock e melodie pop. Come hanno fatto i Lou Dalfin di Sergio Berardo, gruppo storico del filone musicale occitanico, acclamati nelle piazze di casa come a Marsiglia e a Barcellona (**ce ne parla Giorgio "Zorro" Silvestri, p. 16**)

Come minimo sono diplomati. Spesso laureati. Hanno studiato economia o filosofia. Conoscono le lingue. Nel loro curriculum, prestigiosi stages all'estero. Oggi, gli "agricoltori" del terzo millennio decidono di guidare le aziende di famiglia per scelta propria: perché la campagna "tira" ancora, perché l'avventura è di quelle stimolanti e poi perché, per fortuna, anche la politica aiuta (**Federica Cravero indaga sui "nuovi contadini", p. 17**)

Dapprima i cinesi. Poi i messicani. I nordafricani. I giapponesi. Gli indiani. I brasiliani. Senza dimenticare greci e spagnoli. Oggi Torino è una delle città italiane a più alta densità di ristoranti etnici. Nella patria del brasato e della bagna cauda, kebab, sushi e riso alla cantonese guidano la top ten dei gusti dei torinesi. Ovvero, quando il business non ha confini (**Il boom del cibo etnico a Torino, di Mariangela Di Stefano, p. 18**)

Me lo ricordo quando, un 23-24 anni fa, ho scoperto i ristoranti cinesi. Il primo fu un ristorante - forse c'è ancora - in Corso San Marti-

no, vicino a Porta Susa. Non un bel posto, diciamo: luriduccio, luci al neon vagamente livide, lampade rosse di carta e qualche paravento per fare esotico. E la regolamentare patina di unto su tutto (**Irene Sibona si domanda se davvero quella che si mangia a Torino sia la vera cucina cinese, p. 19**)

Insieme alla Fiera Internazionale del Libro, che taglia il prestigioso traguardo del ventesimo anno e avrà come tema centrale i Confini, si terrà al Lingotto, dal 10 al 14 maggio, la tredicesima edizione di Torino Comics, il salone del fumetto. Nasce dunque una collaborazione inedita, destinata a valorizzare reciprocamente le due manifestazioni e a dare alla "letteratura disegnata" la dignità che giustamente gli compete (**Fulvio Gatti, p. 21**)



Danza contemporanea d'autore a Torino con "Interplay", giunto alla settima edizione, nato come "Contrappunti", festival che esce dai teatri per andare incontro alla gente. Quest'anno gli spettacoli saranno ospitati alle Fonderie Teatrali Limone di Moncalieri e in altri spazi urbani, come l'8 Gallery, il mercato di San Salvario e la sede dell'Associazione Mosaico. Presenti alcuni dei migliori coreografi italiani e internazionali (**Daniela Camisassi, p. 22**)

Inaugurata il 17 aprile per commemorare il ventesimo anniversario della scomparsa di Primo Levi, la mostra è realizzata dal Centre d'Histoire de la Résistance et de la Déportation della Città di Lione ed è allestita presso il Museo Museo Diffuso della Resistenza, della Deportazione, della Guerra, dei Diritti e della Libertà di Corso Valdocco 4/A a Torino (**a cura di Maria Vaccari, p. 23**)



Franco Caresio

# Cacce e *Delitie*

È difficile immaginare oggi la ricchezza, il fasto e l'opulenza che la "Reggia di Diana" dispiegava tra costruzioni auliche, giardini, fontane, statue, padiglioni, vastissimi spazi e grandi boschi dove i tracciati delle *altee* aprivano i percorsi alle cacce reali.

Una vera e propria reggia della corte sabauda, più che una residenza di *delitia* e di svago, pensata, voluta e realizzata per la caccia, dedicata a Diana, dea dell'*ars venatoria*, e per questo denominata Venaria. Fu una

**Nascita, oblio e resurrezione della Reggia di Venaria, una delle più colossali invenzioni architettoniche e urbanistiche del Barocco**

delle più colossali pianificazioni urbanistiche e territoriali di tutta Europa fra Sei e Settecento, perfetta materializzazione dei principi dello Stato

Assoluto e modello architettonico per la costruzione di altre reggie di corti europee, da Versailles a Marly, nell'età dell'assolutismo.

Ne era ben consapevole l'ignoto estensore delle note introduttive alle incisioni che il *Theatrum Sabaudiae* dedica alla Venaria Reale. "Tra tutte le meravigliose residenze di piacere, in cui Sua Altezza Reale il duca di Savoia si reca abitualmente per ristorarsi dalle sue fatiche"

scrive infatti il notista "la più importante e meritevole di essere visitata è quella che viene chiamata

Venaria Reale, distante non più di tre miglia da Torino. Fu il duca Carlo Emanuele II che le diede questo nome, perché riteneva che quella fosse una zona in cui si sarebbe potuto praticare la caccia secondo lo stile dei re... Il terreno è coperto da una vastissima foresta, chiamata comunemente "Il Gran Paese", in cui vivono in quantità uccelli e soprattutto quadrupedi selvatici, specialmente lepri, cervi, caprioli, gazze e daini, che gravi pene proibiscono severamente ai privati di uccidere".

Assalita, devastata e saccheggiata ripetutamente; più volte ricostruita, ampliata e abbellita con nuove e fastose decorazioni, poi abbandonata a se stessa e avviata a uno straziante degrado, la Reggia di Venaria è da anni al centro di un gigantesco impegno di restauro e rinascita messo in moto dalla Regione Piemonte con il coinvolgimento dell'amministrazione comunale di Venaria, del Ministero per i Beni Culturali, dell'Unione Europea e delle Soprintendenze. Tuttavia, è alle incisioni tardo seicentesche del *Theatrum Sabaudiae*, a sculture e bassorilievi dispersi in altre residenze sabauda (sulla facciata del Castello di Govone, ad esempio), a dipinti e arredi asportati e approdati in altri edifici pubblici (castello di Racconigi, palazzo del Rettorato dell'Università, Palazzo Reale, Museo Civico di Arte Antica a Torino)

che occorre oggi far riferimento per ricostruire frammenti di memorie dello splendore antico della Reggia di Venaria. Pur mettendo in conto un certo numero di strutture architettoniche forse mai costruite o completate, o

già progettate e non ancora eseguite, le quattro incisioni che il *Theatrum Sabaudiae* dedica a Venaria Reale sono di particolare interesse. Realizzate sulla base di disegni eseguiti nel 1670-74 da Giovanni Tommaso Borgonio, sono la "Veduta a volo d'uccello", "Il Castello", "La Fontana d'Ercole" e "Il tem-

pio di Diana" e attestano con buona approssimazione la situazione esistente o *in fieri* una decina di anni dopo l'inizio della costruzione della Reggia e una ventina di anni prima delle devastazioni compiute nel 1693 dalle truppe francesi del generale Nicolas Catinat. La "Veduta a volo d'uccello", in particolare, è una suggestiva immagine della complessità di un progetto che aveva impostato la costruzione del castello quale nucleo motore di una più vasta

e complessiva organizzazione urbanistica e territoriale (come avverrà poco meno di un secolo dopo con la Palazzina di Caccia a Stupinigi), e di una florida azienda agricola e allevamento di cavalli (La Mandria) ad uso della corte sabauda. Già dal 1632, per accordo tra il duca Vittorio Amedeo I e la Comunità di Altessano Superiore, le terre a nord-ovest di Torino interessate dai torrenti Ceronda e Stura di Lanzo erano state riservate alle battute di caccia della corte. Fu tuttavia il figlio di Vittorio Amedeo, Carlo Emanuele II, ad avviare concretamente l'idea di costituire alle porte di Torino, in un'area molto estesa e in quegli anni ancora pressochè intatta, un complesso che fosse sede stabile ed esclusiva dell'arte venatoria ma anche luogo di *delitia* e di rappresentanza della corte. Un complesso enorme e del tutto nuovo che diventasse espressione materiale - verso l'interno degli stati sabaudi, ma anche e soprattutto verso l'esterno - del potere ducale.

La scelta del luogo appariva molto favorevole sia per la vastità degli appezzamenti sia per la vicinanza alla capitale. Secondo l'innovativo pensiero del duca, l'insediamento doveva articolarsi in una pianificazione complessiva del territorio e nella costruzione di un nuovo borgo concepito per le abitazioni di artigiani, contadini e personale a vario titolo collegato alle attività e alle esigenze della corte, per i personag-



gi minori della dinastia e per i dignitari di alto livello. Un borgo che, nello stesso tempo, costituisce un aulico scenario di avvicinamento alla reggia. Curiosa e significativa, a questo proposito, la precisazione del notista del *Theatrum* secondo il quale la "Via Maestra" "è fiancheggiata su ambedue i lati da bellissimi edifici della medesima altezza, costruiti a spese dei dignitari di corte, i quali, mentre fanno cosa gradita al principe, non si privano degli agi cittadini ogni volta che sono obbligati o invitati a venirvi per servire il Sovrano o per rendergli omaggio". La caratteristica nuova del complesso era dunque l'unitarietà, l'interdipendenza spaziale e operativa tra le varie parti del complesso: il borgo di Venaria, il palazzo ducale e l'enorme parco ai quali, negli anni a cavallo tra Sei e Settecento, si aggiungerà la tenuta de La Mandria. Una peculiarità che non è scomparsa nonostante le travagliate vicende del complesso.

Un pensiero che l'architetto Amedeo di Castellamonte realizzò avviando, già verso il 1659 e poi decisamente dal 1663, i progetti per la pianificazione urbanistica del borgo, per la costruzione della residenza di caccia e per i suoi giardini, laghetti, padiglioni, fontane. Un'opera immane, in termini operativi e finanziari, se si considera che negli stessi anni la corte sabauda e lo stesso architetto erano impegnati in diverse e rilevanti opere nella capitale e in altre città.



L'attuale impianto prospettico e scenografico del nucleo centrale dell'abitato di Venaria, della Reggia e del parco della Mandria rispecchia ancora - almeno nella concezione progettuale se non nella realizzazione materiale, che ha subito molti interventi e manomissioni - il disegno originario di Amedeo di Castellamonte quale raffigurato nel *Theatrum Sabaudiae*. L'architetto incentrò la pianificazione del borgo, che ebbe da subito la denominazione di Venaria Reale, sull'asse centrale della "Via Maestra" (oggi Via Mensa) pensata come scenografico "viale di architetture" di avvicinamento al palazzo ducale e principale arteria del nuovo abitato. Una prospettiva solenne che a metà percorso si apre nella luminosa e fastosa Piazza dell'Annunziata, sui due lati della quale il progetto originario prevedeva l'affacciarsi di due chiese gemelle.

Non conosciamo l'aspetto della piazza prima dell'intervento operato fra il 1753 e il 1775 da Benedetto Alfieri, e nonostante il progetto di Castellamonte sia stato sostanzialmente rispettato, soltanto l'edificio sacro sulla destra venne realizzato, mentre sul lato sinistro la monumentale facciata di quella che avrebbe dovuto essere la chiesa gemella, dedicata a Sant'Eusebio, segna invece l'ingresso dell'Ospedale Civile. Rispettato anche il particolare delle due alte colonne composite, con massicci capitelli, sulle quali si fronteggiano, quasi a segnare visivamente la dedizione della piazza, le statue della Vergine Annunziata e dell'Arcangelo Gabriele, opere dei fratelli Giuseppe Maria e Giovanni Domenico Carlone. All'intervento di Benedetto Alfieri è da assegnare la ricostruzione della chiesa di Santa Maria, con facciata ar-

ricchita da sculture entro nicchie, elegante campanile tardo-barocco, interno a navata unica con volta a botte e cappelle laterali. Anche il prospetto anteriore dell'Ospedale Civile, ultimato nel 1762, è ornato da decorazioni barocche e da statue entro nicchie. Viene così interamente salvata l'unitarietà ideativa e compositiva di uno spazio pubblico, notevole esempio di sistemazione urbanistica barocca.

Nel progettare il vastissimo complesso - con l'articolazione di corpi di fabbrica, cortili e giardini, gallerie, citroniere, scuderie e maneggi coperti - Amedeo di Castellamonte aveva intenzionalmente abbandonato lo schema tipico delle costruzioni auliche perfettamente simmetriche per sviluppare la complessità dei volumi delle costruzioni in un continuo intersecarsi e integrarsi con gli spazi aperti; di dilatare progressivamente i valori ambientali necessariamente più ridotti dei giardini, dei laghetti e delle fontane a più diretto contatto con le parti del complesso, a quelli vastissimi sviluppati dalle rive del torrente Stura di Lanzo e dall'enorme parco. Il primo impianto, probabilmente già completato nelle linee generali intorno al 1675, si sviluppava in un avancorpo quadrilatero, il cui lato sinistro era destinato a ospitare la cappella di corte, con cortile centrale porticato. L'attuale Torre dell'Orologio immetteva al secondo cortile, molto più ampio del primo, ornato di fontane, aiuole e statue, aperto a levante e affacciato come una balconata sulla sponda destra del torrente e su un sottostante giardino con peschiera.

Punti focali dell'impianto antico erano due grandi corti e il Palazzo Ducale (o Reggia di Diana) con funzione di diaframma con i vasti giar-



dini retrostanti in cui sorgevano la Fontana di Ercole e, al termine di un lungo viale, il "Tempio di Diana", ben testimoniati nel *Theatrum Sabaudiae* ma oggi scomparsi.

Dopo le devastazioni provocate dalle truppe francesi nel 1693 (e altri gravissimi danni il complesso di Venaria li subì nel 1706, poi sul finire dello stesso secolo e, ancora, all'inizio dell'Ottocento), la Reggia fu ripetutamente oggetto di restauri e di varie riprese edilizie di ampliamento. Vi furono coinvolti tutti i più importanti architetti di corte: oltre ad Amedeo di Castellamonte, alla Venaria lavorarono Michelangelo Garove, Antonio Bertola, Filippo Juvarra, Benedetto Alfieri, Giovan Battista Piacenza, Carlo Randoni; decine di artisti, da Jan Miel a Charles-Claude Dauphin; stuccatori come ad esempio i Recchi e i Casella; decoratori ed ebanisti, sin verso la fine del Settecento, tutti impegnati anche in altre residenze sabauda.

Garove e Bertola avevano già avviato, insieme ai restauri, i primi ampliamenti del complesso, ma fu con Filippo Juvarra, a partire dal 1716,

che la Reggia di Venaria raggiunse la massima articolazione edilizia e spaziale ponendosi come una delle più grandi e sontuose residenze reali di tutta Europa. Juvarra progettò i nuovi fabbricati della Scuderia Grande e della Citroniera all'estremità sud-est del complesso; alzò e diede l'aspetto definitivo alla sontuosa e regale Galleria di Diana aprendo gli alti finestroni e disegnando le

decorazioni in stucco, poi realizzate da Pietro Somasso, e ai due padiglioni terminali (già avviati dal Garove); definì la ricomposizione unitaria della Corte d'Onore; progettò la nuova Cappella Reale di Sant'Uberto (il bellissimo edificio ha la pianta a croce greca smussata, cappelle semicirculari sulle diagonali, altari e sculture in marmo di Giovanni Baratta raffiguranti *I Quattro Dottori della Chiesa*), in posizione avanzata verso il borgo di Venaria, quasi elemento di raccordo tra le costruzioni più antiche e quelle più recenti. A Benedetto Alfieri sono invece da attribuire le Scuderie a ovest, l'alta e robusta torre-padiglione sulla sinistra dell'ingresso e all'innesto della facciata della chiesa di Sant'Uberto, e varie costruzioni minori.

Già in qualche modo avviato alla fine del XVIII secolo, perché le preferenze della corte sabauda erano indirizzate soprattutto alla Palazzina di Caccia di Stupinigi, l'abbandono della Reggia di Venaria subì una accelerazione improvvisa nel primo trentennio dell'Ottocento. Le sue stesse dimensioni colossali, gli esorbitanti costi di gestione e di manutenzione, il fatto che gli orizzonti della dinastia sabauda fossero ormai dilatati a dimensione nazionale, indussero a destinare il complesso ad altre funzioni, certamente improprie e non consone allo splendore delle architetture e delle decorazioni. Abbandono e destinazioni infelici che hanno innescato un pauroso degrado, vandalismi, spogliazioni, distruzioni. Sino a questi anni recenti, sino al via della gigantesca operazione di recupero e di restauro. E, ancora una volta, la Reggia di Venaria è al centro del più imponente impegno finanziario e culturale di dimensione europea. ■



Lucilla Cremoni

# Accademia e Bottega

Il restauro della Venaria è stato ed è un'operazione che ha comportato un impegno - in termini economici, ma anche di ricerca, studio e ideazione di soluzioni - non inferiore rispetto alla sua stessa costruzione. Ma il restauro, come sempre succede in questi casi, è solo una parte del lavoro. Importante, estremamente

complessa, lunga, ma pur sempre una parte. Perché il problema che si pone è: una volta rimessi in se-sto, cosa fare di questi grandi e articolati complessi?

L'apertura al pubblico di saloni e giardini riportati al primario splendore è doverosa, ed è certo lo sbocco più ovvio, ma non basta: è necessario che queste strutture ritrovino anche una funzione e non siano solo dei contenitori vuoti o dei "musei" nel senso più tradizionale, ma anche obsoleto, del termine. In una parola, bisogna farle vivere, dar loro un senso che vada oltre le rievocazioni storiche con finte damigelle e simil-cicisbei in costume e parrucca, tutte cosucce simpatiche ma utili soprattutto per far lavorare attori e figuranti. Alcune strutture, ed è il caso di molti castelli, diventano sedi di rappresentanza di istituzioni, aziende, banche o enoteche regionali, sono affittati per cerimonie e convegni o riconvertiti in alberghi di lusso. Al-

tre diventano moderno e dinamico museo di se stesse e del tipo di funzione che hanno rappresentato nel corso dei secoli - pensiamo al Forte di Exilles. Oppure, come il castello di Rivoli e altre ville e siti storici, diventano luogo ideale per mostre e installazioni d'arte contemporanea, che ormai ha ampiamente dimostrato di essere perfettamente compatibile con mura e sale secolari.

Nel caso di Venaria le dimensioni del problema sono proporzionali a quelle del complesso, di cui fanno parte la Reggia, ma anche i giardini, il Borgo Castello, la Cascina Rubbianetta e la Villa dei Laghi del Parco della Mandria, per un totale di 150.000 metri quadri di superficie edificata e ottanta ettari di parco. I restauri, avviati nel 1998, hanno richiesto un investimento di oltre duecento milioni di euro, e lo scopo è fare della Venaria Reale la porta principale del circuito delle Residenze Sabaude del Piemonte.

Oltre al contesto turistico, sin dal 1999 si è stabilito di destinare i grandi ambienti (oltre 8.000 metri quadri) delle ex Scuderie e Maneggio, opera di Benedetto Alfieri e annessi alla Reggia, a sede di un istituto per il restauro di manufatti antichi, per la ricerca e per la formazione di figure professionali qualificate di restauratori. Nasceva così il Centro Conservazione e Restauro "La Venaria Reale", istituito come Fondazione nel 2005 e articolato in vari settori; una Biblioteca, archivio

e centro di documentazione. Poi il Laboratorio Fotografico, in cui si svolgono le fasi preliminari a qualsiasi intervento: i manufatti vengono fotografati prima, durante e dopo i restauri, il che è una fondamentale documentazione e anche uno strumento di analisi non invasiva. Il tutto è catalogato e archiviato in biblioteca, a disposizione degli studiosi. I Laboratori Scientifici, ai quali è affidata la diagnosi dei pezzi, l'assistenza durante le fasi del restauro e la ricerca nel campo delle metodologie e tecniche di conservazione e restauro.

Poi ci sono i Laboratori di Restauro veri e propri, in cui, dopo le fasi preliminari di studio e diagnosi, si interviene sui manufatti e nel cui ambito sono attive diverse specializzazioni: Dipinti, Tele e Tavole; Affreschi e Sculture Lignee. Ma è la specializzazione "Arredi Lignee" che sta diventando centrale, e sta facendo di Venaria un punto di riferimento in questo settore; è logico, considerando l'importanza dell'ebanisteria piemontese fra Sette e Ottocento; e proprio questo laboratorio sta lavorando sugli arredi rubati nel 2004 a Stupinigi e recuperati circa un anno fa.

Un laboratorio di falegnameria è stato allestito per fornire strutture e supporti agli altri, ed affianca attrezzi antichi - due banchi da ebanista di fine Ottocento, sgorbie e scalpelli d'epoca - a strumentazione di precisione all'avanguardia. Per il futuro, si prevede l'allestimento di laboratori specializzati nel restauro di pietra, metallo, carta e libri, tessuto, di sezioni dedicate all'Egitto antico e all'arte contemporanea.

Oltre all'operatività specifica, i Laboratori fungono anche da supporto didattico alla Scuola di Alta Formazione e Studio, che prepara i futuri professionisti del restauro e lavora in collaborazione con centri prestigiosi come l'Istituto Centrale del Restauro,

l'Opificio delle Pietre Dure di Firenze e l'Istituto Centrale per la Patologia del Libro. Dal 2006, la Scuola è accreditata dalla Regione Piemonte: può accedere ai contributi pubblici e i suoi diplomi sono riconosciuti dalla Regione e dalla Provincia di Torino.

Nell'anno accademico in corso l'Università di Torino, prima in Italia, ha attivato un Corso di Laurea per la Formazione di Restauratori dei Beni Culturali, mettendo in pratica le direttive del *Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio* elaborato da un Decreto Legge del 2004 (42/2004) poi modificato nel 2006 (156/2006). È un corso interdisciplinare tra le Facoltà di Lettere e Filosofia e di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali.

Fin qui, tutto bene. Ma come la mettiamo con gli artigiani?



Per essere più precisi, come la mettiamo con le circa 1.500 imprese artigiane piemontesi interessate al settore del restauro nelle sue varie articolazioni e i loro circa 3.000 addetti, e con i 243 artigiani che hanno ottenuto il riconoscimento dell'Eccellenza solo nel settore Restauro Lignee, per non parlare di quelli che si occupano di restauro nei settori della Stampa, del Tessile, e di quelli che l'otterranno nel settore del Restauro in Edilizia?

Se la tendenza, dal punto di vista legislativo, è verso una definizione più selettiva della professione del restauratore; se ci si sta muovendo verso una definizione in termini di formazione scientifica e accademica più che di Mestiere; allora come si concilia tutto questo (ammesso che lo faccia) con la tradizione di un Artigianato che non è più, e probabilmente non è mai stato, solo una questione di "abili mani che ripetono gesti millenari", ma è un lavoro che richiede una preparazione di alto profilo, esperienza, e un investimento costante nell'innovazione? A questo proposito, non fa

**L'artigianato del restauro e i restauratori laureati: ma davvero Pratica e Grammatica non possono convivere?**



male ricordare che il riconoscimento di Eccellenza Artigiana viene conferito solo a quelle aziende artigiane che, nei rispettivi settori, dimostrano di possedere quattro caratteristiche fondamentali: *richiamo alla tradizione*, cioè la "capacità acquisita di una cultura specifica, non solo materiale, appartenente ad un ambito operativo"; *innovazione*, intesa come "volontà di ricercare nuovi modelli di comportamento e promuovere nuove esperienze all'interno di un territorio senza più confini tra arte, progetto e manualità"; *aggiornamento professionale*, ovvero "la disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle istituzioni preposte o che svolgono attività di tutela, ricerca e valorizzazione del patrimonio culturale"; e *legame con le nuove generazioni*, vale a dire la "disponibilità ad offrire reali opportunità di formazione e apprendimento". In pratica, diventano "Eccellenti" quegli artigiani che dimostrano di possedere capacità, esperienza, creatività, e di saper interagire con artigiani di altri settori.

A ben guardare, tutto questo non è una novità, se mai è la codificazione di quella che è stata prassi abituale per secoli, e che solo negli ultimi decenni è stata seriamente a rischio di andare perduta.

Da sempre, infatti, gli artigiani sono stati protagonisti, e non stiamo parlando dei tempi remoti in cui la figura professionale dell'architetto coincideva con quella del capomastro, ma di epoche molto più vicine, ad esempio quella in cui nacquero le residenze sabauda quali noi le conosciamo.

Certo, il caso di Juvarra è particolare, ma anche molto istruttivo. Da vero architetto-regista, consapevole di quanto i dettagli fossero importanti per l'armonia dell'insieme e l'effetto scenografico che questo doveva creare, Juvarra più di altri fu attento ad ogni minimo particolare. Caratteristica del suo agire fu proprio una preparazione meticolosissima di progetti e cantieri, costi e materiali, il seguire in modo quasi maniacale i lavori dei singoli settori e di chi doveva realizzare fasi e parti. Dittatore assoluto, rigido pianificatore e ispiratore, era lui in persona a scegliere pittori, stuccatori, doratori, argentieri, minusieri, ebanisti e tappezzieri, esercitando poi un rigido controllo e sorveglianza stilistica: fu lui ad esempio, a disegnare le 36 ventole con teste di cervo rea-

lizzate da Giuseppe Marocco per il salone della Palazzina di Caccia di Stupinigi, e a dettare i soggetti per gli affreschi.

Ma se per certi aspetti questo trasformò artigiani-artisti di grande levatura in "semplici" esecutori, in realtà nulla tolse alla loro abilità, anzi si può ben dire che proprio in quanto contestualizzato e armonizzato in una visione più ampia il contributo individuale ne risulta addirittura esaltato. Il che è un concetto molto moderno: quello di collaborazione tra competenze diverse, di sinergia, come si usa dire, dell'oltrepassare i confini, in questo caso tra grande arte aulica e artigianato, tra Accademia e Bottega.

Un concetto che può essere messo a rischio se si creano distinzioni fra mondi che, pur partendo da approcci diversi, hanno scopi comuni, nello specifico il mantenimento del patrimonio artistico, e che dunque hanno solo da guadagnare da una collaborazione alla pari, in cui non ci sono "menti" che comandano "braccia" ma la consapevolezza dell'arricchimento che la diversità può portare. Anche perché gli Artigiani Eccellenti sono gli eredi diretti, i custodi e praticanti delle tecniche e delle esperienze che hanno creato quegli stessi edifici e manufatti oggetto di restauro, e a loro volta sempre più sovente integrano l'esperienza e la manualità con competenze ed approcci "scientifici", e con un confronto col mercato che l'Accademia non sempre ha motivo di tenere in considerazione.

È dunque possibile che le disposizioni di legge relative alla definizione della figura del restauratore ignorino sia la tradizione dell'artigianato sia il lavoro fatto negli ultimi anni per trovare un sempre più ampio terreno di collaborazione?

Oppure, è possibile che questo quadro normativo parta con un peccato originale prevedibile, ma non per questo meno potenzialmente problematico, vale a dire il considerare gli artigiani restauratori a un livello di fatto inferiore rispetto ai Restauratori di formazione accademica?

È possibile che questo possa riaprire un divario tra Accademia e Bottega, fra Pratica e Grammatica, che proprio negli ultimi anni si sono costruttivamente (ri)avvicinate?

Di queste e altre questioni collegate si occuperà un convegno (*L'imprenditore artigiano e il Restauro nell'attuale contesto normativo:*

## I mille volti delle Artigiane

Il 28 maggio un convegno discute luci e ombre dell'imprenditoria artigiana femminile

Sono ormai un esercito le imprenditrici artigiane, e il numero delle imprese a conduzione femminile continua ad aumentare.

Non sono solo luci quelle che illuminano le imprese in rosa: sono ancora molte le donne che diventano imprenditrici per l'impossibilità di trovare un lavoro dipendente o perché costrette da un mercato che preferisce affidare all'esterno parti di lavorazione, anche intellettuale.

Ma sono sempre di più quelle che scelgono di diventare imprenditrici per vocazione, o che scoprono questa vocazione in corso d'opera e allora, dicono le ricerche, ecco che le donne dimostrano di essere innovative, aperte a nuovi mercati, preparate tecnologicamente.

Il problema è che i tempi dei servizi alle persone e alle famiglie - nonostante alcuni cambiamenti introdotti - sono ancora troppo organizzati su un modello di società fordista, la città degli anni Settanta-Ottanta, con orari di lavoro rigidi e servizi organizzati per soddisfare un'utenza tipica del lavoro dipendente.

In questi anni Torino e il Piemonte sono molto cambiati: il numero di lavoratori autonomi è cresciuto moltissimo ed è in continuo aumento proprio tra i giovani e le donne. Inoltre cresce una domanda di servizi assistenziali alle famiglie specializzati nella cura degli anziani, e la generazione delle ultracinquantenni oggi si trova impegnata su più versanti: il lavoro e la cura della propria famiglia, dei nipoti e di genitori anziani non sempre autosufficienti.

Donne "sull'orlo di una crisi di nervi?" Quasi sicuramente, tant'è che le donne imprenditrici chiedono a gran voce alle loro associazioni di rappresentare anche questi bisogni di conciliazione fra tempi di lavoro e tempi della famiglia, per modellare i servizi sociali sulle esigenze anche di chi non svolge un lavoro dipendente.

Così le tre Confederazioni dell'Artigianato (Confartigianato, Cna e Casa) hanno organizzato per il 28 maggio un convegno - reso possibile da un contributo concesso dalla Regione Piemonte per la realizzazione di attività finalizzate al raggiungimento delle pari opportunità, e dall'intervento della Banca Popolare di Novara - dal titolo **Uno, nessuno, centomila: i mille volti delle donne artigiane.**

Il convegno servirà anche ad approfondire i problemi che possono nascere all'imprenditrice nel corso della sua opera e della sua vita personale: ad esempio, gli effetti economici delle separazioni coniugali sullo scioglimento delle società, in cui le socie o le collaboratrici, pur svolgendo un ruolo manageriale, non sono spesso sufficientemente tutelate; il futuro delle giovani imprenditrici che si affacciano in questi settori, spesso munite soltanto di partita Iva; le opportunità per le donne extracomunitarie che scelgono la strada dell'auto-imprenditorialità; la proposta politica per migliorare la legge 53 e le soluzioni - in termini di assistenza alle imprese - per diffonderne la conoscenza presso le imprenditrici e renderla più fruibile.

Inoltre Confartigianato, Cna e Casa, consapevoli delle difficoltà competitive che caratterizzano la realtà regionale, stanno lavorando per creare una rete che raggiunga tre obiettivi: permettere alle imprenditrici di consolidarsi e di svilupparsi, offrire supporto alle nuove figure imprenditoriali, sperimentare le figure di sostituzione.

Al convegno parteciperà anche il Sottosegretario del Ministero della Famiglia On. Chiara Acciarini.

*prospettive e nuove professionalità*) che si svolgerà proprio a Venaria giovedì 24 maggio.

Organizzano la Direzione Artigianato e Commercio della Regione Piemonte, il Centro Conservazione e Restauro di Venaria Reale e le Organizzazioni artigiane del Piemonte (Confartigianato, Cna e Casarti-

giani). Partecipano tecnici ed artigiani del restauro, rappresentanti della Soprintendenza per il Patrimonio Storico e Artistico del Piemonte, delle Istituzioni regionali, degli Enti locali e delle organizzazioni di categoria artigiane, oltre a docenti e formatori professionali, storici dell'arte e giornalisti. ■

13° SALONE E MOSTRA MERCATO DEL FUMETTO

# TORINO



FVDAR  
ASSOCIAZIONE

Pavesio



GIEMME

# COMICS

INSIEME A



FIERA  
INTERNAZIONALE  
DEL LIBRO TORINO

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

**10-14  
MAGGIO  
2007**

**LINGOTTO FIERE**

ORARIO		BIGLIETTERIA UNICA
Giovedì	10.00 - 22.00	
Venerdì	10.00 - 23.00	
Sabato	10.00 - 23.00	
Domenica	10.00 - 22.00	
Lunedì	10.00 - 22.00	
		Biglietto intero € 8,00
		Biglietto ridotto € 6,00

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





Marina Rota

La prova "trucco e parrucco" è fissata alle 16, squilla al telefono una voce femminile, aggiungendo un allegro "ché, me dài conferma?" Certo che confermo: perché rinunciare alla prima occasione di comparsata in costume settecentesco? Nella sala trucco dove due visagisti volteggiano come ballerini, il risultato che mi aspetta è già materializzato in una signora d'aspetto matronale: una testina calva stile Colombotto Rosso emerge da un largo cerchio di crinolina e da un *bustier* strizzatissimo che le mortifica le forme generose.

Dopo pochi istanti di trattamento anch'io sono sistemata: struccata e con un collant ben tirato sulla testa. Vergognandomi come una ladra, scendo le scale per la prova costume: robuste sarte mi imbracano nell'unico abito taglia 38; giallo ocra, colore che mi appalla tragicamente e speravo non mi capitasse mai. Ritorno in sala trucco, dove una gigantesca parrucca bianca mi sta già aspettando, occhieggiando minacciosa. Una cotonatura alta sulla sommità e altre due nuvole ai lati: l'immagine che mi rimanda lo specchio è quella di una bambolona incipriata che non conosco, di almeno due taglie in più, con un'espressione ambigua sotto la parrucca senza un capello fuori posto: una beffa per il mio vero coiffeur, che si diverte a spettinarmi con arte.

Fra gli urli di ammirazione dei creativi, muovo due passetti alla cieca, con le scarpine senza tacco che scompaiono sotto la crinolina e m'inducono a chiedermi che sarà di me sugli scaloni del palazzo. Riconquistati gli abiti civili, mi comunicano l'ora del ritrovo per l'indomani. Alle 4 della mattina. Con voce atona, chiedo di ripetere: alle 4 della mattina. Leggendo come al solito fino all'una, stanotte mi conviene non dormire affatto.

Questa è la vita della comparsa: arriva una telefonata per proporti il ciak-si-gira, in genere nello stesso giorno di un rendez-vous romantico che sognavi da tempo, di una partenza per un viaggio dall'altra parte del mondo, di una riunione in redazione, di una visita medica prenotata da mesi. L'ora del raduno, tranne casi estremi, è fissata alle sette, oppure alle diciannove, quando le riprese in notturna obbligano a un avanti e indietro fino all'alba, irrigiditi dall'unica notte sottozero de-

# Stress da comparsa

gli ultimi quindici inverni. Arriva il gruppo comparse nel punto convenuto: si socializza coi nuovi e si rivedono i vecchi compagni d'avventura, identificabili da quello sguardo furbesco di chi l'ha fatta franca ancora una volta, seminando direttori intransigenti e fidanzati gelosi. C'è chi fa la comparsa per curiosità, chi per noia, chi per arrotondare la pensione; c'è chi, come Bocca di Rosa, lo fa per passione; e chi lo fa in forma coatta, peregrinando fra le varie produzioni e non perdendosi nemmeno un casting. I professionisti si riconoscono subito: squadernano *book* con registi e attori; commiserano la modestia delle tue esperienze, e poi estraiono da certe valigie extrapiatte, con precisione chirurgica, abiti perfettamente ripiegati e sempre giusti, *thermos* e scaldamani. Soprattutto, hanno fiuto per la macchina da presa, intuiscono sempre chi inquadrerà; e temporeggiano quando la regia chiede comparse per le prime scene, consapevoli come sono che se verranno ripresi attraversando una strada si "bruceranno" subito e non verranno più scelti per un primo piano.

Naturalmente, può capitare di dover girare d'inverno scene ambientate in estate o (alternativa solo apparentemente preferibile) viceversa. Indimenticabili le scene girate al Valentino in pastrano nero, stivali imbottiti e colbacco alla zarina nella mitica estate del 2003, quando ci si scioglieva restando fermi all'aria condizionata. Nulla vieta di chiedere al casting se le scene si girano all'esterno o all'interno, ma la risposta non è indicativa, dal momento che può essere considerato interno una ex fabbrica non riscaldata d'inverno, ed esterno la veranda di un giardino esposto ai 40°. Il tempo libero fra una ripresa e l'altra viene im-

piegato a socializzare, a raccontare un sacco di frottole al cellulare e, soprattutto, a partire all'arrembaggio dei tavoli imbanditi per gli snack; assalti famelici che vedono persone di ogni età addentare salame e pizze fredde alle otto del mattino come alle tre di notte, con quella furia di sopravvivenza che capita di notare anche fra i reduci di ancorché modesti prelievi di sangue. Tramontata l'epoca del famigerato "cestino della comparsa", si moltiplica l'aneddotica sui buffet: ad esempio su quello, riccamente imbandito per il matrimonio in un serial, che venne malignamente spruzzato di lacca per capelli dalla produzione per bloccare le ripetute offensive di comparse tenute a stecchetto e sempre più subdole, sempre più abili nell'accaparramento del bottino.

Una voce severa avverte dall'altoparlante che l'intervallo sta per scadere; e rieccoci in scena. Si formano gruppi intorno al regista - fotografatissimo, per il *book* di cui sopra - e alla star, che dal vivo non appare mai come ci si attendeva: corre come una papera, o fa cadere le braccia appena apre bocca ("*Maigol, Maigol!...ché, me tieni 'a bborsa?*"). Ad un certo punto delle riprese arriva sempre un tizio sofisticatissimo su una limousine con vetri oscurati; cala il silenzio, mentre lui attraversa il set, sicuro come un padrone, misterioso come la nave di Amarcord; tutti sgomitano, ma nessuno capisce chi sia.

La comparsa che non affligge tutta la troupe con problemi personali - "ma a che ora finiamo?" "mi parte il treno delle 17", "riuscirò a prendere il bam-

bino all'asilo?" - ha ovviamente più probabilità di essere richiamata. Come me, infingarda e apparentemente mite. Il mio problema è un altro: un temperamento nervoso, che anche sul set mi indurrebbe a muovermi prima del tempo; motivo per cui gli operatori, mangiata la foglia, mi trattengono fisicamente come un puledro al box, per sguinzagliarmi al momento giusto con un secco "vai!". Finora sono stata ritenuta adeguata ai ruoli di contessa, ballerina da *café chantant*, sposa, pediatra, strumentista, oltre che, naturalmente, di semplice passante. Particine? poco tempo fa me ne era stata assegnata una come poliziotta, ma purtroppo il regista,

sbucato dal nulla, rivolse il mio viso verso la troupe e urlando, "*ma l'avete guardata, questa? vi sembra una piedipiatti?*" mi guastò la festa.

Seguire la dinamica della scena non è così semplice: tutti urlano al cellulare, il set è attraversato da carrelli impazziti da cui operatori in bilico riprendono l'azione, fra macchinisti aggrappati ai cofani delle auto o appesi ai finestrini, in una apparente confusione generale in cui, invece, nulla è improvvisato.

In realtà, si avverte sempre qualcosa di magico in quel ciak che crea un tempo sospeso fra realtà e finzione, anche quando si fa la cliente in un negozio, o uno spettatore all'uscita da teatro. Sentirsi parte della magia è il motivo che ti fa ripetere cento volte gli stessi gesti, ma con diversa espressione; gli stessi passi, ma a diversa velocità, finché un "buona!" riecheggia nell'aria, seguito da un "grazie a tutti, potete andare!"

Il compenso? Da 40 a 65 euro per un'attività la cui fatica sta nella pazienza di variazioni impercettibili, nella messa a fuoco di certi dettagli, nell'umiltà.

A quest'ultimo proposito: permetteteci un consiglio? Prima di vantarsi del film con la persona su cui volete far colpo, andate a vederlo da soli. In genere, sempre che la vostra scena non sia stata tagliata in fase di montaggio, chi vi vuole molto bene vi riconoscerà dalla nuca. Forse. ■

**Pazienza, passione, disponibilità, ma soprattutto un fisico bestiale: questo serve per essere dei veri "non protagonisti"...**



Intervista di Nico Ivaldi

Fino a ieri era solo una firma. Oggi, è anche un volto. Abbiamo finalmente conosciuto Fabrizia Galvagno, corrispondente da New York per il nostro giornale.

Oddio, detta così sembra una sparata sensazionale. Però è la verità: anche noi abbiamo la nostra brava corrispondente. Niente di terribilmente serio, come ben sanno i lettori di Piemonte Mese: niente Bush niente Onu niente allarme terrorismo niente Condoleeza niente Paris Hilton. Insomma, niente politica & affari & gossip. Fabrizia scrive di cose più leggere e terrene: supermarket dove si vende

# Grande Mela, grandi problemi

*difficile, ma anche meravigliosa come NY. Ne sono totalmente innamorata.*

*Naaaa! Crederci crederci crederci. Serve solo questo.*

Cioè?

Quando ti trovi davanti al tuo potenziale finanziatore, la prima cosa che devi fare è fargli capire quanto tu ci tenga al tuo progetto, che è un ottimo progetto e sul quale vale la pena d'investire. Se ti vedono motivata ed entusiasta, il più è fatto. Nessuno ti regala centomila dollari perché sei solo simpatica e carina. Una volta convinto il tuo finanziatore, devi spiegarli esattamente come impiegherai i suoi soldi, quale sarà il tipo di distribuzione, fattore importantissimo, e dovrai, ogni due mesi, aggiornarlo con una lettera sull'avanzamento dei lavori, con tutti i dettagli del caso. Questa è una cosa molto importante, perché tiene in moto il rapporto di fiducia reciproca.

A chi ti rivolgi per finanziare i tuoi progetti?

Negli Stati Uniti esiste un sistema molto furbo che permette alle Fondazioni, istituite dai grandi industriali (tipo Ford) e dalle grandi famiglie, di elargire contributi per iniziative varie in campo artistico, religioso, sociale ecc., senza doverci pagare sopra le tasse. È un sistema che funziona e che va bene a tutti: a te che puoi lavorare e a loro che si fanno un'immagine e acquistano benemerienze di fronte alla comunità. Poi ci sono le banche, che però preferiscono finanziare i film di fiction, quelli con la grande distribuzione. Ci sono poi tante istituzioni locali, che non sono per forza legate a fondi pubblici, ma sono radicate sul territorio e ti finanziano se vivi per esempio in quello Stato o se produci qualcosa che abbia a che fare con lo Stato al quale chiedi i soldi. Infine esistono anche gli enti pubblici; i più grandi richiedono l'avallo del tuo progetto da un sacco di esperti, che ne certificano l'utilità sociale e culturale.

Attualmente su cosa stai lavorando?

Su due progetti contemporaneamente; un documentario su una famiglia composta da dieci figli che

concentrare in poco tempo, pranzi di lavoro, serate in discoteca, pizze con amici, pranzi col parentado, visite di mostre e cazzeggi vari, aveva riservato a noi (che pure siamo suoi datori di lavori, che diamine!) ben due ore d'intervista. Non era tanto, ma neppure poco, a patto di resistere alle sirene di CioccolaTò, dai cui stand, vicini al dehors del locale nel quale si sarebbe svolta l'intervista, giungeva un effluvio paradisiaco.

**Cara Fabrizia, alla gente piace sempre leggere la storia dell'emigrante, anche se nel tuo caso non proprio con la valigia di cartone...**

(Ridacchia, e intanto sbircia con occhio allupato un tizio che passeggia con la sua banana ricoperta di cioccolato fondente...)

*Vero, ma anche per me non è stato facile lasciare la città dove sono nata, cresciuta, dove ho studiato e dove ho tutte le persone più care.*

**E allora perché l'hai fatto? Non è che avevi conosciuto in rete un bel giocatore di football con bicipiti spessi come noci di cocco e bruciavi dalla voglia di conoscerlo?**

*Naaaa, non scherzare! Non mi piace quello sport, troppo duro e violento, meglio il baseball, anche se soporifero. Diciamo che me ne sono andata da Torino perché quello era il momento giusto per farlo. Volevo cambiare aria, rimettermi in gioco, la città mi sembrava stretta, rendo l'idea?*

**Perbacco, certo. Ma perché proprio nella città più difficile del mondo?**

*Sennò, dove?*

**Che so, Rio de Janeiro: mare, palme, bella vita, e soprattutto meno spese...**

*Naaaa, non fa per me. Meglio misurarsi con una città*

**Non si sente (ancora) "Americana" Fabrizia Galvagno**

l'acqua bollita, ristoranti dove mangiare alghe in bistro di terra e conchiglie dell'Isola di Pasqua, pigiama party a base di cibo cinese in microonde, cani che frequentano i corsi di yoga. Curiosa e spiritosa, Fabrizia è la nostra webcam vivente che spia, ventiquattrore su ventiquattro, la vita degli abitanti della Grande Mela e ce ne racconta vizi, virtù, tic e difetti con il suo stile brillante e la sua ironia pungente. Fabrizia nell'Ombelico del Mondo. Incontrarla non è stato assolutamente facile. Era di passaggio a Torino, dove vive la sua famiglia, per una manciata di giorni, e, dovendo



Foto: Francesca Magnani



Foto: Francesca Magnani

cantano gospel e un altro sulla vita della filosofa francese Simone Veil.

**Soggetti nel cassetto?**

Ne ho un paio su cui non ho mai avuto il tempo di lavorare. Uno è su un gruppo di persone che scrivono ai condannati a morte negli States, è un racconto di amicizia, di rapporti umani che s'instaurano. L'altro progetto è un film sugli italo-americani.

**NY: come ci stai?**

Abito a Manhattan ma lavoro a Brooklyn. Ho vissuto anche vicino a Union Square per sei mesi e ho pure abitato nell'Upper West Side, in una casa terribile dove mi sono presa le pulci. Poi sono stata per qualche tempo in casa di un mio amico, torinese pure lui, che era sempre via per lavoro. Infine sono arrivata in questa casa, dove vivo con i miei due Michael.

**Ma allora esistono veramente quei due fenomeni che hai descritto su Piemonte Mese?**

Certo. Uno è uno scrittore dalle fattezze spaventosamente simili a zio Fester della Famiglia Addams, con una pancia fatta di budino. L'altro è un barista/attore fighetto, dalle gambe lunghe e guizzanti. Entrambi frequentatori accaniti di siti internet per cuori solitari.

**E com'è la convivenza?**

Tranquilla, ognuno si fa la sua vita.

**Ma New York è davvero piena di gente strana come la descrivi?**

Certo, ma dopo un po', questa stranezza diventa normalità per te che ci vivi. Le mie corrispondenze nascono dal bisogno di mettere ordine a questo universo incasinato. Gli

argomenti sono quelli che colpiscono me, raccontano la vita di tutti i giorni.

**Cosa vuol dire vivere a New York?**

Intanto stare in un posto fighissimo, perché è innegabile che NY sia fantastica. Ma viverci e lavorarci è una cosa difficilissima. Qui la competizione è altissima per tutto, anche per prenotare

un tavolo al ristorante. Ci sono sempre code, ordinate e simpatiche, ma pur sempre code. E poi i tempi... Solo per spostarmi da casa mia a dove lavoro, mi devo scioppare un'ora e mezzo di metropolitana, tra andata e ritorno. E per ritrovarmi dove? Sempre in quello sputo di parte centrale. Poi...

**Poi?**

Per vivere qui bisogna essere rapidi, perché è vero che qui c'è tutto, ma quel tutto va anche via in fretta. Un esempio. Quando cercavo casa mi collegavo spesso al sito [www.craigslist.org](http://www.craigslist.org), un sito di scambi diffusissimo negli States, dove ci si scambia e si vende di tutto: animali, mobili, vacanze, case, vestiti, coppie. Conosco gente che non si è mai comprata nulla, ma ha sempre scambiato. Ebbene, su questo sito compaiono ogni mezz'ora cinquecento annunci nuovi di case. Però spesso non appena ti colleghi, scopri che la casa che sognavi è già stata venduta. Ecco perché devi essere svelto da morire. Poi è vero che impari anche che ogni dieci occasioni perse, ne trovi altre cinque, però la prima volta rimani scottato.

**Dunque la famosa competizione esiste davvero?**

Esiste, eccome. Ti rispondo con una metafora: Qui nessuno ti fa lo sgambetto, ma se cadi per conto tuo, non è detto che trovi qualcuno che ti aiuti a rialzarti. Questo per dire che l'anima buona puoi sempre trovarla, ma non ci devi contare perché ognuno è impegnato a correre per i fatti suoi. Quindi impari tante cose, soprattutto a contare molto su te stesso. Impari anche che i newyorkesi sono comunque generosi, ma hanno poco tempo a

disposizione, e che se quando gli chiedi un favore, ti rispondono non posso, è la verità, non ce l'hanno con te, è che proprio non riescono perché anche loro sono impegnati a stare a galla come meglio possono. Però quando ti dedicano un'ora e mezza del loro tempo, capisci che per loro è tantissimo. All'inizio può sembrare snobismo, ma quando ti trovi in quel meccanismo, tocca anche a te comportarti così. È una logica che funziona per tutti.

**Ma cos'avranno di tanto importante da fare i tuoi concittadini?**

Il lavoro, che assorbe tempo ed energie in una maniera pazzesca. Se devono uscire sette sere la settimana, loro lo fanno: ristoranti in e locali fighi dove una bottiglia di vodka al tavolo costa 500 dollari; poi magari dormono solo tre ore e si fanno di coca, ma questo è un altro discorso. Per loro il far soldi è una religione. Per me, no. C'è gente che guadagna 50.000 dollari al mese e ne spende 45.000 tra l'affitto dell'appartamento, serate in giro, locali esclusivi, eccetera. Hanno poco tempo a disposizione e in quelle tre, quattro ore devono far tutto: mangiare, bere, divertirsi, fare sesso. Tante cose, ma di queste non se ne godono una sola. Per me sono cose inconcepibili.

**Ma qualcosa di positivo ci sarà pure, no?**

Qui è molto forte il senso della comunità. Ovunque abiti, sviluppi sempre dei legami e delle amicizie che ognuno mette in comune e così ti fai sempre dei nuovi amici.

**In che cosa non ti senti ancora americana?**

Nel fatto che per me pranzare vo-

le dire staccare anche solo per dieci minuti e sedersi ad un tavolo. Per molti di loro pranzare significa divorare velocemente un panino in metropolitana leggiucchiando l'orribile New York Post.

**Qual è una delle cose più chocchianti per un europeo che sbarca a NY?**

Scoprire che per loro esiste solo l'America e basta. Per un americano, il mondo finisce lì. Non hanno curiosità di nessun tipo nei confronti degli stranieri. Per loro il mondo è l'America. Sono convinti, forse non a torto, che il mondo li odii e allora si chiedono: perché andare fuori? Al massimo scendono in Messico. Pensa che solo il 4% degli americani possiede il passaporto; loro viaggiano solo all'interno del Paese. Quando dico a qualcuno che sono italiana, rispondono: Ah, italiana. Ma in realtà non sanno collocarmi geograficamente. Sanno che in Italia si mangia la pasta, però aggiungono che la migliore pastasciutta la mangi in America, dove c'è anche il miglior cibo del mondo. Perché andare in Cina quando a Chinatown trovi i migliori piatti della tradizione cinese?

**Sei pentita di trovarti qui?**

Pentita no, ma se avessi saputo che tutto sarebbe stato così difficile, forse non sarei nemmeno partita...

**Desideri di un'emigrante senza valigia di cartone ma con computer portatile?**

Un appartamento più grande e un po' più di tranquillità.

**Vedi che se fossi andata a Rio...**

...Sarei stata meglio, ma non avrei mai potuto conoscere i miei due Michael... ■



Michela Damasco

"Ma il cavallo è vostro? E quando tirate i rigori, si siede?" E l'interlocutore di turno a spiegare: "No, con il cavallo si gioca a polo, io gioco a hockey".

Hockey, ma né su ghiaccio né a rotelle. Sembrano leggende metropolitane, invece a molti hockeisti è capitato di rispondere a domande di questo genere. L'hockey su prato, poco conosciuto in Italia, è in realtà una delle discipline più diffuse a livello dilettantistico: si pratica in più di cento paesi e in tutti i continenti.

Nato nella formula moderna tra il 1868 e il 1875 in Inghilterra, insieme

a football e rugby, è sport olimpico dal 1908 e arriva in Italia nel 1935.

Nel Bel Paese l'hockey rientra nella categoria degli sport minori, sicuramente

uno dei meno seguiti. Una realtà, però, viva e vegeta, e con solide basi in Piemonte. Qui si contano otto squadre maschili: H.C. Bra e CUS Torino in serie A1, H.C. Old Black Novara e US Moncalvese in A2, Benvenuto e H.C. Bra riserve in serie B. E tre compagini femminili: H.F. Lorenzoni CRB e CUS Torino in serie A e H.F. Lorenzoni riserve in A2. Senza contare le formazioni giovanili. Fino a pochi anni fa erano anche di più, con un buon settore femminile a Moncalvo e ottimi atleti a Villar Perosa.

Storicamente, è Torino a dare spazio per prima allo sport in ambito maschile, nel 1958, a due anni dalle Olimpiadi di Roma. Proprio in quella occasione, l'imprenditore Augusto Lorenzoni, presente come commissario di campo nell'atletica leggera, assiste a una partita, ne resta affascinato e decide di importare bastoni e palline nella sua città, Bra. Anche in questo caso, prima una squadra maschile, poi spazio

anche alle donne. La società H.F. Lorenzoni viene fondata nel 1966 ed è la più titolata d'Italia: 12 scudetti prato, 5 Coppe Italia, 11 scudetti indoor e la partecipazione a numerose edizioni della Coppa delle Coppe e dei Campioni. Una bella storia, un club che annovera tra i suoi presidenti lo scrittore Giovanni Arpino e l'indiano Inder Singh, campione olimpico. Silvia Brizio era tra le ragazze che fondarono la squadra: oggi è dirigente tecnico e ancora attivissima con i più giovani. "È sempre più difficile andare avanti, soprattutto per problemi economici, ma qui siamo riusciti a costruire un sistema in cui un lavoro decennale sta pagando".

Eccome se paga: il settore femminile è composto da circa 60 persone, con in più tutta la promozione nelle scuole, e da alcuni anni la prima squadra è tra i primi quattro club in Italia. Paga sì, ma solo a livello di soddisfazione. I soldi mancano, non è facile gestire un campionato dove le trasferte non sono dietro l'angolo - Cagliari, Catania, Roma, per citarne alcune. I soldi mancano per far crescere il movimento e renderlo più competitivo a livello internazionale.

Roberto Picco è un altro decano dell'hockey: attuale tecnico del CUS

# Piemontesi bravi Hockeisti



Torino femminile (nato vent'anni fa), ha guidato per un lustro le Nazionali maschili indoor e under 21 e per un decennio la Nazionale maggiore femminile. "Se questo sport è sempre meno conosciuto è anche colpa degli organi competenti che non fanno pubblicità adeguata, oltre al fatto che la Federazione dovrebbe pianificare almeno per due anni, mentre alla fine delega tutto ai singoli club". Un miglioramento globale dell'hockey italiano dovrebbe partire dalla crescita dei vivai. "Noi facciamo molto come società, prosegue Picco. Abbiamo una buona scuola hockey portata avanti dagli atleti stranieri delle prime squadre, il campo è quotidianamente frequentato da circa 30 tra bambini e bambine. Il problema è che spesso si stufano e non proseguono, poi

una città come Torino è dispersiva".

Il livello si rialza grazie alla presenza di stranieri titolari nazionali nei loro Paesi. A differenza del calcio, qui non è ancora arrivata una sentenza Bosman, per cui il numero di extracomunitari non può andare oltre i 3. Negli ultimi anni sono giunti in Italia e anche in Piemonte numerosi hockeisti italoargentini, che non a caso spesso conquistano un posto in azzurro. Non sono di sicuro i più forti sul mercato: loro giocano nei club olandesi e nella Nazionale argentina.

Le numerose difficoltà non devono però far dimenticare i talenti nostrani che da anni vestono i colori azzurri: Massimo Lanzano e Loris Perelli dell'H.C. Bra, oltre a Marco Moschella, Luca Vivaldo e Marco Frecci, attualmente nel mirino del

coach, come Domenico Chiricosta del CUS Torino. Anche le donne hanno dato il loro contributo: due su tutte, Patrizia Maresca, che ha militato in un campionato di massimo livello come quello olandese, e Stefania Tosco. Ora è la volta di giovani come Valentina Quaranta, Simona Berrino a Jasbeer Singh, più tutte le giovanissime nelle under 16, 18 e 21.

Eppure tutti questi numeri da capogiro, in un paese calciofilo come l'Italia, non contano. Neanche una vittoria storica come il bronzo agli Europei under 21 femminili quest'estate ha smosso le acque. Come dice provocatoriamente Picco, "se inventassero il campionato di lancio di coriandoli contro vento, avrebbe maggiore visibilità". ■



**In Italia è considerato uno "sport minore", ma l'hockey su prato è una delle discipline dilettantistiche più seguite al mondo**

Alessia Zacchei

Romantico, fuori dal tempo, immacolato. Il bacino del Lago d'Orta,

piccola vasca di acque azzurro-blu tra la Valsesia e il Lago Maggiore, circondata da colline e sovrastata dal Mottarone, offre paesaggi e atmosfere incantevoli. Bene lo sanno gli stranieri, tedeschi in primis, che da decenni e in ogni stagione attraversano le Alpi per approdare sulle rive del lago a godere di angoli incantati e clima mite.

Paesaggio da mozzare il fiato, nel Cusio: ma non solo. Una pletera di chiese, chiesette, scorci, ville, edicole o semplicemente antichi sentieri e vie di comunicazione vecchie di secoli, come la Via Franciscana percorsa un tempo dai pellegrini che si recavano a Roma, costituiscono un patrimonio inestimabile, in alcuni casi poco noto e anche poco valorizzato da cartine e informazioni turistiche.

Ed è proprio per rivalutare strade, stradine, sentieri e mulattiere che uniscono come una trama sottile i paesi che si affacciano sulle sponde del Lago d'Orta che nasce nel 2006 "Girolago", una serie di percorsi alternativi alla viabilità ordinaria, percorribili a piedi o in mountain bike e che coprono tutto il perimetro del Lago d'Orta.

Grazie alla volontà e alla passione di cittadini illuminati (fra i quali Fabio Valeggia, ingegnere appassionato di trekking senza il quale forse tutto ciò non sarebbe stato possibile); e grazie al supporto di istituzioni locali come l'Ecomuseo Cusius e i paesi raggruppati nella Convenzione dei Comuni del Lago d'Orta, dopo decenni di oblio e incuria questo reticolato di storia e di memoria ha ripreso a parlarci, a raccontare le vicende e i fatti che si nascondono tra i sassi, sotto i ciottoli, tra le fronde. Un modo nuovo e più intimo di vivere il territorio, lungo vie oggi minori, ma che un tempo costituivano le strade di maggior transito, e che per questo conservano le tracce di antichi percorsi.

Nel complesso, quando il progetto sarà pienamente attivato, sarà possibile percorrere due tipologie di sentieri ad anello attorno al lago. Un primo anello, denominato "Anello Azzurro", di circa 40 chilometri, sarà percorribile preferibil-

# Circumnavigando Orta

mente a piedi. Il tracciato chiamato invece "Anello Verde", lungo sui 54 chilometri, sarà rivolto soprattutto agli amanti della mountain bike.

Il nostro viaggio, che ci porterà dalla romantica Orta San Giulio a quel piccolo porticciolo-gioiello ancora poco conosciuto (per fortuna, ma non si sa per quanto) che è Pella, si svolgerà a piedi, proprio per goderci ogni frammento di un percorso ricchissimo di ricchezze naturali e architettoniche rimaste incontaminate dal pur massiccio processo di industrializzazione che questa zona ha vissuto per oltre un secolo. È all'altezza della Torre di Buccione, 23 metri di massi grigi e inespugnabili da quasi mille anni, emblema della libertà e della fierezza di un piccolo feudo indipendente conosciuto come "Università della Riviera di San Giulio", che i miei piedi cominciano a sentire tutti i chilometri sin qui macinati. Cinque, sei, non ricordo. Siamo nel comune di Bolzano Novarese, e a meno della metà dell'itinerario che dal Sacro Monte di Orta, sponda orientale del lago, ci condurrà fino alla riva occidentale e infine alla meta, la nostra piccola e incontaminata Pella. Siamo partiti dunque da un luogo magico, il Sacro Monte di Orta, oggi Riserva Naturale Speciale, con le sue trentasei cappelle affrescate e corredate di statue e la chiesa di San Nicolao dalla storia millenaria (è stata fondata attorno al X secolo). Un luogo particolare, in grado di creare la disposizione d'animo ottimale per

captare tutte le bellezze e le suggestioni che ci attenderanno lungo il percorso: le costruzioni sono collocate a 400 metri di altezza, sulla sommità di un colle che domina tutto il lago. Una posizione non solo magica, ma anche particolarmente produttiva, se si pensa che in origine e fino al 1590, anno di inizio dei lavori del Sacro Monte, il luogo era suddiviso in terrazza-

menti destinati alla coltivazione di ortaggi, alberi da frutta e viti.

Luogo ameno e baciato dal sole anche la stradina che ci troviamo a percorrere ora, dopo aver attraversato la frazione Pascolo, per raggiungere la Fontana di San Giulio e ristorarci con la sua acqua miracolosa, che, secondo una consolidata tradizione popolare, oltre a far guarire gli ammalati, se cosparsa "con fede" sui campi scaccia siccità, locuste e insetti dannosi. Tali virtù taururgiche sono da ricondurre al passaggio del Santo Giulio, che prima di recarsi sull'Isola a scacciare il drago, qui si ristorò e pregò il Signore.

Al termine di questo sentiero si apre una pineta, e poi una spiaggetta, da dove si ammira una panoramica stupenda proprio dell'Isola che vide le gesta leggendarie del Santo Guerriero, che sulle sue rive, si dice, fondò la sua centesima chiesa, la Basilica che porta il suo nome e la cui cripta custodisce le sue spoglie. L'Isola oggi ospita anche una comunità di monache benedettine dedite non solo alla preghiera e alla meditazione, ma anche a un'importante attività di restauro di tessuti antichi per cui sono riconosciute a livello internazionale.

chiesa di San Rocco e superiamo un torrente. Eccoci nella provinciale 48, strada asfaltata, primo contatto con la civiltà. Siamo quasi arrivati in paese: il centro storico di Pella ci accoglie come un nido, con le sue pietre chiare, uniformi nel colore e dal piacevole effetto rilassante. Ci sediamo su una panchina del lungolago appena rimesso a nuovo, e con uno sguardo abbracciamo il nitore del paesaggio offerto dalle colline circostanti e dall'Isola, così vicina in linea d'aria che pare di poterla toccare solo allungando una mano. Se ci voltiamo verso le case invece possiamo scorgere l'imponenza della torre medievale, che gareggia in magnificenza con il campanile della chiesa parrocchiale di Sant'Albino. Poco oltre, uno spettacolare e antico ponte a schiena d'asino, costruito sul fiume Pellino nel 1578. Anche all'arrivo dunque, dopo tutta la mattinata di cammino, abbiamo di che riempirci gli occhi. Un percorso durato poche ore, preso con calma, che ci ha consentito di godere di un Lago d'Orta come difficilmente lo si percepisce

lungo le rotte turistiche comuni. L'Anello Azzurro comprende altri due percorsi, liberamente percorribili: il Pella-Omegna (12 chilometri circa) e l'Omegna-Orta (15 chilometri circa), a chiudere il cerchio attorno al Lago d'Orta. Per far conoscere i tracciati, l'Ecomuseo del Cusio organizza visite guida-

te nell'ambito dell'iniziativa "Scopriamo Girolago". Domenica 13 maggio si parte da Legro di Orta fino a Omegna (14 km), mentre domenica 17 giugno da Omegna si arriverà a Pella (15 km). I rientri sono previsti in battello.

**Info:** Ecomuseo Cusius  
Tel. 0323 89622  
[www.lagodorta.net](http://www.lagodorta.net)

**Paesaggi incantati, chiesette, ville e antichi sentieri si possono vivere in bici o a piedi grazie ai percorsi del "Girolago"**



Siamo quasi alla fine del nostro itinerario di 14 chilometri da Orta a Pella. Dopo avere lasciato la piccola spiaggia-paradiso di San Maurizio d'Opaglio ci attende una salita abbastanza ripida, di circa 100 metri, che sbuca nella frazione Lagna, che a dispetto del nome poco evocativo nasconde angoli di silenzio e delicata bellezza.

Oltrepassiamo alla nostra destra la

# PRIMO LEVI I GIORNI E LE OPERE

18 aprile - 14 ottobre 2007



Museo Diffuso della Resistenza  
della Deportazione, della Guerra  
dei Diritti e della Libertà



Corso Valdocco 4/A, Torino

orario: 10.00-18.00  
giovedì: 14.00-22.00  
lunedì chiuso

**ingresso gratuito**

REGIONE  
PIEMONTE



CITTA' DI TORINO

SOTTO L'ALTO PATRONATO  
DELLA PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA

Ilaria Testa

# Quel Parco sul Po

Urbanizzazione selvaggia e cementificazione massiccia, inquinamento dell'acqua, ingenti prelievi di sabbia e ghiaia, pressione dell'uomo: tutto questo, e altro, può accadere sulle sponde di un fiume. Pensate poi se il fiume in questione attraversa grandi centri urbani come Moncalieri, Torino, San Mauro, Chivasso. Per proteggere questo patrimonio fatto di natura, di paesaggi emozionanti, di corridoi per la migrazione degli uccelli, di luoghi dove restano ancora le testimonianze della storia che ha legato l'uomo al fiume, nel 1990 è nato il Parco del Po, i cui at-

## L'Ecomuseo del Freidano

Il futuro centro sulla fauna del tratto torinese del Parco del Po avrà sede nel complesso del Mulino Nuovo, prezioso reperto di archeologia industriale che ospita anche l'Ecomuseo del Freidano a Settimo Torinese. Protagonista l'acqua con tutti i mestieri che, sin dall'antichità, nacquero proprio legati ad essa.

A tutti i visitatori viene offerta la possibilità ripercorrere la storia, la cultura, lo stile di vita della civiltà contadina e protoindustriale, con un forte impatto visivo ed emotivo. Una struttura interattiva e stimolante che la rende particolarmente adatta alla didattica.

E proprio l'Ecomuseo del Freidano assieme al Comune di Settimo Torinese, in collaborazione con il Laboratorio Ecomusei della Regione Piemonte, organizzano il convegno "Un ecomuseo, una città" dal 25 al 28 maggio.

La città di Settimo è un esempio particolarmente interessante del lavoro per la realizzazione di un sistema culturale integrato che comprende e ripropone il territorio nella sua ricchezza e complessità e include la Casa dell'Arte e dell'Architettura e la Casa della Musica. E poi il progetto "Ecotempo" per il recupero della memoria industriale.

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

tuali confini sono in realtà il risultato di due successive integrazioni alla legge regionale che l'ha creato. Amministrativamente il parco è suddiviso in tre settori, ciascuno dei quali fa capo ad un diverso Ente di gestione, e si estende per più di 14.000 ettari comprendendo porzioni di altri corsi d'acqua tra cui il Sangone, la Stura di Lanzo e la Dora Baltea, attraverso tre province (Cuneo, Torino e Vercelli) e 35 comuni. Un territorio davvero vasto, di cui il tratto torinese costituisce la parte centrale, dove scoprire paesaggi e aree inaspettatamente ricche di animali e di vegetazione spontanea.

Nonostante le molte difficoltà, legate alla complessità di un territorio fluviale, in questi anni si è cercato di arginare il degrado ambientale e per regolamentare lo sviluppo edilizio dei territori sottoposti a tutela. Anzi, in questo contesto le aree protette hanno svolto e svolgono un ruolo sempre più importante quali strumenti a disposizione delle comunità locali per conoscere, conservare e valorizzare le proprie risorse ambientali, le proprie tradizioni, la propria storia.

Ma tutto questo può esserci solo se alla base si trova un'efficace conoscenza del territorio: e allora il parco diventa il laboratorio di ricerca, dalla geologia alla botanica e alla zoologia, così come dall'archeologia all'arte e alla storia. Tali ricerche sono importantissime per applicare tecniche adeguate di gestione e promozione del territorio e per finalizzare efficacemente le azioni di risanamento, miglioramento e valorizzazione ambientale. Per questo, da anni l'Ente di Gestione del Parco del Po, tratto torinese, collabora con varie istituzioni, fra cui il Diter (Dipartimento Interateneo Territorio) del Politecnico e dell'Università di Torino, e con il Parco Naturale Regionale della Collina Torinese. Una collaborazione che il 7 marzo 2006 ha portato alla stipula del Protocollo di Intesa per l'isti-

tuzione dell'Osservatorio del Paesaggio dei Parchi del Po e della Collina Torinese.

Oltre alla ricerca scientifica e al lavoro per la salvaguardia delle caratteristiche naturali, ambientali, paesaggistiche e storiche dell'area fluviale,

per la difesa delle acque da fattori inquinanti e per la promozione delle attività agricole compatibili, il Parco del Po organizza attività didattiche, turistiche, culturali e ricreative.

Proprio per sottolineare lo stretto rapporto tra il parco e il suo territorio l'Ente ha progettato una rete di centri visita in stretta collaborazione con le amministrazioni comunali. Il primo esempio è quello di Carmagnola dove, nell'ambito della riorganizzazione delle strutture informative del Museo Civico di Storia Naturale, l'Ente Parco ha realizzato allestimenti che integrano il messaggio scientifico e culturale del Museo con i temi del territorio fluviale, presentando un nuovo plastico interattivo e multimediale sulla geologia e geomorfologia del fiume. Il secondo sito è a

Settimo Torinese, con l'allestimento di un centro sulla fauna del fiume, nell'ambito delle attività dell'Ecomuseo del Freidano. Il terzo è il Centro sulla flora e la vegetazione tipiche del fiume che sarà realizzato alla Cascina Le Vallere, a fianco del Giardino Fenologico Allioni. Il quarto è il Centro sul Rapporto fra fiume e attività umane da realizzarsi nelle strutture dell'ex zoo di Torino e ancora in corso studio. Un altro e fondamentale ambito di attività del parco è legato alla comunicazione al rapporto tra l'istituzione e il pubblico: nel sito del parco si trova infatti un vademecum

su quali leggi deve rispettare chi vive, lavora o si diverte nel territorio del Parco, quello che si può e non si può fare all'interno dell'area protetta, tutti i riferimenti norma-

**Un patrimonio eccezionale di natura, arte e storia, più o meno nel cuore della città**

tivi e tutti i chiarimenti su quali e quante autorizzazioni sono richieste dalla legge. Se poi, al termine della lettura, ci sono ancora dubbi il personale del Parco è a disposizione per qualsiasi chiarimento.

A chi non ha solo voglia di verde e passeggiate lungo il fiume, il territorio del Parco offre numerose testimonianze artistiche e architettoniche, come le vestigia della città romana di Industria a Monteu da Po. Molte anche le testimonianze medievali romaniche e gotiche di chiese, abbazie, ricetti e castelli dei paesini della collina chivassese e a Carmagnola, Carignano, Chivasso, Crescentino e Moncalieri. E poi il Sei-Settecento, quando i vecchi castelli medioevali sono trasformati in sontuose residenze e le chiesette romaniche vengono sostituite da sinuose strutture barocche e nascono le residenze sabaude quali oggi le conosciamo. Risalgono all'Ottocento, invece, le monumentali opere di presa e canalizzazione idraulica a scopi irrigui che hanno trasformato il territorio del Chivassese.



**Info e visite**  
Cascina Le Vallere  
Corso Trieste, 98 Moncalieri  
Tel. 011 64880  
[www.parks.it/parco.po.to/par-info.html](http://www.parks.it/parco.po.to/par-info.html) ■

Giorgio "Zorro" Silvestri

Non sarebbe un viaggio completo, il nostro, attraverso i luoghi non convenzionali della musica in Piemonte, senza un salto nel mondo della cultura occitana.

Tra la province di Cuneo e di Torino, quattordici valli formano la provincia occitana, l'area di minoranza linguistica più grande d'Europa. La lingua che viene parlata è stata la prima ad avere una dignità letteraria con i Trovatori, ma la consapevolezza della propria identità è storia recente. Si parte dalla

**Fieri della loro identità storica e culturale, gli occitani hanno trovato nella musica il principale veicolo di trasmissione dei loro valori.**

fine degli anni Cinquanta e la musica è l'aspetto più evidente della cultura delle valli. Valle Vermentagna, Val Germanasca, Val Chisone, Val Varaita: tutte avevano un ricco patrimonio nel campo del ballo e della musica; in Val Varaita addirittura esistono 23 tipi di danze diverse. Tuttavia, una serie di strumenti tradizionali quali il *fifre* (il piffero), le fisarmoniche o la ghironda, utilizzata dagli ambulanti, non erano conosciuti dalla maggior parte delle nuove generazioni.

A partire dagli anni Settanta, un gruppo di giovani inizia ad abbracciare le idee occitaniste ed a guardare alle proprie tradizioni soprattutto per quel che riguarda la musica. Nascono molti gruppi di revival sul filone dell'Occitania transalpina, ma è alla fine degli anni Ottanta che si ha la svolta decisiva, quella che farà conoscere al di fuori della valli la musica e la cultura occitana.

I Lou Dalfin, gruppo capitanato da Sergio Berardo, sono i capostipiti della svolta verso la commistione tra musica tradizionale e rock e pop: il 28 dicembre del 1990, a Caraglio, si tiene un concerto con la nuova formazione che vede l'ingresso di strumenti elettrici o non utilizzati in precedenza, quali il basso, la chitarra e la batteria ad affiancare la ghironda, i *semitons* e altri strumenti tipici. Le *corentas* e i *rigodons* si fondono con il rock.

La loro è musica allegra,

# Occitania, terra di rockettari?

forte, vitale grazie alla quale si moltiplica nel giro di pochi anni l'interesse verso la tradizione occitana.

Si diffonde la voglia di imparare, di suonare gli strumenti, cantare, ballare; i giovani si rendono conto che è meglio passare il sabato sera a ballare le proprie danze in una palestra piuttosto che chiudersi in discoteca o in balera. La musica viene liberata da qualsiasi forma di nostalgia, senza rimpianti per i tempi andati. Si inizia a suonare in giro, fuori dalle valli guardando al presente con un occhio al futuro.

Accade così che valli e montagne piemontesi diventino luoghi della musica e di aggregazione: durante l'inverno non c'è sabato in cui manchi una palestra aperta in cui la gente vada a ballare, non c'è valle che non abbia il proprio corso di danza. Nelle birrerie è cosa normale che al posto dei classici gruppi di cover suonino ragazzi che fanno musica tradizionale occitana e arrivano gruppi anche da Oltralpe.

L'estate è affollata da feste, da Limone a Vernante, da Roccavione a Robilante, in cui si balla solo musica tradizionale, con coppie di suonatori di clarinetto e fisarmonica, c'è solo l'imbarazzo della scelta del *festin* a cui recarsi per cimentarsi nella *curenta* e nei *balet*.

Non mancano ovviamente i festival in cui si esibiscono i nuovi gruppi che miscelano la tradizione col rock ed il pop. Un appuntamento con questi gruppi è il giorno di Ferragosto al Santuario di San Magno: a

1800 metri di altitudine si radunano migliaia di persone per prender parte all'evento.

Altro appuntamento importante è il Festival "Occitanica", con concerti nelle diverse valli e a Torino, mentre a Prigelato, in Val Chisone, la Festa della Ghironda taglia quest'anno il traguardo della venticinquesima edizione.

L'Associazione Lou Dalfin non svolge più solamente l'attività concertistica ma si occupa dell'organizzazione di eventi, corsi di musica, seminari per i bambini di tutte le scuole delle valli che affrontano la conoscenza della musica, consolidando nel contempo quella della tradizione.

In collaborazione con la comunità montana Val Maira e di due musicisti di Tolosa, è stata ricostruita la cornamusa degli affreschi della chiesa di San Peyre di Stroppo. Vi era rappresentata con gran dovizia di particolari un'antica cornamusa che, tramite misurazioni e rilevamenti, è stata fedelmente riprodotta e presentata durante l'appuntamento annuale di Prima D'Oc a Dronero, alla presenza di pubblico che giunge da tutte le valli ma anche dalle città della pianura.

La cultura occitana ha raggiunto dimensioni urbane anche oltralpe, e a Marsiglia si è miscelata al rap ed al reggae dei Massilia Sound System: la musica di zone estremamente

rurali e montane come le valli piemontesi si incontra con la musica di una metropoli che è la seconda città di Francia. Così, due realtà apparentemente lontanissime hanno in una radice comune di lingua il terreno in cui incontrarsi.

A Barcellona una piazza stracolma di gente ha ascoltato la musica dei Lou Dalfin, presentata esclusivamente in lingua occitana, senza problemi di comprensione. Con la giusta dose di orgoglio è Sergio Berardo stesso a raccontare: *"Dal mio piccolo paese di montagna piemontese vado in una metropoli come Barcellona, parlo la lingua delle mie parti e vengo capito; trovo che ci sia un giacimento di cultura e di radici che, vissuto in modo attuale legato al presente, sia importante ed ingiustamente sottovalutato, la tradizione non viene difesa ma inventata. A collegare le montagne non sono soltanto i treni veloci o i tunnel di 50 km ma queste affinità e identità che sono l'essenza della cultura e della civiltà europea."*

Una cultura è veramente morta quando la si difende invece di inventarla, affermava Paul Veyne, studioso e professore di Storia Romana al Collège de France, e Sergio Berardo e compagni sono la riprova di questa teoria, continuando a tener viva la propria cultura, reinventandola e cantandola a loro modo, come in un brano dal titolo "Occitania e basta" che verrà pubblicata (in lingua occitana) nel loro prossimo disco: *"Forza, cantiamo per chi vuole dimenticare per chi non può sapere per chi ha già rinnegato storia e lingua ci ha lasciato il tempo/ la nostra eredità ce l'abbiamo e la teniamo/... Mantenere la memoria la*

*speranza e l'entusiasmo e la polvere dei giorni non si poserà sui sogni/... Guarda vicino, fratello, guarda lontano/ dicono che tutto si compra dicono che tutto si vende/ imbonitori da fiera venuti per mettere all'incanto tenere giù le mani non siamo sul mercato... Manteniamo la memoria... Cavaliere senza saperlo volete continuare a vivere un'avventura vecchia di millenni/ da una nave corsara il canto di un trovatore indica la stella del mattino che fa tornare il giorno..."* ■





Federica Cravero

# Contadini tecnologici

Una scelta consapevole, non più un destino inevitabile: in molte zone del Piemonte l'agricoltura rimane uno sbocco lavorativo che non ha perso la capacità di attrarre le nuove generazioni. Ma le ragioni di questo fascino sono assai differenti rispetto al passato.

Oggi il giovane agricoltore-modello è un ragazzo che ha studiato, in non pochi casi è laureato o ha seguito dei master. Spesso il suo percorso di studi è umanistico o economico, apparentemente lontano dalla chimica o dall'agronomia che potrebbero tornare utili a lavorare in campagna. È un giovane che ha imparato le lingue, è stato spesso all'estero a studiare o lavorare. Ha fatto esperienze lavorative diverse, per accorgersi solo dopo - ma a ragion veduta, senza le costrizioni dei genitori - che il vero desiderio, da grande, era quello di fare il contadino.

"Ho finito gli studi nel 2002: liceo classico e Scienze della Comunicazione. Da allora lavoro a tempo pieno nell'azienda di famiglia. Dopo la laurea ho fatto uno stage in un'agenzia pubblicitaria e lì ho capito che non potevo vivere in città e non potevo lavorare tutto il giorno seduta a una scrivania" racconta Sara Vezza, 27 anni ancora da compiere. Le 15.000 bottiglie che ogni anno produce la sua cantina di Castelletto, frazione di Monforte d'Alba, sono tra i più pregiati esempi di Barolo oggi in circolazione. E d'altra parte sua madre è quella Josetta Saffirio, che aveva preso in mano le redini dell'azienda vinicola del nonno portandola ai vertici tra i produttori, e racconta "A me piace muovermi, fare lavori manuali, salgo sul trattore, vado nella cantina, mi occupo delle spedizioni, vado alle fiere. Non è facile fare un lavoro da uomini in un ambiente di uomini. Bisogna lavorare sodo per conquistare un proprio spazio. Ho avuto una folgorazione per questo lavoro quando avevo 17 anni, ma c'è voluto del tempo prima di maturare la decisione definitiva. Ho sempre vissuto in campagna, ma la scelta di lavorarci non è stata automatica né scontata".

Josetta Saffirio nel '92 chiude l'a-

zienda, ma lascia aperta una porta per il futuro: "I miei sono stati lungimiranti, hanno comprato della terra in attesa che io e mio fratello decidessimo cosa fare del nostro futuro. Ma noi siamo stati liberi di scegliere e infatti mio fratello ha preso tutta un'altra strada" spiega Sara.

Ed è proprio questa una delle caratteristiche di questa nuova generazione di agricoltori, che scelgono consapevolmente la campagna e non la vedono come un'eredità imposta dai genitori.

"Sono nato a Torino, ho sempre abitato lì. Poi, dopo il primo anno di università non avevo più voglia di studiare e ho provato a lavorare nell'azienda che aveva mio padre e mi è subito piaciuto moltissimo il rapporto con la terra e il ciclo della natura, ho scoperto la mia vena bucolica". La storia di Rinaldo Rondolino, 34 anni, è quella del rampollo di una delle più grandi aziende di riso in Italia, che nel passaggio da una generazione all'altra ha saputo anche affrontare i cambiamenti apportati dalla globalizzazione. Oggi il suo Carnaroli "Acquerello" è frutto di una produzione interamente biologica nei campi della tenuta Colombara di Livorno Ferraris, nel Verellese: "La nostra era una tipica azienda basata sulle economie di scala, un modello che con l'apertura dei mercati rischiava di entrare in crisi. Così abbiamo deciso di abbandonare la produzione destinata all'industria e abbiamo iniziato a coltivare, lavorare e vendere con tecniche che premiano la qualità più che la quantità. Non è stato facile, soprattutto all'inizio, ma ora esportiamo in 23 nazioni e vendiamo ai migliori ristoranti del mondo. In tutto questo è stata utile l'esperienza di un uomo come mio padre, senza il quale non avrei avuto il coraggio di un'avventura così impegnativa dal punto di vista finanziario. D'altra parte lui ha abbandonato la sua visione latifondistica, ba-

sata sulla ricerca chimica, per intraprendere la strada del biologico".

Storie di ragazzi folgorati dalla natura come sulla via di Damasco, che si scontrano con quelle di migliaia di ragazzi che ogni estate si propongono per raccogliere frutta e verdura nei campi o d'autunno per fare la vendemmia. Lavori occasionali e stagionali, per pagarsi le vacanze o rendersi indipendenti dai genitori. Lavori da cui fuggire non appena si trova qualcosa di meglio.



Lavori pagati spesso in nero, pochi euro l'ora. "Se siamo pagati qualche euro in più o in meno dipende dalla bontà del titolare" racconta Simone Rocca, vent'anni, di Savigliano, che la prossima estate per il terzo anno consecutivo tornerà in mezzo ai filari di frutteto a raccogliere le pesche. "È faticoso, ma alla fine lo fanno anche altri miei amici e cerchiamo di farcela passare". Anche Mario Fruttero, 24 anni, è ormai un habitué della vendemmia. Studente di Scienze Politiche, da cinque anni passa l'autunno a lavorare nelle vigne delle Langhe: "Ho iniziato al primo anno di università, racconta. Volevo avere due soldi per me senza interferire troppo con lo studio. Alcuni miei compagni fanno i camerieri nei fine settimana, io preferisco concentrare tutto il lavoro in un mese o due. Ma appena posso permettermelo, smetto subito".

"Anche noi lo abbiamo fatto, per punizione estiva" spiega Roberta

Ceretto, che insieme al fratello e ad altri due cugini, tutti tra i 30 e i 34 anni, porta avanti l'omonima azienda di vini di Alba. "Ma era anche un modo perché imparassimo a conoscere la vigna, che infatti è diventata la nostra strada".

Certo è difficile che un ragazzo dalla città decida di investire in una professione agricola, ma sono ancora molti coloro che, cresciuti in un contesto contadino, scelgono di non perdere la tradizione di famiglia. Eppure in Piemonte i giovani tra i 15 e i 34 anni che conducono un'azienda agricola sono appena il 6,4% del totale, mentre sono sempre di più gli "anziani", visto che il 60% ha più di 55 anni. Per questo i giovani agricoltori sono entrati in questi ultimi anni tra gli obiettivi della politica. La Legge 135 del 1997 è appunto finalizzata alle iniziative imprenditoriali in campo agricolo per chi ha meno di 36 anni, ed anche dall'Unione Europea e dalla Regione sono arrivati segnali di grande attenzione per sostenere la nuova generazione di imprenditori agricoli.

"Spesso l'agricoltura è vista come un mestiere svilente, ma è un'idea sbagliata, puntualizza Roberta Ceretto. L'agricoltura è anche ricerca, scienza, innovazione. Ormai non è più raro vedere un ragazzo nella vigna o nella cantina con un computer portatile e i trattori hanno l'autoradio. Ma le innovazioni non devono riflettersi sul prodotto, che deve continuare ad essere un prodotto tradizionale".

Così, anche tra la manovalanza stagionale, è sempre più difficile trovare ragazzi che sappiano legare o potare una vigna: "Arrivano con i corsi di lingua e di computer scritti sul curriculum, ma alla fine assumiamo i rumeni perché i nostri ragazzi non sanno manovrare un trattore, conclude Roberta Ceretto. Invece sarebbe bello che molti ragazzi si avvicinassero di nuovo all'agricoltura e al territorio. Per questo noi facciamo anche molte iniziative culturali legate al vino, per promuovere i valori che stanno dietro a questo prodotto".

**Come minimo sono diplomati. Spesso laureati. Conoscono le lingue. Sono i contadini per scelta del terzo millennio.**

# Dacci il nostro kebab quotidiano

Mariangela Di Stefano

A farla da padrone non possono che essere il sushi e il sashimi, piatti a base di pesce crudo che

Quando arriva l'ora di cena a Torino non c'è che l'imbarazzo della scelta. Si potrebbe optare per una bagna cauda, per un brasato, ma anche per un pollo alle mandorle o due involtini primavera, un piatto di sushi, un kebab o una portata di carne cotta nella migliore delle tradizioni siberiane o brasiliane. Il tutto potrebbe avere il sapore del curry, della soia, del cumino, dell'agrodolce, di salse glassate o piccanti, di spezie che arrivano da lontano. Il nostro pasto poi, potrebbe essere accompagnato da un bicchiere di Barolo, oppure da una tazza di

sakè, da un tè aromatico o da bevande multicolori che sanno di frutta.

Torino è diventata crocevia di tradizioni e culture diverse e i mille colori che la popolano non possono che

sfociare anche nelle novità della sua cucina. Così sembra proprio che i gusti di chi abita ai piedi della Mole negli ultimi anni si siano allargati verso confini sempre più esotici e lontani, senza andare da un capo all'altro del mondo. Ai torinesi basta scegliere, seguendo la propria voglia di conoscere le tradizioni di popoli vicini e lontani, uno dei tanti ristoranti etnici che, si potrebbe quasi dire, fanno ormai parte delle tradizioni della cucina di Torino.

Nella patria della raviola del plin vivono fianco a fianco cuochi cinesi, thailandesi, giapponesi, siberiani, brasiliani, indiani, greci, spagnoli. Ognuno di loro è pronto a mettere in tavola i gusti della sua terra. Ognuno di noi è pronto ad assaporarli, godendo di atmosfere create ad hoc, capaci di lasciare correre la nostra immaginazione, da Tokyo a Pechino, da Rio de Janeiro a Città del Messico.

Ogni palato e ogni tipo di curiosità può essere soddisfatta, l'importante è essere pronti a tutto, non for-

malizzarsi davanti ad un piatto i cui ingredienti sembrano non avere niente a che fare gli uni con gli altri. Bisogna viaggiare con il gusto e con la mente.

La vera e propria esplosione di queste isole straniere del cibo si è registrata intorno alla metà degli anni Ottanta, quando nella città della Fiat arrivavano i primi ristoratori cinesi. Armati di bacchette, i torinesi, in maniera un po' impacciata e timida hanno imparato prima ad apprezzare la semplicità degli "involtini primavera" o del "riso alla cantonese" fino a osare con i piatti in agrodolce. Erano gli anni del menù fisso. Il motto che veniva da lontano era "eat all you can" (mangia tutto quello che puoi). Tutta la Cina gastronomica poteva, e può ancora farlo, entrare negli stomaci degli avventori con poca spesa. La digestione non è mai stata semplice, ma si trattava di una valida alternativa alla pizza del sabato sera e ai ristoranti locali che proponevano la solita, seppur gustosa, cucina tradizionale. Quelli erano gli anni del ristorante "La Grande Muraglia" di Corso Principe Eugenio, che però da qualche anno ha chiuso i battenti.

Quasi trent'anni dopo basta fare un giro per le vie del centro per rendersi conto che quello del ristorante esotico, di altissima qualità o semplice takeaway, è un vero e proprio business. Un business che hanno capito anche gli italiani, che

spesso decidono di investire facendo venire da terre lontane i cuochi per i loro locali.

Forse non è osare dire che uno dei nuovi piatti tipici che hanno invaso Torino è il kebab, un rotolo o un panino, tipico del Maghreb e della Turchia, che ha letteralmente conquistato il popolo della finanziaria, quartiere dopo quartiere. I "kebabbari" oggi si trovano a qualsiasi angolo, lo spazio che serve è davvero poco ed è sempre occupato da avventori. Come ammettono i loro gestori, "Ogni sera i fusi di carne che vengono tagliati, strato dopo strato, non fanno in tempo ad essere cucinati che sono già finiti". Prima di questa invasione il top, per un pranzo veloce, era il cheeseburger di cui a quanto pare il kebab ha preso il posto.

Ma la cucina etnica è fatta anche di riflessione. Molti ristoranti, grazie al loro ambiente caratteristico, facilitano proprio questo aspetto. Basti pensare al Wasabi, il ristorante giapponese di Corso Ferrucci.

Come ci spiega il suo proprietario e cuoco, Fujimoto, "entrare da noi è un po' come



arrivare in Giappone". I gesti sono lenti, dal togliersi le scarpe per camminare sulle stuoie di morbido legno fino all'accoccolarsi ai bordi dei tavolini laccati.

da anni sono sulla cresta dell'onda in tutta Italia, ma che a Torino, al loro esordio, hanno trovato qualche difficoltà. "Sono arrivato qui dieci anni fa, spiega Fujimoto. All'inizio è stato difficile farsi notare sul mercato, adesso i torinesi hanno imparato anche ad usare le bacchette. Sanno come intingere il riso nella salsa di soia". Insomma, hanno imparato ad apprezzare la cucina giapponese in tutte le sue sfaccettature. E se il Giappone porta alla meditazione, non può che portare al divertimento la cucina messicana. Un divertimento fatto di piatti piccanti che obbligano a sciacquarsi la bocca con bicchieri di vino. A El Revolución di Corso Casale, mentre una chitarra suona i ritmi messicani, una bottiglia di tequila viaggia tra i tavoli. Non è così semplice riuscire a berne un bicchiere, bisogna meritarsela. Allora un messicano "armato" di fazzoletto copre la testa ai più coraggiosi dopo avere loro riempito la bocca di alcool. Il messicano scuote loro la testa. L'allegria è contagiosa, la musica aiuta.

Ancora musiche, ma rilassanti, vengono dall'India. Quelle di Shri Ganes, di cui ci parla Roshan, che gestisce uno dei ristoranti indiani più famosi di Torino: "All'inizio abbiamo dovuto vederla con la concorrenza dei ristoranti cinesi, oggi la gente ci apprezza ed è disposta a spendere di più per mangiare bene".

Mangiare, ascoltare e assaporare le spezie che fanno parte della trazione di questa cucina.

Si approda alla Churrascaria di Via Nizza. I colori del Brasile fanno da padrone nella sala da pranzo e proprio mentre addenti un pezzo di carne due ballerini cominciano ad agitarsi in una samba. Il ritmo è martellante, la forchetta si muove da sola. La testa li segue e Torino per una sera sembra essersi trasformata in Rio de Janeiro. È una magia? ■

**Prima i cinesi. Poi i messicani, i nordafricani, giapponesi, indiani e brasiliani. Torino è una delle città italiane a più alta densità di ristoranti etnici.**

Irene Sibona

Me lo ricordo quando, un 23-24 anni fa, ho scoperto i ristoranti cinesi. Ci andai per la prima volta con delle compagne di università, era un ristorante - forse c'è ancora - in Corso San Martino, vicino a Porta Susa. Non un bel posto, diciamo: luriduccio, luci al neon vagamente livide, lampade rosse di carta e qualche paravento per fare esotico. E come sottofondo musicale quell'agghiacciante *China pop* che consiste largamente in versioni cantonesi dei successi britannici e americani di qualche anno prima, proprio come si faceva da noi una quarantina di anni fa, e non è un complimento. E la regolamentare patina di unto su tutto, dalle "nuvole di drago" alla mobilia. Ma il cibo fu una rivelazione: sapori sconosciuti e tutt'altro che sgradevoli, una combinazione inimmaginata di carne e riso, un modo di cucinare e accostamenti che rendevano del tutto nuovi alimenti più che familiari, come il maiale, il pollo, le verdure, il riso. Papille appagate e pupille incredule di fronte a conti davvero popolari: menù fissi a dieci, quindici e diciottomila lire, gelato fritto e grappa cinese inclusi. Cibo Buono, Diffondi il Verbo. Ruppi le scatole ad amici e parenti fino a trasformarli in entusiasti adepti e con loro esplorai altri "cinesi" di aspetto variabile tra la bettolaccia da angiporto e la sala d'aspetto di un bordello di Hong Kong. Ovviamente, non mancava qualche giovane piemontardo particolarmente trasgressivo che al motto "son gusti che bisogna abituarsi" pervicace ordinava bistecca insalata e/o grissini. I piatti erano sempre gli stessi, più o meno: pollo con le mandorle, riso fritto (pardòn: "alla cantonese"), maiale in agrodolce e i sempiterni involtini primavera, più qualche variazione avventurosa verso gli spaghetti algacinese o gamberettiva-pore, ma insomma i sapori erano quelli. Per noi, allora, quella era La Cucina Cinese. Tutto andò per il meglio, fino a

quando, come in tutte le storie che si rispettino, arrivò una svolta, che in questo caso coincide con l'immane Londra. Dove capita di familiarizzare e dividere la casa con qualche "figlio del Celeste Impero", come avrebbe detto Salgari, e per di più bravo assai in cucina.

E di mangiare e cucinare assieme, scambiandosi trucchi e ricette. E di andare al ristorante. Scoprendo che: Il maiale in agrodolce e il pollo con le mandorle sono i tipici piatti da turisti che non sanno cosa ordinare; Il "riso alla cantonese" non è un accompagnamento ma una pietanza che di solito si usa come piatto unico o per riciclare gli avanzati; Tutti i piatti vengono serviti contemporaneamente e non uno dopo l'altro stile antipasto primo e secondo. Soprattutto, si capisce senza ombra di dubbio che la cucina cinese è totalmente diversa da quella che ci eravamo abituati a considerare tale, che è ricca quanto quella italiana e non si risolve affatto nella salsa di soia e nell'arancione fluorescente del maiale in agrodolce. Si constata che i cinesi non mangiano frittura a colazione pranzo e cena, e che il (con)gelato impastellato e fritto c'entra con la cucina cinese come le infami e bruculine "Fetuccini Alfredo" con quella italiana. Si impara che gli involtini primavera non sono affatto antipasti, ma

# Ma la cucina cinese è un'altra cosa



fan parte delle centinaia di delizie che costituiscono i *dim sum*, la tipica colazione *brunch* cantonese, che non è fatta di

roba che pare fritta nel Parafly esausto ma di cibi cotti soprattutto al vapore e serviti negli appositi cestellini di bambù; cose aromatiche e deliziose accomunate dall'essere *bite-size*, a bocconcini insomma. Una cosa raffinatissima, alla cui realizzazione è preposta una particolare figura professionale altamente specializzata. Scopri poi che gli amici londinesi non riescono a comunicare col personale dei ristoranti cinesi di Torino, perché questi ultimi o non sono cinesi affatto ma vietnamiti o coreani; oppure provengono sì dalla Cina, ma da regioni remote di quell'immenso paese in cui si parlano lingue che non sono né il cantonese né il mandarino, e la cui tradizione culinaria sta a quella cantonese come le palme all'Alaska. E, quando

riescono più o meno a capirsi, si scopre magari che quei ristoranti di cucina fanno poco o nulla, ma gestiscono un ristorante perché tanto gli occidentali non capiscono niente e quindi gli si può propinare qualunque cosa. Ti rendi anche conto del fatto che sì, il conto è modico, ma il famoso

rapporto qualità-prezzo non esiste, insomma sotto la pastella niente, perché è vero che l'involto primavera costa duemila lire, ma dentro c'è solo cavolo e qualche germoglio di soia, non quello che dovrebbe esserci, cioè carne, funghi e verdure accuratamente preparati e riccamente speziati.

Ti rendi conto che tutti i piatti hanno lo stesso sapore, e neanche poi così buono, anzi spesso è proprio una ciofecca. E non capisci per quale motivo, visto che gli ingredienti sono ormai più che disponibili, al ristorante ancora non usino il riso giusto, vale a dire quello thailandese a chicco lungo, ma si ostinano a servirti un riso alla cantonese gocciolante di pessimo olio perché è l'unico modo per tenere separati i chicchi piccoli e tondi di quello che è palesemente un riso tipo Roma di infima qualità e pure scotto. E se è vero che tutto quel fritto e quel glutammato di sodio ti fanno sentire sazio, la verità è che le porzioni sono microscopiche.

Allora apri gli occhi, ti senti un po' buggerato, e cominci la controcampagna: dici a tutti che hai scoperto la Vera Cucina Cinese, e non è quella dei ristoranti cittadini. Al "cinese" ci vai ancora, ma solo per stare con gli amici, perché quel cibo ti piace sempre meno, per non parlare dei duelli psicologici con l'ineffabile cameriere che tu preghi di portare tutti i piatti assieme e lui dice di sì ma poi fa quel che gli pare, e tu non cominci a mangiare il riso perché aspetti il pollo e lui non ti porta il pollo perché aspetta che tu abbia finito il riso.

Però la controcampagna non ha funzionato. Mi hanno ascoltato con una certa condiscendenza, hanno divorato le pietanzine cinesi che nel frattempo avevo imparato a cucinare, ma si vedeva che gli sembravano più autentici gli spaghetti viscidissimi e le salse in technicolor del ristorante.

Potenza dell'imprinting, o dell'anima *bogianen*, che una volta conquistata una posizione o una convinzione non la molla per niente al mondo. Insomma, non l'hanno voluta capire, e allora mi sono adattata. Ho cambiato amici, e se voglio mangiare cinese me lo faccio da me. ■

**"Son gusti che bisogna abituarsi". Ma i piemontesi, una volta "abituati", non li schiodi più.**

# IL GIORNALE DI CARTA SUL WEB



**P** Piemonte  
mese  
**Pm**  
Cucina - Cultura - Artigianato

## ON-LINE

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

Fulvio Gatti

"Arriva la prof, nascondi i fumetti!"

Quante volte questa frase è risuonata nell'aria, che la minaccia in avvicinamento fosse un'insegnante, un padre vecchio stampo o un capufficio? Ebbene, da quest'anno non ci sarà più da vergognarci se ci colgono sul fatto a leggere fumetti. Notizie certe vogliono infatti per l'edizione 2007 che la Fiera del Libro, luogo per eccellenza della cultura "alta" e appuntamento internazionale di scrittori e lettori da tutto il mondo, incontri Torino Comics, il più giovane, ma noto e rispettato, salone-mostra mercato dedicato ai mondi che nascono quando parole e immagini fanno comunella.

# Libri e nuvole parlanti

no sullo scaffale di ogni appassionato di una buona storia.

E poi, diciamoci la verità, quanti sono ancora i padri che impediscono ai figli di leggere fumetti, e quanti invece quelli che ne sono a loro volta avidi lettori?

Ma lasciamoci alle spalle questi sterili problemi di classificazione e prepariamoci alla parte più divertente, ovvero la visita a un Lingotto Fiere

che dal 10 al 14 maggio sarà più ricco e vitale che mai.

La Fiera del Libro festeggia quest'anno il suo ventennale, mentre Torino Comics sarà a quota tredici edizioni.

Il tema unificante dei cinque giorni di fiera sono i confini: vecchi e nuovi, concreti e metaforici, luoghi di passaggio e aree problematiche.

La sfida di attraversare il proprio confine,

comprenderlo o rinnegarlo, è stata girata anche ai partecipanti del Premio "Pietro Miccia". Come ogni anno numerosi aspiranti autori di fumetti si sono cimentati in storie brevi a tema, confrontandosi con altre giovani penne e matite. Solo i migliori vinceranno, ma in molti saranno scelti per l'esposizione in fiera, potendo quest'anno fare sfoggio del proprio talento di fronte a un pubblico più che mai ampio. Come da tradizione affermata in tutto il mondo, eventi come la Fiera del Libro sono il momento in cui gli autori incontrano il pubblico, ci dialogano, firmano dediche. Se è grande il parco di scrittori ospiti, non è da meno quello degli artisti delle nuvole parlanti presentati da Torino Comics. Le edizioni precedenti hanno visto nomi del calibro di Will Eisner (il creatore di Spirit, nonché uno dei più lucidi e creativi teorici della narrazione per immagini), Paolo Eleuteri Serpieri (il creatore

di Druuna), Juan Giménez (straordinario artista grafico, partner visivo dello scrittore Alejandro Jodorowsky per la monumentale saga *La casta dei Meta-baroni*) e Claude Moliterni (scrittore, sceneggiatore e fondatore nel 1974 della Fiera del Fumetto di Angoulême, la più importante

della Francia).

Il 2007 vanterà un ospite straniero di importanza internazionale, il belga Hermann Huppen, affermato come disegnatore e oggi pluripremiato autore unico. Sulla sua biografia ci sono i disegni per serie come *Bernard Prince* e *Comanche*, ma è con il post-atomico *Jeremiah* e lo storico *Le torri di Bois-Maury* che ha mostrato l'abilità anche come sceneggiatore; il volume *Sarajevo Tango*, struggente denuncia alla follia della guerra, gli è valso il premio Oerstheld.

Raggiungeranno il capoluogo piemontese inoltre molti autori tricolori, il cui successo di pubblico è però andato oltre i confini nazionali, facendoli apprezzare in tutto il mondo. È il caso per esempio di Gabriele Dell'Otto, un giovane talento del disegno il cui nome è ancora poco noto, ma il cui curriculum parla da solo: Gabriele infatti disegna per Marvel e DC Comics, le due colonne del fumetto a stelle e strisce di supereroi, oggi in piena riscoperta grazie alle trasposizioni sul grande schermo. Un caso analogo, ma dalla storia personale più lunga, è quello del maestro del romanzo per immagini Vittorio Giardino, che torna a fare visita alla fiera subalpina del fumetto, della quale è amico da lungo tempo.

Per nomi come Silver servono ben poche presentazioni, basti dire che è il papà di Lupo Alberto, un personaggio apprezzato all'unanimità e in grado di diventare disinvoltamente gadget, testimonial di campagne di utilità sociale, serie animata e persino musical. Ed è anche il caso di Giorgio Cavazzano, una delle più celebri matite nostrane del fumetto umoristico, che ha contribuito a rendere grandi le storie tricolori ambientate a Paperopoli e Topolina, continuando a rein-

ventarsi nel corso degli anni (è recente, per esempio, il suo lavoro per la prima storia italiana di Spider-Man, su testi di Tito Faraci).

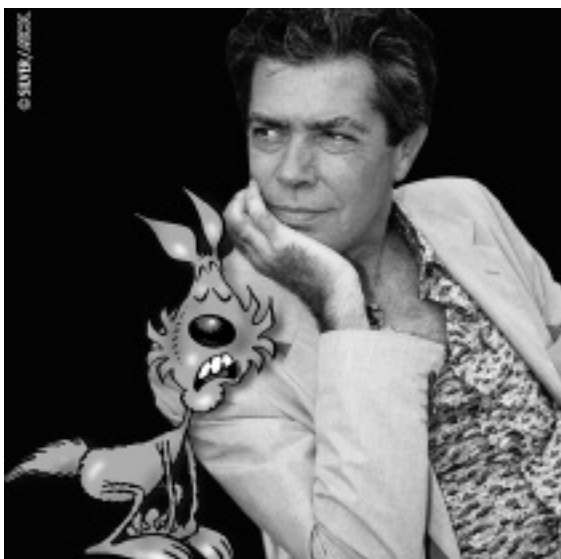
Che aspettiamo, allora? Non ci resta che tuffarci tra gli stand, curiosando, scambiando opinioni e condividendo passioni.

Ci aspettano cinque giorni intensi di eventi, incontri e dibattiti, con uno spazio particolare per le ricorrenze.

Non solo le persone reali compiono gli anni, ma anche i personaggi. Si dà il caso che nel 2007 spenga le candeline

un eroe del West allampanato, molto somigliante a Robert Redford: parliamo naturalmente di Ken Parker, i cui creatori Giancarlo Berardi e Ivo Milazzo saranno a Torino Comics per festeggiare i trent'anni dalla prima uscita in edicola della testata dedicata al personaggio. Lunghi vagabondaggi per lande desolate e villaggi della frontiera, ma anche la forza di affrontare temi adulti e controversi, sono stati il cuore di uno dei più amati personaggi del fumetto italiano. Ma le ricorrenze a volte non sono altrettanto gioiose, ed è un vuoto particolare quello che rimane quando un maestro dell'umorismo ci lascia. Luciano Bottaro è scomparso nel novembre 2006, e Torino Comics vuole essere, con tutto il cuore, anche un tributo al creatore di Pepito e di altri simpaticissimi personaggi. ■

**La Fiera del Libro compie vent'anni e celebra l'edizione dedicata ai Confini superando quello fra Letteratura e fumetto.**



Insomma possiamo finalmente concederci una visione meno stereotipata dell'universo della narrazione scritta, a prescindere dal suo uso dell'illustrazione quale accompagnamento e integrazione dell'esperienza di lettura. Lo ha già fatto notare Scott McCloud, brillante studioso della nona arte (è questa la posizione guadagnata dal fumetto nel firmamento artistico, senza che questa collocazione abbia alcuna connotazione di qualità o dignità): parole e figure sono molto più vicine di quanto potremmo pensare, hanno radici comuni e il diverso utilizzo delle une o delle altre è solo questione di sensibilità personale. Eccoci quindi approdare a un'altra definizione per il fumetto affermatasi negli ultimi anni: quella di *letteratura disegnata*. Anche le nuvolette riescono a svincolarsi sempre più spesso dagli stereotipi commerciali e dai limiti di formato, producendo opere che non sfigura-



Daniela Camisassi

Settima edizione di "Interplay", oggi prestigioso e affermato festival di danza contemporanea, le cui radici risalgono ai primi anni Ottanta, quando l'attuale direttrice

artistica Natalia Casorati comincia a organizzare rassegne e incontri un po' al di fuori dai soliti schemi. Quelle danze, raggruppate sotto il nome di "Contrappunti", escono dai teatri, occupano luoghi insoliti - le gallerie d'arte per esempio - e vanno incontro alla gente.

Via via si creano delle collaborazioni: nel 1997 la Biennale dei Giovani Artisti dell'Europa e del Mediterraneo; nel 2001 la Fiera del Libro di Torino; il Festival delle Colline Torinesi nel 2003; Torino Danza nel 2004,

# Ballando nel centro commerciale

2005 e 2006; il Festival Torino Contemporanea nel 2006.

Nel frattempo la rassegna è cresciuta, è diventata un festival, "Contrappunti" è

stato inglobato in "Interplay", che, a Torino, è riconosciuto come una vetrina della danza d'autore. I coreografi ospitati provengono dal panorama italiano e internazionale, e parliamo di nomi come Roberto Castello, Sosta Palmizi, Nigel Charneck, Storm, Tal Dance Company, Giorgio Rossi, Alessandra Sini, Ariella Vidach, MK, Kinkaleri, Compagnia Abbondanza-Bertoni, per citare i più conosciuti.

L'edizione 2007, sostenuta dalla Città di Torino e da Torino Danza, si distingue per due importanti novità: da una parte la collaborazione

con il festival francese "Danse à Lille" e il festival portoghese "Lugar a Dança", di Lisbona; dall'altra l'adesione a una rete di "condivisione artistica" costituita da nove festival nazionali di danza contemporanea e teatro-danza, tra i quali "Fabbrica Europa" di Firenze, "Danza Urbana" di Bologna, "Ammutinamenti" di Ravenna, "Enzimi" di Roma, "Danae" di Milano.

"Lo spirito di fondo di Interplay, spiega Natalia Casorati, è da sempre il gusto per la ricerca e la sperimentazione: mostrare autori che giocano con l'inconsueto, l'interazione danza-musica o danza-video, a volte toccare i tabù, andando anche un po' ai confini della danza contemporanea. È un'apertura culturale che ritengo fondamentale, ed è anche la base ideologica della rete dei festival appena costituitasi. Collaboreremo per sostenere degli autori magari rischiosi, che non trovano posto in altri circuiti di spettacolo, ma che a mio avviso rappresentano un'autentica libertà creativa. La rete darà loro più visibilità e sosterrà delle coproduzioni. Per quanto riguarda il versante internazionale, da quest'anno Interplay è in contatto con Lille e Lisbona, due realtà feconde, dove i nostri artisti potranno confrontarsi con soddisfazione. Ci tengo a dire che tutti questi progetti sono stati avviati nonostante la mancanza di certezze future sui contributi pubblici e privati e le costanti difficoltà burocratiche e amministrative".

Dal 12 al 27 maggio gli spettacoli si

svolgeranno alle Fonderie Teatrali Limone di Moncalieri (via Pastrengo, 88, Moncalieri) e in alcuni spazi urbani. In teatro saranno presentati gli ospiti del

panorama italiano e internazionali: la Tal Dance Company di Mustafa Kaplan, con *Dolap*, dalla Turchia; Jasmine Godder, da Israele, con *I Feel Funny Today*; Teresa Navarrete, dalla Spagna, con *Me Llamo Walter*; Giulia Mureddu, dall'Olanda, con *Plugged*.

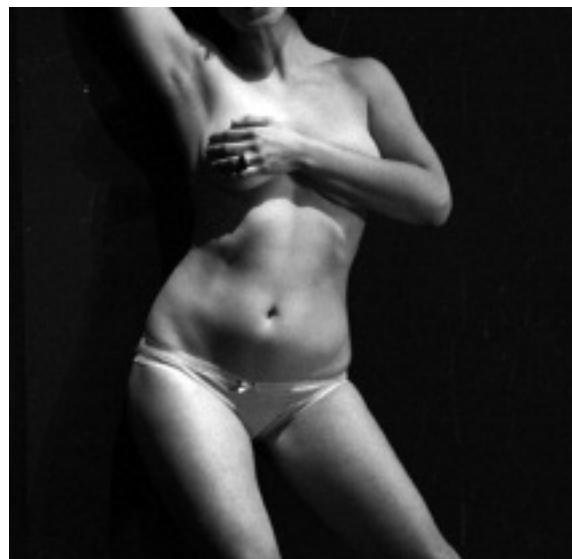
"Kaplan è essenziale, etereo, raffinato: un lavoro che rimanda al paese d'origine per l'uso delle musiche tradizionali, ma che risente anche delle influenze europee; quello della Godder è un duo che ben rappresenta il tormento della sua nazione; il solo della Navarrete è sarcastico e femminile allo stesso tempo; Giulia Mureddu fa un lavoro particolare, ha delle luci molto interessanti, interagisce con la musica dal vivo" precisa la Casorati.

Tra gli italiani intervengono la Compagnia MK/ESC con la nuova produzione *Tourism* presentata all'ultima Biennale Danza di Venezia; la compagnia Abbondanza Bertoni con il recente *Try*, che ha debuttato ad ottobre al CRT di Milano; la Compagnia Aldes di Roberto Castello con *Stanze*, segnalato dalla critica al Festival di Santarcangelo; Simona Bertozzi con *Endroit*, selezionato per il Festival Aerowaves/07 di Londra. Infine due giovani coreografe torinesi: Ambra Senatore in *Domestique*, presentato al festival InTeatro a Polverigi nel 2006; e Sara Marasso che porta in scena *The Tender Inspection*, coproduzione Interplay e Lugar a Dança.

"*Domestique* è la seconda tappa di un dittico iniziato nel 2004 con "EDA-solo" dice Ambra Senatore, ed è anche la continuazione di *Informazioni Utili*, che ho ideato con Andrea Bajani e presentato nella scorsa edizione di Interplay. Il sog-

getto è l'intimità domestica, nel senso di protezione e di chiusura, ma anche di tensione verso la fuga e verso l'incontro con gli altri, come la ricerca di un riconoscimento della propria esistenza. Rispetto ai lavori precedenti ho voluto esplorare di più il movimento danzato in senso stretto".

"Il tema è la tenerezza, racconta Sara Marasso, vista da una prospettiva femminile, ma evitando l'ovvio. Non una tenerezza verso gli altri, ma personale, con se stessi, senza per questo essere priva di sofferenza, nel senso di rifiuto, resistenza alla tenerezza".



Lo spirito di "Contrappunti", quello di una certa danza nomade, è stato mantenuto con i Blitz Metropolitan: luoghi improbabili come vetrine del centro, strade e piazze, con un pubblico casuale, colto di sorpresa, incalzato.

Quest'anno gli spazi sono tre. L'8Gallery ospita, il 12 maggio, la compagnia Agar di Paola Bianchi, con *Come Conigli - visione irrazionale 1*, e l'associazione Vo' Arte di Lisbona, con *Violino Para a Mesa 6*. L'evento del 26 maggio si svolgerà nel mercato di San Salvario, a cura della compagnia MCF in collaborazione con l'Associazione per lo Sviluppo di San Salvario.

Il 27 maggio, la chiusura del Festival avrà luogo nella sede dell'associazione Mosaico - Strada Tetti Rubino, 47 - con la presentazione di *Nicator*, di Valentina Buldrini, giovane coreografa che si è distinta nell'ultima edizione di Fabbrica Europa.

Tutti i "Blitz" sono gratuiti.

In teatro il costo del biglietto è di 7 euro.

**Info, calendario, biglietteria:**

Tel 011 6612401

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



a cura di Maria Vaccari

Inaugurata il 17 aprile per commemorare il ventesimo anniversario della scomparsa di Primo Levi, questa mostra è realizzata dal Centre d'Histoire de la Résistance et de la Déportation della Città di Lione ed è allestita presso il Museo Diffuso della Resistenza, della Deportazione, della Guerra, dei Diritti e della Libertà di Corso Valdocco 4/A a Torino. È promossa dall'Assessorato alla Cultura della Regione Piemonte ed è stata insignita dell'Alto Patronato del Presidente della Repubblica.

Come è logico e doveroso, Torino offre un contributo ulteriore all'allestimento originale producendo un video/documentario sulla rappresentazione teatrale di *Se questo è un uomo* realizzata nella stagione 1966/67 con la regia di Gianfranco De Bosio e Nuccio Messina e curata dallo stesso Primo Levi.

Attraverso i documenti originali dell'epoca e la collaborazione diretta dei protagonisti di allora, si vuole dare spazio ad un evento assai poco conosciuto, che fu dal punto di vista artistico un esempio pilota per molti lavori successivi.

Più in generale, la mostra intende identificare e mettere in evidenza, attraverso fotografie, immagini video e riproduzioni di documenti, le

# I Giorni e le Opere

diverse linee che definiscono Primo Levi intellettuale, scrittore, chimico e testimone.

L'idea, tuttavia, non è esporre reperti e ricordi cristallizzati nel tempo ma sollevare questioni aperte e in discussione, una tensione dialettica ed etica che è poi quanto Levi fece in tutto il suo percorso di scrittore, critico e saggista. Si tratta di comprendere che senza l'attività di una scrittura specificamente letteraria, coltivata prima della prigionia, ma anche durante e dopo; senza la riflessione critica che ha animato la scrittura di Levi fino a condurla all'elaborazione de *I sommersi e i salvati*, la sua testimonianza non ci sarebbe stata e non ci sarebbe giunta con quell'autenticità che oggi tutti gli riconosciamo.



“La Stampa”, di drammaturgo che adatta *Se questo è un uomo* per il teatro e ne segue le rappresentazioni per l'Italia, di uomo di radio e di televisione, di scrittore riconosciuto con diversi premi e, poco prima della sua morte, interpellato per il Nobel.

E la chimica e il chimico?

È evidente che non si potrebbe avvicinare Levi scrittore, intellettuale e testimone senza ricordare quanto la chimica abbia contato per lui: un mestiere, come amava dire, ma anche il quadro dominante della sua esistenza, una maniera di vedere e di trovare un posto nel mondo. La chimica è uno dei fattori che gli hanno permesso di sopravvivere ad Auschwitz e, più tardi, di mantenersi ai margini di quegli ambienti propri ai letterati e alle loro case editrici a cui Levi si sentiva estraneo. La chimica rinvia anche alle questioni della scienza e della ragione, questioni centrali quando si tratta di opporsi all'irrazionale e all'oscuro - e, per estensione, all'oscurantismo dei cosiddetti “revisionisti”.

Ma il taglio di questa esposizione non è biografico. Alcuni elementi biografici, come gli studi, l'ingresso nella resistenza e l'internamento a Fossoli, servono a rilevare lo sviluppo dell'opera e la progressione del riconoscimento pubblico di Primo Levi. Non ci si sofferma sulla vita familiare, ma soltanto su alcuni

aspetti, per altro già piuttosto complessi, della sua vita pubblica.

Affiancano la mostra varie iniziative di approfondimento, come proiezioni di documentari e film a cura dell'Archivio Nazionale Cinematografico della Resistenza, oltre a incontri e conferenze.

Lunedì 7 maggio alle 17 presentazione del libro *Notizie su Argon. Gli antenati di Primo Levi*, di Alberto Cavaglion. Venerdì 18 maggio, alle 17, conferenza su *Primo Levi: Auschwitz in eredità. Il "racconto" tra storia e memoria* e proiezione del dossier di interviste RAI su Primo Levi.

Per le scuole sono previsti incontri didattici e visite guidate a cura dei servizi educativi del Museo, e momenti di approfondimento.

In particolare, il 7 maggio, dalle 9:30 alle 12:30 si terrà una mattinata di studio su *Primo Levi scrittore*, mentre il 18, sempre tra le 9:30 e le 12:30, si parlerà di *Primo Levi testimone*.

In date ancora da definirsi, tra settembre e ottobre, si parlerà di *Primo Levi e la chimica* e di *Primo Levi e l'ebraismo*.

Per le iniziative destinate alle scuole la prenotazione è obbligatoria contattando il numero verde Museiscuol@ 800 553130.

**Primo Levi. I giorni e le opere**  
Museo Diffuso della Resistenza, della Deportazione, della Guerra, dei Diritti e della Libertà

Corso Valdocco, 4/A Torino

**Orario**

Da martedì a domenica ore 10-18

Giovedì ore 14-22

Lunedì chiuso

**Info**

www.museodiffusotorino.it

tel. 011 4361433, 011 4363470

**Ingresso gratuito**

**Fino al 14 ottobre una grande mostra al Museo della Resistenza commemora il ventennale della scomparsa del grande scrittore e testimone e ricorda una figura fondamentale della cultura contemporanea.**



Come corollario risulta evidente che l'esperienza concentratoria ha introdotto nella scrittura stessa di Levi una necessità e un'esigenza etica che sorreggono l'insieme della sua opera e del suo pensiero e senza le quali il senso del suo lavoro sfuggirebbe. Numerosi documenti rimettono in luce in Primo Levi la figura di uomo pubblico, di editorialista a

**Degustazioni  
al Ricetto**

L'Associazione "Terra dei Vini" organizza per le domeniche di maggio queste degustazioni di vini e formaggi del Piemonte, che si svolgeranno fra le mura secolari e le rue del Ricetto di Candelo, alle porte di Biella.

**Domenica 6**

Azienda Rolfo Emanuele, Montà (CN)  
Azienda Colombera Carlo, Masserano (BI)  
Caseificio del Vallinotto, Carignano (TO)

**Domenica 13**

Casa Vinicola Paride, Sizzano (NO)  
Azienda Pastura Angelo, Neive (CN)

**Domenica 20**

Azienda Cascina Ballarin, La Morra (CN)  
Azienda La Colombera, Vho - Tortona (AL)  
Caseificio del Vallinotto, Carignano (TO)

**Domenica 27**

Fratelli Alessandria Verduno (CN)

**Info**

[www.terradeivini.net](http://www.terradeivini.net)

**Maggioformaggio  
2007****Dal 25 al 27 maggio a Moretta**

L'ultimo fine settimana di maggio torna l'appuntamento con la manifestazione che trasforma una tranquilla cittadina della piana cuneese nel paradiso per gli amanti

# Da visitare e da gustare



di tutto quel che si può fare con latte e caglio.

Dal 25 al 27, dunque, operatori e buongustai non possono perdere l'appuntamento con Moretta e la IX edizione di Maggioformaggio, una delle più importanti manifestazioni del settore caseario, nota a livello internazionale.

Giovedì 24 l'anteprima al Palamaggio di Piazza Regina Elena, e venerdì 25 alle 18 inaugurazione ufficiale della fiera con le autorità e la partecipazione della Filarmonica Morettese. Quindi la manifestazione si svolgerà fra Piazza Castello, le vie del centro storico e la Cascina San Giovanni, per la quale sarà disponibile un servizio di navetta.

E oltre ai formaggi non mancheranno salumi e golosità assortite, oltre a tutte le occasioni di festa e intrattenimento che rallegrano queste occasioni: dalle sfilate d'auto

motoraduno.

E poi le mostre, il consueto concorso "Assaggia e Vota", l'elezione della miss e le dimostrazioni pratiche di mungitura e caseificazione. Ospite d'onore il comune francese di Vouneuil-sur-Biard, gemellato con Moretta, che presenta i prodotti del suo territorio. L'ingresso alla manifestazione è libero.

Ristorazione convenzionata a cura degli esercenti morettesi.

**Info**

Comune di Moretta,  
Tel. 0172 911035

**Quint  
Essenza****Il 19 e 20 maggio  
a Savigliano**

Quella di quest'anno è la decima edizione della manifestazione dedicata alle erbe officinali e spezie ideata nel 1997 dalla società Deik che poi, assieme all'Ente Manifestazioni, ha curato tutte le edizioni successive. "L'intento iniziale, ricorda Elena Cerutti, una delle fondatrici di Deik e della manifestazione, era proporre, in modo per allora nuovo, il territorio, cercando di valorizzarne uno o più aspetti. Così,

nel 1997 abbiamo creato "Le Vie dei Sapori" nei palazzi di Savigliano, con degustazioni legate al tema spezie e distillati di erbe; l'anno successivo si è sviluppato un connubio tra QuintEssenza e Le Vie dei Sapori, e

poi QuintEssenza è diventato il vero evento. Abbiamo preso spunto dalle coltivazioni della zona, ma soprattutto dalla nostra storia: ad esempio, le erbe officinali del chiostro di San Pietro sono una tradizione antichissima".

Per celebrare il decennale della manifestazione, il crescente successo di pubblico e prestigio dei partecipanti, si è deciso di prolungare la durata della manifestazione da uno a due giorni: sabato 19 e domenica 20 maggio, e il calendario, come di consueto, è ricco di appuntamenti e ospiti.

Filo conduttore dell'edizione 2007 saranno i cinque sensi: sono infatti previsti percorsi visivi, olfattivi, tattili, sonori oltre naturalmente a quelli degustativi, a fare di QuintEssenza un'esperienza multisensoriale anche in senso letterale.



Ospite d'onore la delegazione francese di Digne con una trasposizione della Foire de la Lavande, notissima manifestazione della Provenza.

**Info**

Ente Manifestazioni - Deik Cultura e Turismo

Tel. 0172 726184

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





# Cibo per la mente

## cinema, teatro, libri, storia, arte

### Fondazione Accorsi Abitare il tempo. Vita in Villa tra passato e presente

3 e 11 maggio

Per il ciclo "Elisir. Gocce d'Arte in Italia", il Museo Accorsi ha organizzato l'apertura straordinaria di Villa Berroni a Racconigi, tipico esempio di residenza suburbana piemontese del Settecento con annessa cappella, circondata da edifici rurali neogotici e da un parco romantico, oggi residenza privata della famiglia Castelbarco.



Il percorso risulta particolarmente interessante perché l'abitazione conserva buon parte degli arredi e decori originari commissionati dai diversi proprietari nel corso dei secoli. Al pianterreno è di particolare rilevanza il salone d'onore ornato a stucchi ispirati a temi venatori, tralci di fiori e soggetti arcadici. Di qui il percorso si estende ad altre sale riccamente arredate che testimoniano come si svolgeva la vita in una "vigna" di campagna: salottini da conversazione, la sala da pranzo, la sala da biliardo e la ricca biblioteca. Al piano superiore ci sono stanze guardaroba con abiti d'epoca e diverse camere da letto tra cui quella che ospitò re Carlo Alberto, progettata da Pelagio Palagi ed eseguita da Gabriele Capello detto il Moncalvo, entrambi artisti di corte e attivi anche nella vicina residenza di Racconigi.

La visita prevede anche un giro per il parco storico, opera del paesaggista Giacomo Pregliasco, che lo progettò in forme romantiche (1819) e propose due strutture al suo interno: "una ghiacciaia alla Russa" e "la Torre dei Venti".

#### Orari

Giovedì 3 e venerdì 11 ore 14

Partenza e arrivo: Museo Accorsi, Via Po, 55, Torino con bus privato

Durata: 5 ore

#### Costo

18,50 euro a testa comprensivo di

bus e visita guidata alla Villa Berroni e parco, e al Museo Accorsi. Gruppi di max 50 persone.

Per i possessori dell'Abbonamento Musei Torino Piemonte il costo è di 14 euro

Prenotazione obbligatoria

tel. 011 8129116

Non accessibile ai disabili

### "Il Grappaiolo Angelico"

Disegni, poesia, territorio di Romano Levi

Palazzo Bricherasio

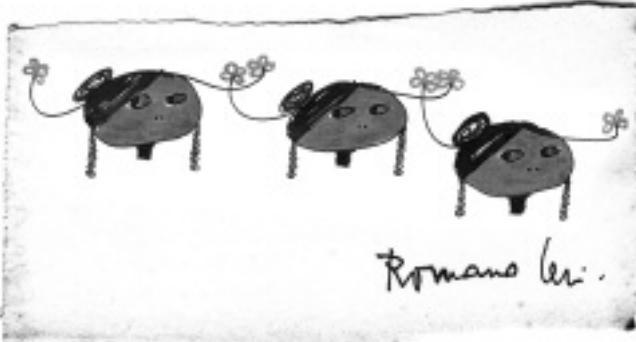
fino al 13 maggio

*"Una buona vinaccia, un buon alambicco e un buon fuoco: ecco i segreti semplici per la grappa. Io ci metto la volontà, quella di tirarmi su tutte le mattine prima del sole e preparare la prima cottura".*

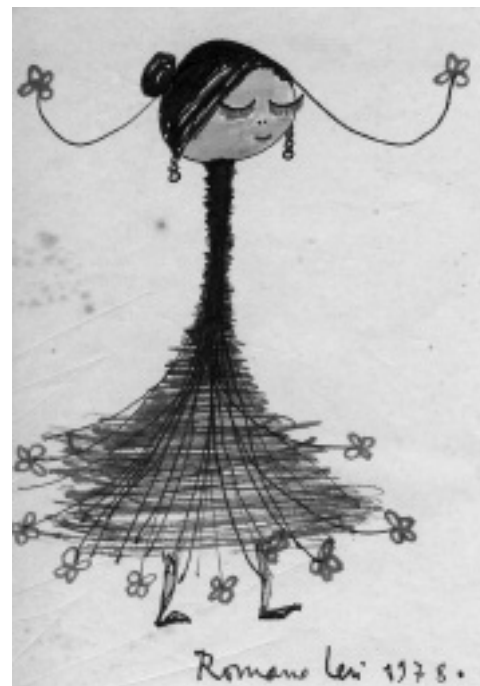
Romano Levi nasce nel 1928. A soli 17 anni eredita la distilleria fondata dal padre Serafino a Neive, e assieme alla sorella Lidia, allora soltanto ventenne, decide di portare avanti la distilleria. "Iniziai pensando: tanto è una cosa provvisoria". Il lavoro provvisorio però acquista i contorni di una vera passione, che con fatica e costanza porta a grandi soddisfazioni. L'originalità delle

grappe di Levi sta nel processo di distillazione, che avviene ancora oggi a fuoco diretto. Tutta l'attrezzatura per la produzione è quella originale d'inizio Novecento, con solo pochi indispensabili ammodernamenti.

Nei primi anni Sessanta Levi decide di differenziare le bottiglie con etichette disegnate di proprio pugno. Da allora questa sua scelta lo ha portato ad acquisire una certa fama, grazie anche all'attenzione di Luigi Veronelli che lo soprannomina "Il grappaiolo angelico" sulle pagine di *Epoca*. La distilleria diventa meta di visitatori da tutto il mondo, ansiosi di degustare la celebre grappa e di ottenere una bottiglia con etichetta e dedica personalizzata. La mostra offre uno sguardo intimo e poetico su Romano Levi, uomo poliedrico che ha saputo sviluppare le sue originali e moderne doti artistiche, pur restando fedele alle antiche lavorazioni artigianali della famiglia.



L'esposizione si delinea lungo un percorso ben definito, a cominciare dalle bottiglie originali con le loro particolari etichette, ricercate in tutto il mondo: le più pregiate sono quelle dedicate alla "donna selvatica", testa tonda e gambe sottili, misteriosa, un po' strega e un po' fata, che per Levi è soprattutto



to libera, "come dovrebbero essere tutte le donne per vivere la parte migliore della vita".

Si prosegue con oggetti utilizzati per la distillazione, in particolare alcune parti dello storico alambicco di famiglia, quasi un gioiello che nonostante l'età "funziona come un orologio svizzero".

Si conclude con una veloce panoramica dedicata al territorio in cui Levi svolge la sua attività, in parti-

colare Neive. Una raccolta di giornali e riviste, libri e cataloghi farà da cornice all'esposizione, riconfermando l'attenzione del mondo del collezionismo sulla produzione di Levi, ma anche quella del turismo enogastronomico sul territorio piemontese delle Langhe e del Roero.

#### Sale Storiche di Palazzo Bricherasio

Via Teofilo Rossi

angolo Via Lagrange, Torino

#### Orario

Lunedì ore 14:30-19:30

Martedì - domenica ore 9:30-19:30

Giovedì e sabato ore 9:30-22:30

#### Info

Tel. 011 5711811

www.palazzobricherasio.it

## La tangibilità del logos

Mostra di Cristina Ariagno e Maria Molteni

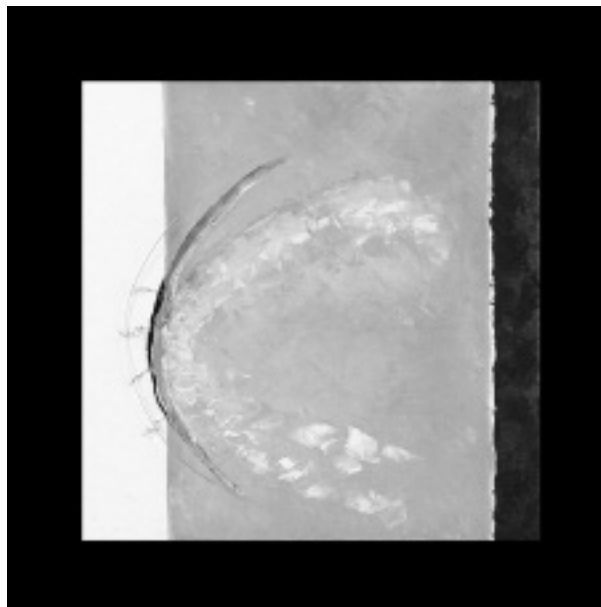
Fino al 15 maggio

Biblioteca Nazionale, Torino

L'arte non figurativa è l'elemento che lega queste due artiste.

Cristina Ariagno, musicista, ha iniziato sin dagli anni Ottanta una ricerca informale che ben presto ha lasciato il campo ad una indagine più concettuale. Da qui il taglio delle tele, volto a cercare nel profondo dello squarcio le risposte che ognuno di noi si pone quando riflette sull'uomo e sul suo destino; e poi la ricucitura delle "ferite", prima con grandi aghi, poi con titanio solidarizzato, per sottolineare l'eternità delle cuciture.

Il percorso professionale di Maria Molteni è tracciato anche da studi scientifici, interessi per la psicologia, la musica e la scultura. Si diploma in pianoforte al Conservatorio di Parma e frequenta un ambiente riccamente artistico operando riservatamente per diversi anni. Risiede a lungo in Canada ed in Egitto e al suo rientro in Italia, dopo un intenso tirocinio di



esperienza in fornaci e cave, affronta il lavoro in terra. Dall'esordio caratterizzato da lavori in terracotta

e pietra, realizzati con un linguaggio figurativo e forte tensione allusiva, la Molteni transita poi ad una espressività astratta adottando bronzo e ferro quali materiali di riferimento.

I significati nascosti delle sue creazioni si intrecciano in un insieme di aspetti che caratterizzano la mente umana: incomunicabilità, solitudine, inquietudine, frattura. Con le sue sfere di bronzo racchiuse in cerchi di ferro che pian piano si aprono verso l'alto, la Molteni è alla ricerca disperata del pensiero vero.

bato ore 10-13

Martedì e giovedì ore 15-19

Domenica chiuso

Info

[www.cristina-ariagno.com](http://www.cristina-ariagno.com)

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

Ingresso gratuito

## Francesco Tabusso

Pittore di Torino

Fino al 20 maggio

Promotrice delle Belle Arti

Viale Balsamo Crivelli 11, Torino

Francesco Tabusso è considerato cantore della semplicità, della quotidianità, della natura, della bellezza,

La mostra è organizzata in collaborazione con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali e l'Istituto Nazionale d'Arte Contemporanea, ed è curata da Giovanna Barbero.

Biblioteca Nazionale Universitaria

Via Carlo Alberto, 3, Torino

Orario

Lunedì, mercoledì, venerdì, sa-

ed è apprezzato sia dai critici sia dal pubblico. E l'antologica alla Promotrice ne ripercorre i sessant'anni di carriera.

Considerato l'erede spirituale di Felice Casorati, che fu il primo a riconoscerne le straordinarie doti, Tabusso ha partecipato alle più prestigiose rassegne internazionali.

Tabusso è un pittore che lavora per cicli: il paesaggio, la natura morta, la figura, i proverbi popolari, l'omaggio ai maestri (Grünewald, Goya, Rembrandt, Caravaggio, Georges de la Tour...), il mare, i miti (Ulisse). I suoi ritratti di fanciulla, i montanari valsusini, le vigne di Langa, il circo, gli animali del bosco, gli uccelli e le erbe, sono caratterizzati da un'impronta inconfondibile. Questa mostra, la prima vera antologica su Tabusso, è dunque l'occasione per ammirare finalmente la sua opera omnia e per apprezzare il genio di questo pittore.

Orario

Dal lunedì al sabato ore 11-19

Domenica chiuso

Ingresso

Intero 5 euro, ridotto (under 12/over 65) 2,50 euro



# www.piemonte-magazine.it

## Cucina, Tradizioni, Luoghi



Michelangelo Carta  
EDITORE

## Franco Meneguzzo

Il progetto ceramico

Fino al 27 maggio

MIAAO - Museo Internazionale  
delle Arti Applicate Oggi

Via Maria Vittoria, 5, Torino



Il Miaao rende omaggio al valore storico dell'opera ceramica di Franco Meneguzzo, che al museo torinese ha donato un importante vaso realizzato nel 1958 oltre a un corpus inedito di più di 50 tempere realizzate tra il 1950 e il 1955.

Le tempere donate al Miaao sono assieme opera d'arte a pieno titolo e disegno funzionale alla creazione di vasi, ciotole, piatti, pannelli, poi eseguiti dallo stesso Meneguzzo in esemplari unici. Dunque Meneguzzo rappresenta un caso, raro, di progettualità teorica e pratica operativa: tra carta e argilla non c'è un rapporto di dipendenza o subalternità ma una complementarità che rappresenta una attualissima lezione contro la frequente gerarchica supponenza dell'artista o del designer verso l'artigiano.

In mostra, accanto alle carte, saranno esposte ceramiche coeve di Meneguzzo e sei grandi quadri storici, tra i quali la *Mantide* del 1958, prestata da Paolo Marzotto.

### Orario

Dal martedì al venerdì ore 16-19:30

Sabato e domenica ore 11-19

Lunedì chiuso

Ingresso libero.

## Sulla via di Alessandro

Fino al 27 maggio

Palazzo Madama,  
Sala del Senato

Inaugurata il 27 febbraio scorso, la mostra è dedicata all'incontro fra l'arte e la civiltà ellenistica e quelle mesopotamica, iranica e indiana, con particolare attenzione alla città di Seleucia e l'arte della regione del Gandhara, due aree al centro di importanti ricerche svolte da missioni archeologiche italiane nel 1956 e nel 1963.

Il Piemonte ha una tradizione nelle discipline "orientali" iniziata addirittura negli anni Quaranta dell'Ottocento, quando il piemontese Paolo Emilio Botta avviò gli scavi che portarono alla riscoperta della civiltà assira. E sin dalla metà del Novecento Torino è un punto di riferimento per la ricerca archeologica sui rapporti fra la civiltà ellenistica e quella delle regioni orientali che costituivano l'impero di Alessandro.

Gli oggetti e i materiali esposti in questa mostra - terrecotte, monete, oggetti in vetro e metallo - sono in parte nuove acquisizioni del Museo Civico d'Arte Antica, in parte opere provenienti dai più grandi musei del mondo come il Louvre, il British Museum o il Metropolitan Museum di New York, mentre i rilievi in scisto del Gandhara fanno parte delle collezioni del Museo d'Arte Orientale di Torino.

### Orario

Da martedì al venerdì e domenica ore 10-18

Sabato ore 10-20, lunedì chiuso

### Ingressi

Intero 7,50 euro, ridotto 6 euro. Gratuito il primo martedì di ogni mese.

### Info

Tel. 011 4433501

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



## Galleria Sant'Angelo



### "per inciso"

Personale di Guido Navaretti

Fino al 13 maggio

Orizzonti interiori, meditazione, raccoglimento paesaggio. Nessuna riproduzione fotografica, nessuna pura trasposizione su lastra della realtà, ma una personale grammatica e ricerca dell'immagine, come è peraltro tipico degli incisori a tecnica diretta. Questo, e non solo, è Guido Navaretti. Nato a Torino nel 1952, è stato allievo di Sergio Saroni, Mario Calandri e Francesco Franco, e a Torino è docente di Discipline Pittoriche al Liceo Artistico "Renato Cottini". Ha partecipato a molte rassegne internazionali di grafica incisa in Italia e all'estero.

## Vincenzo Gatti

Incisioni e disegni

19 maggio - 24 giugno

L'ultima mostra della stagione sarà dedicata ai disegni e alle incisioni dell'artista torinese Vincenzo Gatti, in tutto 10 disegni, 18 incisioni e alcuni ex libris realizzati fra il 1975 e il 2007.

Un artista colto e poetico, teso alla perfezione tecnica ma vibrante di emozione la cui opera non si risolve affatto nel virtuosismo, ma attraverso lo strumento e il mestiere esprime un complesso e stratificato afflato interiore: messo a nudo, analizzato con precisione chirurgica, quindi rielaborato e progettato scientificamente, per trasformarsi, sul foglio, in visione concreta. Un racconto che indaga nel finito l'evocazione dell'infinito.

Nei disegni, i corpi nudi traggono densità, peso, forza volumetrica, da un segno impalpabile, frutto di velature ottenute con lunghe ore in punta di matita. Sembrano effetto di vapori e sogni, ma a una più attenta osservazione pulsano della concretezza della carne, delle passioni. Le incisioni all'acquaforte, più incentrate sugli oggetti del quotidiano visti e iscritti nell'involucro abitativo, prendono invece spunto dal tangibile: impatto di partenza dal quale poi l'artista ci riporta ancora una volta al sogno.

Vincenzo Gatti è nato nel 1948 a Torino dove vive e lavora. Per vent'anni è stato titolare della cattedra di Tecniche dell'Incisione, che fu già dei suoi maestri Mario Calandri e Francesco Franco, all'Accademia Albertina di Torino, della quale è anche stato direttore nel 1991-92.

Dopo la sua prima mostra nel 1970 alla galleria "La Darsena" di Milano, Gatti ha realizzato numerose personali ed ha partecipato a innumerevoli rassegne in Italia e all'estero; ha curato mostre, cataloghi e pubblicazioni sulla pratica e la didattica dell'incisione.

### Galleria Sant'Angelo

Corso del Piazza, 18, Biella

Orario: Ogni giorno dalle 15.30 alle 19.30. Chiuso lunedì

Info: Tel 015 20101 - [www.galleriasantangelo.it](http://www.galleriasantangelo.it)

## Senza Confini

### Rassegna internazionale di Teatro Contemporaneo

29 maggio-3 giugno

Questo il titolo della settima edizione della rassegna internazionale, organizzata dall'Associazione Teatro Europeo e diretta da Beppe Navello, che ogni anno porta a Torino il meglio della produzione teatrale contemporanea europea usando come palcoscenico non solo quello dei teatri ma anche le piazze, le vie, la città. Quest'anno, "Senza Confini" porta a Torino la cultura di 10 paesi diversi, 22 spettacoli di ogni genere, tante voglie diverse, contraddittorie e sorprendenti di esprimersi.



Fin dalla sua nascita il festival ha lavorato per oltrepassare le frontiere delle categorie estetiche e sociali mettendo a confronto la prosa con la danza, il mimo, la musica, le nuove tecnologie; attirando l'attenzione sulla mescolanza dei generi così frequente nella creazione artistica contemporanea.

"Senza Confini" vuol dire soprattutto spingere il pubblico a uscire dalle abitudini consolidate e sperimentare spettacoli nuovi e diversi. Teatro Europeo da sette anni propone al pubblico le complesse diversità della creazione contemporanea con l'unico scrupolo della qualità.

Questa edizione propone tre creazioni realizzate appositamente per il Festival: la regista olandese Judith Nab ricreerà, in un bar del centro storico cittadino, uno speciale ambiente domestico dove si svolgerà una breve performance per due soli spettatori alla volta; Domenico Castaldo, torinese, propone l'ultima tappa della sua esplorazione "Sulle Orme del Simurgh", dal li-

bro mistico persiano dell'XI secolo *Il Verbo degli Uccelli*; e, per la regia di Beppe Navello, l'Associazione stessa allestisce "Cinema!", ispirato alla nascita della settima arte e alla grande epoca del muto. Alle creazioni ad hoc si aggiungono ben nove prime nazionali. La celebre compagnia praghese Laterna Magika,

che manca in Italia da anni, presenterà "Rendez-vous"; KTO, compagnia polacca celebre in tutta Europa, concluderà il festival con un grandioso spettacolo di piazza; Ilka Schönbein, un'artista francese fra mimo, danza e teatro di figura, arriva finalmente al festival con le sue inquietanti marionette. E poi teatro di strada con gli spagnoli Leandre & Claire; teatro dei gesti con i francesi Dos a Deux e la compagnia danese Fantasia del coreografo Paolo Nani; il grande affresco dedicato a Magritte dal regista rumeno Horatiu Miahui.

Come ogni anno emerge un tema comune, perché nei più lontani paesi d'Europa esistono interessi che si assomigliano. E il filo conduttore di quest'anno è il cinema: le sue figure in movimento sono le palpitanti protagoniste di molte serate del programma, ombre che attraversa-



no il palcoscenico per sconfinare in un altrove non ben definito.

**Info e prenotazioni**  
Tel. 011 5119409  
[www.teatroeuropeo.it](http://www.teatroeuropeo.it)

## I Macchiaioli

### Sentimento del vero

Fino al 20 giugno  
Palazzo Bricherasio  
Via Teofilo Rossi  
angolo Via Lagrange, Torino

La "macchia" nasce a Firenze negli anni successivi ai moti del 1848 e nell'ambiente del Caffè Michelangiolo, e il termine "Macchiaioli" compare per la prima volta sulla "Gazzetta del Popolo" di Firenze nel novembre 1862 in una recensione dall'evidente intento ironico e denigratorio: vedere quei quadri, questo il senso dell'articolo, era come vedere le macchie d'inchiostro fatte dagli scolari. Ma quei pittori - Telemaco Signorini, Serafino De Tivoli, Odoardo Borrani, Vincenzo Cabianca, Cristiano Banti Giovanni Fattori, Giuseppe Abbati, Vito D'Ancona, Adriano Cecioni, Federico Zandomenighi, Raffaello Serresi, Silvestro Lega - raccolgono la sfida, e adottano la denominazione. I Macchiaioli sono artisti che riversano nei loro quadri un forte impe-

gnolo politico e civile, che col tempo inevitabilmente si affievolisce e diversifica, ma sempre tiene a mantenere uno stretto rapporto col vero. Ed è proprio questo rapporto che la mostra di Palazzo Bricherasio intende esplorare attraverso più di

cento opere suddivise in otto sezioni tematiche.

La prima, *Origine e affermazione della "macchia"*, include capolavori come Pascoli a Castiglioncello, Ritorno dalla capitale e Giovani pescatori, di Signorini; la seconda, *Castiglioncello e Piagentina*, realtà e lirica del paesaggio, introduce al momento più poetico della storia dei Macchiaioli come movimento unitario. Nel corso degli anni Sessanta dell'Ottocento, infatti, tali artisti alternarono la loro presenza tra la villa del critico e mecenate Diego Martelli a Castiglioncello e la campagna fiorentina di Piagentina, e definirono un nuovo modo di rapportarsi col paesaggio; la terza sezione, *L'epica del quotidiano*, ruota attorno al ritrovato capolavoro di Signorini "L'alzaia", oggi in una collezione inglese, e raggruppa dipinti che ben esemplificano la sublimazione del tema del lavoro e della vita quotidiana; la quarta, *Presagi di Naturalismo nella pittura dei Macchiaioli*, si raccoglie attorno al magnifico Ave Maria di Fattori, non più visto da oltre cinquant'anni, attestando l'insinuarsi nella poetica dei Macchiaioli di influenze internazionali; la quinta sezione, *La declinazione "gentile" del vero*, do-



cumenta l'impegno dei Macchiaioli di seconda generazione verso una trascrizione "oggettiva" che approda, dopo il 1870, ad un fare più piacevolmente narrativo.

A partire dagli anni Ottanta i capiscuola Fattori, Signorini e Lega, pur rimanendo fedeli ai temi precisi del realismo, sviluppano percorsi individuali, ai quali sono dedicate le tre ultime sezioni della mostra. La sesta, *La "verità" di Fattori*, mostra il rigore del verismo integrale dei suoi grandi quadri maremmani, il sentimento di appartenenza alla civiltà della sua terra. Signorini privilegia il "carattere" nella tipizzazione dei volti di Riomaggiore, e proprio *Il "carattere" di Signorini* è il titolo della settima sezione. L'ottava sezione, *Il "Sentimento" di Lega*, ne coglie appunto l'accentuazione della spiritualità nelle sue donne del Gabbro.

**Orario**

Lunedì ore 14:30-19:30

Da martedì a domenica

ore 9:30-19:30

Giovedì e sabato apertura serale fino alle 22:30

**Prezzi**

Intero 7,50 euro, ridotto 5,50 euro

Bambini 6-14 anni 3,50 euro

Audio guide: singola 3 euro, doppia 4,50 euro

**Info**

Tel. 011 5711811

www.palazzobrigherasio.it

# Le Settimane della Scienza

L'edizione 2007 di questa rassegna ha due punti focali: il rapporto fra natura e civiltà delle macchine, tra naturale e artificiale, e quello fra donne e scienza, nell'ambito dell'Anno Europeo delle Pari Opportunità.

Il marketing pubblicitario ha sequestrato le parole "natura" e "naturale" potenziandone in modo acritico l'accezione positiva. Di riflesso, "artificiale" ha assunto connotati negativi. In realtà le cose non sono così semplici e ormai sempre più spesso queste forzature linguistiche stanno diventando gravi ostacoli per la ricerca, l'introduzione di nuove tecnologie e la realizzazione di opere di interesse pubblico a forte contenuto tecnologico.

Le "Settimane" intendono documentare come "natura", "naturale", "artificiale" e "macchina" siano parole di per sé neutre: nulla nella nostra civiltà è totalmente naturale e nulla è totalmente artificiale. Questi i prossimi appuntamenti.

**Fino al 20 maggio**

**Blow-up: Immagini dal nanomondo**

Cavallerizza Reale - Via Verdi 9

Una cinquantina di scatti di un mondo che non si riprende con una macchina fotografica e nemmeno si vede con i più potenti microscopi ottici. La mostra svela per la prima volta paesaggi del nanomondo tramite immagini che di solito restano nei laboratori o sulle scrivanie di chi fa ricerca, e che lo sguardo di Lucia Covi, fotografa attenta sia ai canoni estetici sia alla sensibilità degli scienziati, mostra sotto una nuova luce. Alcuni rappresentano gli eventi eccezionali, altri provengono dalla ricerca quotidiana, e tutti assieme compongono un paesaggio molto diverso da quello che ap-

L'obiettivo dell'esposizione è illustrare al pubblico il misterioso mondo e la storia di Ötzi. La mostra itinerante, ideata dal Museo Archeologico di

Bolzano, cerca di dare risposte ai quesiti che ricercatori e studiosi di tutto il mondo si sono posti. Che aspetto aveva Ötzi? Di che cosa si cibava? Era uno sciamano? Qual è stata la causa della sua morte?

L'esposizione, oltre a presentare le ricostruzioni del suo abbigliamento ed equipaggiamento, grazie anche all'ausilio di installazioni video ed elementi multimediali, apre una finestra su un periodo del nostro passato tanto sconosciuto quanto affascinante.

pare di solito sui media, per lo più fatto di grafiche generate al computer o interpretazioni "artistiche", quando non di stereotipi presi a prestito dalla fantascienza.

**Orario**

Tutti i giorni ore 15-19.

Dalle ore 9 alle ore 13 su prenotazione per le scuole

**Ingresso libero**

**Fino al 31 maggio**

**L'aria e l'auto in città. La mobilità oggi e domani**

Museo A come Ambiente

Corso Umbria 90 - Torino

Nuovi exhibit provenienti dall'ultima edizione di Experimenta sul tema dell'auto di oggi e del futuro: dalla riduzione delle emissioni alle innovazioni sul motore, al riciclaggio dei materiali dell'auto.

Un tema di forte attualità, fra soluzioni adottate o solo discusse, fra ricerca scientifica e tecnologica, comportamenti individuali e collettivi. La mobilità negli ambienti urbani è proposta negli spazi museali attraverso linguaggi interattivi e multimediali, simpatici percorsi adatti ad ogni livello scolastico, allestimenti particolari.

**Info e prenotazioni**

Tel. 011 0702535

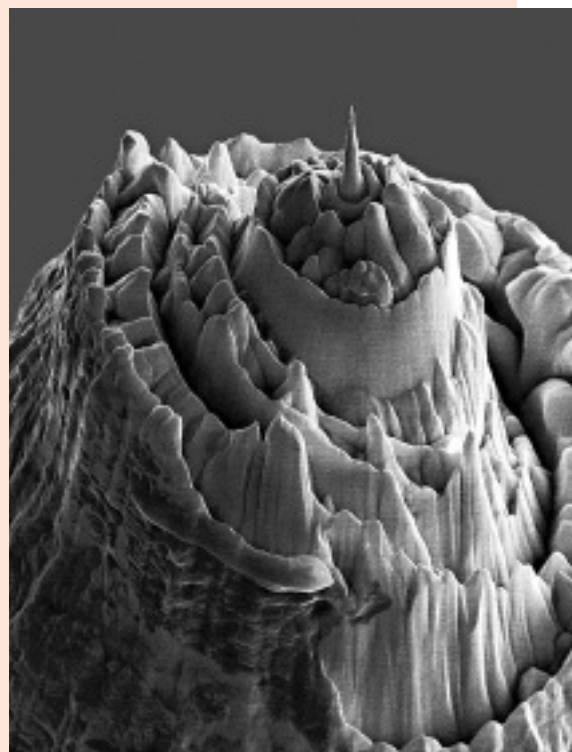
www.museoambiente.org

**Fino al 31 agosto**

**Ötzi: l'uomo venuto dal Ghiaccio**

Museo Regionale di Scienze Naturali - Via Giolitti, 36

Oltre 5.000 anni fa un uomo morì sul ghiacciaio della Val Senales. Nel 1991 fu ritrovato per caso, con i suoi indumenti e l'equipaggiamento, mummificato e congelato. Una scoperta sensazionale che offre uno scorcio senza eguali sulla vita di un uomo dell'Età del Rame.



La mostra si sofferma anche sul clamoroso rinvenimento di una punta di freccia nella spalla sinistra di Ötzi.

Della mummia è esposta una ricostruzione, non l'originale, perché per motivi di conservazione quest'ultimo non può lasciare la cella frigorifera appositamente realizzata presso il Museo di Bolzano.

L'esposizione sarà accompagnata da diverse attività collaterali quali conferenze e programmi didattici per il pubblico scolastico e non.

**Orario**

Tutti i giorni escluso il martedì ore 10-19

**Info**

Tel. 011 4326354

www.regione.piemonte.it/museo-scienzeaturali



# Le ricette di maggio

## Tartine con crema al Bruss

### Ingredienti

*Per la base:* pasta da pane, olio extravergine d'oliva, sale, acqua.

*Per la farcia:* 50 g. di Bruss, 100 g. di Toma d'Alba o Robiola di Roccaverano, un trito finissimo di timo, rosmarino e dragoncello, cugnà (mostarda d'uva) o miele di castagno.

La pasta da pane può essere acquistata direttamente dal fornaio, oppure si può preparare una normale base per pizza casalinga. Terminata la lievitazione, la pasta va stesa col matterello fino a ottenere una sfoglia sottile (1 mm. circa).

Con la rotella per gli agnolotti incidere delle losanghe o quadratini di 3-5 cm. che serviranno poi per suddividere il tutto senza romperlo una volta cotto. Spennellare con un'emulsione di olio, acqua e sale e infornare a 220° per 5 minuti o finché è dorata e la superficie si ricopre di piccole bolle. Quando è ancora calda, romperla seguendo le linee tracciate e tenerla scoperta fino al momento di usarla, in modo che resti croccante (può essere preparata con un giorno o due di anticipo).

Preparare la farcia mescolando bene gli ingredienti fino a ottenere una crema spalmabile, con la quale co-

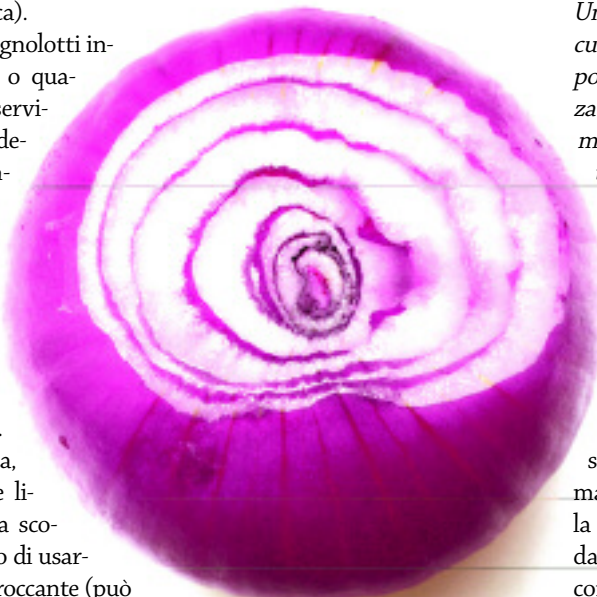
prire i crackers casalinghi. Guarnire con una punta di cugnà o miele aromatico e servire come stuzzichino o antipasto.

## Zuppa di cipolle al Raschera

### Ingredienti

Una cipolla medio-grande a persona, burro, pane casereccio, Raschera o Toma Piemontese, ottimo brodo di carne o vegetale, 2-3 cucchiaini di farina bianca.

Mettere la farina in un padellino antiaderente e, tenendo il fuoco bassissimo, farla tostare rimestando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno finché non sarà bella dorata e profumata.



Nel frattempo, affettare sottilmente le cipolle e farle appassire in una noce di burro, senza farle scurire, quindi aggiungere la farina tostata,

girando bene per evitare i grumi, versarvi il brodo ben caldo e far sobbollire per una mezz'ora o fino a quando le cipolle saranno semitrasparenti.

Tagliare il pane a tocchetti, tostarlo in forno, imburarlo leggermente e disporlo sul fondo di una terrina o di fondine individuali, coprire con il formaggio a pezzetti e quindi con il composto di cipolle e brodo.

Mettere in forno a gratinare per una decina di minuti in modo che si formi una crosticina dorata, spolverizzare di pepe e servire.

*È la ricetta della classica zuppa di cipolle alla francese, ma al posto del "Guyère rapée" c'è il più robusto e sapido Raschera.*

## Filetto alla senape

### Ingredienti

(per ciascun commensale)

Una fetta di filetto di fassone, un cucchiaino di senape, una piccola cipolla, una noce di burro, una spruzzatina di Marsala secco. Facoltativo ma buono: qualche nocciola tostata e tritata.

Affettare finemente la cipolla e farla appassire dolcemente in metà del burro, aggiungendo se necessario un pochino d'acqua. Quando sarà quasi trasparente aggiungere la senape e amalgamare bene. Scottare il filetto su entrambi i lati nel restante burro. Nel frattempo, sfumare la salsa con il Marsala. Servire la carne su un piatto caldo, coperta dalla salsa. Volendo, si può decorare con le nocciole tritate.

## Insalata ricca con pollo e crostini

### Ingredienti

Avanzi di pollo arrosto o lessato, in-

salata ricciola, sarzèt, ravanelli, pomodori, ceci (anche in scatola), tre fette di pane casereccio, paprika in polvere.

*Per condire:* un pomodoro maturo, olio extravergine di oliva, capperi, un'acciuga, mezza cipolla piccola, prezzemolo, aceto.

Tagliare a dadini le fette di pane e metterle a dorare in padella con un cucchiaino d'olio, poco sale e paprika in polvere.

Nel frattempo, spezzettare il pollo e metterlo in una capace ciotola assieme agli altri ingredienti. Preparare il condimento frullando assieme un pomodoro maturo (o, se non disponibile, pomodoro in scatola), l'olio, i capperi, l'acciuga, la cipolla e il prezzemolo.

Condirvi l'insalata, quindi aggiungere al tutto i crostini, dando solo una giratina e servendo subito per mantenerli croccanti.

## "Greca" alle nocciole

### Ingredienti:

Pasta sfoglia surgelata 500 g., 150 g. di nocciole (sgusciate) tostate e tritate finemente, 4 uova, 100 g. ciascuno di burro morbido a pezzetti e zucchero, un pizzico di sale, poca scorza di limone grattugiata, un cucchiaino di cacao amaro.

Scongela la pasta sfoglia, stenderla allo spessore di circa mezzo centimetro e foderarvi una tortiera con bordi a cerniera.

In una ciotola, montare il burro con lo zucchero, la scorza di limone e il pizzico di sale, quindi uno alla volta i tuorli, poi le nocciole e il cacao, infine gli albumi montati a neve ben soda.

Versare il composto nella sfoglia e cuocere in forno a 200°C per 35-40 minuti. ■

# Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato  
del Piemonte

Mensile - Anno III - n° 4  
Maggio 2007

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

### Direttore Responsabile

Nico Ivaldi  
direttore@piemontemese.it

### Direzione editoriale

Lucilla Cremoni - Michelangelo Carta

### Collaboratori

Chiara Armando, Daniela Camisassi, Franco Caresio, Federica Cravero, Michela Damasco, Mariangela Di Stefano, Franco Fantini, Fabrizia Galvagno, Cinzia Modena, Alda Rosati-Peys, Marina Rota, Irene Sibona, Giorgio "Zorro" Silvestri, Lucia Tancredi, Ilaria Testa, Claudio Tosatto, Maria Vaccari, Milena Vercellino, Alessia Zacchei.

### Grafica

LL'design, Torino

### Stampa

Edicta, Torino

### Pubblicità

011 4346027

### Distribuzione per l'Italia:

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

L'illustrazione in prima pagina  
è di Vittorio Pavesio

### MICHELANGELO CARTA EDITORE

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

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

# La chiave del Vostro successo.



## Confartigianato

### PIEMONTE



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



**ERAV**  
ENTE REGIONALE  
ASSISTENZA VOLONTARIA  
10123 TORINO - Piazza Bodoni 3  
Tel. 011/813.70.30

#### SEDE REGIONALE

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

#### Associazioni Federate

##### ALESSANDRIA

Spalzo Marengo  
Palazzo Pacto  
Tel 0131/28.65.11  
Fax 0131/22.66.00  
infoartigiani@confartigianatosal.com

##### ASTI

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

##### BIELLA

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

##### CUNEO

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

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

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

##### TORINO

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

##### VERCELLI

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

 Confartigianato Formazione

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



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