



picchioverde®

rivista di cultura e promozione del territorio
pianalto, chierese, collina torinese, basso monferrato

picchioverde - quadrimestrale - anno VII - numero 10 - maggio 2022 - Aut. Trib. To n° 22 del 27-05-2016 € 4,00

Petrini

**Rigenerare
l'agricoltura
per contrastare
i cambiamenti
climatici**

Sicchiero

**Governare
il territorio, fra
area metropolitana
e zone rurali**

**Nuova vita per
vecchi mulini a
Moncucco Torinese
e a Santa Fe**

**I "mattoni
carpologici"
nella terracotta
piemontese
tra Chieri e Asti**



Il Forno di Mondonio propone, oltre ai prodotti tradizionali, un'ampia gamma di pani e grissini speciali, cracker e fette biscottate, brioches, torte e pizze prodotti con farine integrali macinate a pietra. Molte novità tra cui pani con grani antichi e biscotti vegani.

I nostri pani a lievitazione naturale sono molti e potrete trovare il tipo che farà al vostro bisogno.

Come per i prodotti salati anche tutti i biscotti e gli altri dolci sono realizzati artigianalmente e senza utilizzo di preparati o additivi.

Dopo il successo delle produzioni di colombe e panettoni proponiamo per tutta la stagione estiva le "piume di mondonio", un lievitato proposto in più varianti e realizzato con ingredienti semplici e genuini, con lievito naturale e lievitazione di 30 ore, per una ottima digeribilità ed un gusto impagabile.



Il Forno di Mondonio S.a.s., Via Case Sparse 5 - frazione Mondonio - Castelnuovo Don Bosco (At)
Ci trovate al fondo del rettilineo sotto il paese di Mondonio prima della galleria in direzione Asti

Orari di apertura:

Merc, gio, sab: 7,45 - 13,00

Ven: 7.45-13.00 e 17.00-19,00

Sabato: 7.45-13.00

Domenica: 8.30-13.00 chiuso lunedì e martedì



Il forno di Mondonio

393 2807434 0119927484

fornodimondonio@gmail.com

Rigenerare l'agricoltura, ripensare le risorse

Gianpaolo
Fassino

Circa due anni fa, nel pieno della prima ondata della pandemia, era convinimento diffuso che «ne saremmo usciti migliori». Quell'esperienza, per molti aspetti impreveduta e drammatica, avrebbe dovuto insegnarci come affrontare con maggior decisione e consapevolezza stili di vita più adeguati ai tempi nuovi e difficili del presente che stavamo – e ancora stiamo – vivendo. Questo cambio di paradigma, da molti pronosticato e auspicato, non si è purtroppo (ancora) realizzato. Nel frattempo però è arrivata, altrettanto impreveduta e drammatica, la feroce aggressione della Russia all'Ucraina che ha riportato la guerra nel cuore dell'Europa. L'auspicio oggi rimane quello di «uscirne migliori», ma la realtà quotidiana ci ricorda che i cambiamenti individuali e collettivi nei nostri stili di vita sono ancora di là da venire. Uno slogan in voga alcuni anni fa diceva «pensare globalmente, agire localmente», una prospettiva ancora utile in questo momento di crisi e di difficoltà internazionali: ripartire dai piccoli contesti, dai luoghi di vita e di lavoro di ciascuno, rimane una strada importante per provare a iniziare a realizzare nel piccolo quel cambiamento necessario anche a scala maggiore. Ma da dove partire, ora che le cronache ci parlano di crisi energetica e di gravi difficoltà nella produzione e approvvigionamento alimentare? Carlo Petrini nel corso degli anni ci ha insegnato che ciascuno di noi non è un semplice 'consumatore', bensì un 'coproduttore' responsabile. Nella preziosa intervista che ha concesso al «Picchioverde» ha indicato come «l'imperativo dell'agricoltura del futuro» debba essere «la rigenerazione in tutte le sue possibili sfaccettature». Ripensare l'agricoltura in tutti i suoi

aspetti è oggi giorno urgente e necessario. Fra i vari punti toccati da Petrini su uno in particolare è a mio avviso opportuno richiamare l'attenzione: la necessità ineludibile di «una gestione più efficiente delle risorse idriche». La lunghissima siccità che ha colpito il Piemonte nell'inverno appena trascorso ne è un chiaro segnale, segno di una più lunga tendenza in cui si vanno ad associare i cambiamenti climatici alla scarsa cura del territorio, a partire anche dai piccoli contesti domestici: pensiamo a quanti sono i pozzi e le cisterne che nel corso dei decenni trascorsi sono state abbandonate nei nostri cortili, prive di manutenzione, talvolta stoltamente chiuse, abituandoci troppo in fretta alla comodità della rete di acquedotti pubblici, a discapito di sistemi di raccolta delle acque piovane di cui il mondo della tradizione era sapiente accumulatore e utilizzatore. Analogamente l'esplosione dei costi energetici ci dovrà portare a ripensare al modello di riscaldamento delle nostre abitazioni, in gran parte ancora caratterizzato da energia fossile. E l'aumentare dei costi di molte derrate alimentari ci farà ripensare all'organizzazione delle nostre filiere di approvvigionamento? Sono questi temi da sempre al centro dell'attenzione del «Picchioverde» nonché delle molte iniziative concrete e progetti dell'associazione «CiòCheVale» (da ultimo la Comunità che Supporta l'Agricoltura, presentata sul n. 9). Con queste preoccupazioni, ma anche con la fiducia nel futuro, mandiamo in edicola il numero 10 di «Picchioverde», che vuole continuare ad essere un'occasione di approfondimento e dibattito su queste tematiche, a partire dalle concrete esperienze, soprattutto positive, che si realizzano sul nostro territorio.



SOMMARIO



L'INTERVISTA

- 4 **Rigenerare l'agricoltura**
Intervista a Carlo Petrini a cura della redazione



VIVERE IL TERRITORIO

- 8 **Un'esperienza coinvolgente**, Raffaella Firpo



DOSSIER

- 12 **Coltivare il paesaggio: la sfida per il territorio astigiano**, Marco Devecchi



LUOGHI E STORIE

- 18 **Ritorno al futuro**, a cura di Pietro Parena e Stefano Serra
24 **“Pane Nostro” e i grani antichi**, intervista ad Alberto Guggino
26 **Una «Fábrica Cultural» nell'antico Molino di Santa Fe**, Giancarlo Libert



VIVERE IL TERRITORIO

- 32 **La Fattoria didattica**, Lorena Di Maria



In copertina:

Una macina del vecchio mulino Serra restaurato (foto Roberto Goffi).



picchioverde®

Rivista di cultura e promozione
del territorio

Pianalto, Chierese, Collina Torinese,
Basso Monferrato
ISSN 2532-1331

Editore

Associazione di Promozione Sociale
CioCheVale

via Broglia, 12 - 10020 Mombello
di Torino (To) - tel. 3357267159
picchioverde2016@gmail.com

www.ciochevale.it/picchioverde

Picchioverde Rivista



RUBRICHE

38 **Cibo, comunità, salute. Ripartire dal cibo**, Alessandra Savina



L'INTERVISTA

44 **Intervista al sindaco di Chieri Alessandro Sicchiero a cura di Giorgio Parenà**



LUOGHI E STORIE

50 **I "mattoni carpologici"**, Giovanni Donato



VIVERE IL TERRITORIO

56 **Progetto per la costituzione di una biblioteca del romanico**, a cura della redazione

58 **Rete Romanica di Collina**, a cura della redazione

62 **Tampe, peschiere, cave e laghi**, Alessandro Crivello



RUBRICHE

72 **Artisti del territorio. Intervista a Maddalena Ferragatta**, a cura di Daniela Parenà

76 **I racconti del Picchio. Acqua miracolosa**, Giorgio Finello

78 **Il Picchio segnala**

Direttore responsabile
Gianpaolo Fassino

Comitato di redazione
Francesco Garetto, Alberto Guggino, Pietro Liotta, Daniela Parenà, Giorgio Parenà, Pietro Parenà, Silvana Parenà, Laura Vaschetti

Comitato scientifico
Giancarlo Aiassa, Paolo Aiassa, Piero Amerio, Franco Becchis, Giovanni Bosco, Silvia Bruno, Riccardo Civera, Franco Correggia, Andrea Cotti, Alessandro Crivello, Marco Devecchi, Giovanni Donato, Ferruccio Ferrua, Agostino Gay, Enrico Gennaro, Maurizio Pallante, Davide Porporato, Luciana Quagliotti, Dario Rei, Domenico Torta, Franco Zampicini

Progetto grafico
Sonia Lacerenza - Pierangelo Bassignana

Traduzioni
Norma Parenà

Impaginazione e fotoritocco
Pierangelo Bassignana - Sonia Lacerenza

Stampa
Tipografia Gravinese Snc - Leini (To)

Anno VII - n. 10 - Reg. Trib. di Torino n. 22 del 27-05-2016
Picchioverde garantisce la tutela dei dati personali, che potranno essere rettificati o cancellati su richiesta scritta

I testi, le fotografie e le figure contenuti nella presente pubblicazione sono proprietà intellettuale dei rispettivi autori. È vietata la riproduzione totale o parziale di testi e immagini, con qualsiasi mezzo, senza la preventiva autorizzazione scritta degli autori e dell'editore. Ogni abuso verrà perseguito legalmente.

Rigenerare l'agricoltura



per contrastare i cambiamenti climatici,
l'inquinamento ambientale,
la perdita di biodiversità

Intervista a Carlo Petrini a cura della redazione



Come interpreta il concetto di sostenibilità nell'ambito della coltivazione agricola e delle attività legate alla cura del territorio e dell'ambiente?

Più che parlare di sostenibilità, vorrei accostare alla parola agricoltura, la rigenerazione. L'imperativo dell'agricoltura del futuro deve essere infatti la rigenerazione in tutte le sue possibili sfaccettature. Rigenerare quindi il suolo attraverso pratiche che ne aumentano la fertilità. Rigenerare gli ecosistemi purificandoli dagli agenti chimici inquinanti e sostituendoli con alternative naturali, e ancora, attuando una gestione più efficiente delle risorse idriche. Rigenerare la biodiversità, facendo sì che le varietà locali ritornino ad essere presenti nei campi e negli allevamenti. Rigenerare le relazioni di interazione tra le specie animali e vegetali che popolano un territorio riconoscedone il ruolo vitale nel garantire i servizi ecosistemici. In ultimo rigenerare i saperi, abbracciando la complessità e la diversità, e rigettando l'approccio riduzionista e omologato che ci è stato propinato dal modello

convenzionale, e che ha la pretesa di poter funzionare sempre e ovunque. È solo abbracciando il concetto di rigenerazione che a mio avviso l'agricoltura può diventare una pratica che cura e custodisce il territorio nel quale si sviluppa.

I complessi e preoccupanti cambiamenti climatici come incidono sulle coltivazioni e gli attuali sistemi di produzione agricola hanno a loro volta un impatto sulla problematica ambientale?

Il settore alimentare è fautore e al contempo vittima del cambiamento climatico. Fautore perché nel suo complesso è responsabile del 36% del totale delle emissioni di gas serra; con gli allevamenti intensivi di bestiame, e l'utilizzo della chimica di sintesi nei campi tra i principali contribuenti. Vittima perché l'aumento delle temperature e la maggior frequenza di eventi climatici estremi rendono l'agricoltura incerta e rischiosa. Basti pensare che l'innalzamento di un solo grado di temperatura implica lo spostamento delle coltivazioni di 150 metri in altitudine e di addirittura 150 chilometri in latitudine. Ecco che come effetti collaterali abbiamo l'abbandono di terreni ormai improduttivi

(la desertificazione è una piaga ormai diffusissima) per bonificare nuove zone: la coltivazione della vite che arriva nel Regno Unito e i frutti esotici in Sicilia. Tutto ciò non implica solo dei costi impreveduti per gli operatori del settore agroalimentare, ma anche ulteriori disboscamenti che, esattamente come in un circolo vizioso, alimentano il galoppare del surriscaldamento globale.

Quale valutazione esprime sulle politiche agricole europee? Si individuano prospettive promettenti o scelte scarsamente innovative? Quali aspetti dovrebbero essere incentivati e quali tendenze andrebbero corrette?

La nuova riforma della Pac non affronta adeguatamente i rischi associati al cambiamento climatico, la perdita di biodiversità (il 75% del cibo che mangiamo viene da 12 piante e 5 specie animali) e la mancanza di equità nella distribuzione dei sussidi (l'80% dei sussidi finisce nelle mani del 20% dei beneficiari). Quindi a mio modo di vedere si è giunti ad un compromesso abbastanza deludente e incapace di valorizzare le piccole produzioni e tutte quelle pratiche agricole rigenerative che coniugano l'aspetto produttivo e la tutela di ambiente e clima.

La filiera agroalimentare può indurre la nascita e la crescita di un flusso di turisti e visitatori?

Il turismo enogastronomico in Italia è già un fiore all'occhiello. Quello che secondo me bisogna fare negli anni a venire, è distogliere l'attenzione da luoghi ormai diventati iconici – ma che a tratti hanno anche perso la loro autenticità a scapito di un turismo non di qualità, ma di quantità – e far nascere nuovi poli in piccoli borghi che preservano ancora la loro unicità. I turisti, soprattutto stranieri che vengono in Italia, sono infatti ammaliati dalle nostre botteghe artigiane, dall'osteria frequentata dalle persone del luogo, dal panificio dove poter acquistare i prodotti tipici da forno, e dal paesaggio rurale biodiverso in cui c'è commistione tra natura e insediamenti. Tutte queste sono caratteristiche che dobbiamo preservare e difendere con orgoglio non solo perché sono patrimonio identitario della nostra italianità, ma anche perché grazie allo sviluppo di un nuovo tipo di turismo possono essere fonte di rigenerazione di centinaia di migliaia di borghi e paesi che oggi rischiano fortemente di diventare luoghi dormitorio se non addirittura fantasma.

Quali sono a suo avviso gli aspetti più positivi nelle dinamiche sociali, culturali e comunitarie, apportati dalla costituzione dei presidi e dalla rivalutazione (non solo economica) di prodotti agricoli tipici? Come distingue, per tali prodotti, il mero prezzo di mercato dal valore, in senso lato, degli stessi?

Dietro a prodotti tipici, come lo sono ad esempio i presidi Slow Food, c'è la nostra storia, c'è la nostra memoria, c'è il nostro territorio. Si tratta di un qualcosa che nei secoli ha lasciato dei sedimenti culturali, economici, in molti casi addirittura paesaggistici. Tutte queste caratteristiche sono ciò che conferiscono il valore ad un prodotto. Un valore che non può in alcun modo essere ridotto al prezzo che quel bene ha sul mercato. Il valore è radicato sul territorio, è ciò che rende gli abitanti orgogliosi del luogo in cui vivono, è ciò che li spinge a continuare a coltivare e promuovere quei prodotti nonostante le difficoltà. In questo senso un prodotto tipico diventa fattore identitario distintivo di un territorio e fa riconoscere le persone come parte di una comunità.

Pagina a fronte: I relatori dell'incontro a Capriglio (Marco Devecchi, Carlo Petrini, Gabriella Chiusano, Raffaella Firpo (foto Picchioverde)

Incontro con Carlo Petrini a Capriglio ai primi di settembre 2021 (foto Picchioverde).



Come può il piccolo produttore di frutta e verdura competere con la concorrenza dei colossi della grande distribuzione? In altre parole: potrà mai un prodotto di qualità coltivato da un piccolo produttore fare parte della mensa di un operaio?

Un prodotto di un agricoltore di piccola scala e quello venduto sugli scaffali di un supermercato non potranno mai competere per il semplice fatto che sono beni dalle caratteristiche talmente differenti da non poter nemmeno essere comparabili. Negli ultimi anni ho però visto una crescente consapevolezza rispetto all'importanza di una alimentazione sana, per noi e per l'ambiente. Consapevolezza che è riconosciuta anche a livello istituzionale; ne è un esempio la Farm to Fork (dal campo alla tavola) europea; la prima strategia alimentare che si occupa del tema del cibo a 360° includendo anche le questioni legate alla distribuzione e al consumo. All'interno di questo quadro normativo io penso che ci sia anche spazio per il discorso legato a una nuova gestione degli approvvigionamenti da parte degli attori della ristorazione collettiva. Gestione caratterizzata dalla ricerca della materia prima sul territorio, dal favorire i prodotti stagionali e da un'offerta che non guarda solo all'apporto calorico di un pasto, ma che pone molta attenzione anche a quello nutrizionale. Sul lato della distribuzione poi, a mio modo di vedere nei prossimi anni dovrà esserci un grande sforzo congiunto da parte di amministrazioni locali, produttori e cittadini per rafforzare sempre più un modello distributivo che ha radici ben salde nel passato, ma che ha tutte le caratteristiche per proiettarsi al futuro. Sto parlando dei mercati contadini, luoghi in cui non solo i produttori possono vendere direttamente i loro prodotti – prescindendo da dinamiche di mercato perverse dove il prezzo più basso la fa da padrone – ma

dove si pratica un modello alternativo di economia che mette al centro la relazione tra le persone. Elemento che è garanzia di qualità e continuità molto più forte e pregnante di qualsiasi brand commerciale o certificazione. Sono questi, a mio modo di vedere i fattori su cui devono investire i piccoli produttori.

Cosa pensa della coltivazione biologica e biodinamica?

Io sono fortemente a favore di tutte quelle pratiche agricole capaci di soddisfare al contempo due bisogni: quello nostro umano di sfamarsi rispettando i principi del buono, pulito e giusto, e quello ambientale di rimanere salubre e capace di mantenere la sua produttività nel futuro.

L'informatica può essere impiegata in campo agricolo per ottimizzare i sistemi di coltivazione e migliorare la qualità e la sostenibilità delle colture?

Penso che il tratto distintivo delle pratiche agricole di successo dei prossimi anni sarà la capacità di coniugare tradizione e innovazione. L'innovazione e il progresso infatti, esistono solo in virtù di una preesistente tradizione da cui partire. Allo stesso tempo una tradizione che non è capace di innovarsi è destinata a scomparire. Questa *forma mentis* dovrà contaminare anche le pratiche agricole. Ben venga quindi per esempio l'irrigazione di precisione per ottimizzare l'uso delle risorse idriche, combinata però magari con la varietà autoctona di un determinato prodotto che si è dimostrata essere quella più resiliente al problema della carenza d'acqua. Questo secondo me vuol dire utilizzare sapientemente la tecnologia, altrimenti il rischio è di diventarne succubi.



Alcune varietà di mele antiche del nostro territorio (foto Federico Chiais).

Carlo Petrini, founder of Slow Food, answers our questions whilst dealing with a number of issues, starting from a sustainable agriculture, respectful of the environment and the biodiversity, the limits of the EU policies when it comes to boosting all those regenerative farming practices which combine both productive needs and protection of the environment and the climate, and the importance of unifying and not contraposing tradition and innovation.



DA VENT'ANNI CON IMPEGNO
E PROFESSIONALITÀ
CAFFÈ VERGNANO IL GIALDO
TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Federico Raso, 2 volte finalista del Campionato Italiano Baristi, Trainer dell'Accademia Vergnano ed esperto del settore, introduce la prima **CAFFETTERIA SPECIALTY** del Chierese.

CAFFÈ FILTRO:
caffè monorigine
di alta qualità.

THE pregiati in foglie.

TISANE sfuse BIO.



[caffevergnanoilgialdo](https://www.facebook.com/caffevergnanoilgialdo)



[caffevergnano_ilgialdo](https://www.instagram.com/caffevergnano_ilgialdo)



Via Conte Rossi di Montelera 51, Chieri (TO) • Tel. 011 9424621

U A Capriglio, comunità del cibo Slow Food n'esperienza coinvolgente

Il racconto dell'accoglienza di contadini di ogni parte del mondo
in occasione di alcune edizioni di "Terra Madre"

Raffaella Firpo

Ho avuto la fortuna di partecipare a Terra Madre fin dalla prima edizione nel 2004, come rappresentante dell'Associazione Produttori Bio del Piemonte e poi nel 2006 come organizzatrice di "Donne in Campo", un mercato di donne agricoltrici che si svolgeva a Torino.

L'esperienza era entusiasmante ed assolutamente coinvolgente: 5000 contadini arrivati da tutto il mondo condividevano a Torino 5 giorni della loro vita, partecipando a gruppi di lavoro organizzati sulle diverse tematiche (agricoltura, pesca, clima,...) mettendo in comune esperienze di lavoro, speranze ed errori.

Mangiavamo insieme in una enorme mensa comunitaria organizzata da Slow Food, dove ai tavoli potevano esserci persone di dieci nazioni diverse e dove il babilamme delle lingue si fondeva in un'unica grande voglia di comunicare, anche solo con i gesti e si risolveva sempre nella musica.

Nel 2008 la grande svolta. Grazie alla decisione di riprendere in modo più deciso la coltivazione del tradizionale peperone, Slow Food aveva dichiarato Capriglio "Comunità del cibo", passo che precede il riconoscimento di un Presidio (avvenuto poi nel 2010) e che permetteva ad una rappresentanza di produttori di partecipare a Terra Madre. A quel punto i caprigliesi si sono lasciati convincere a fare un salto più grande.

Quell'anno nostro figlio faceva il Servizio Civile Internazionale collaborando con una ONG di Torino che aveva un progetto nel sud della Colombia per aiutare i contadini messi in fuga dalla guerriglia delle FARC a ritornare sulle loro terre, coltivare e cercare di vendere i loro prodotti. Noi siamo andati a trovarlo due volte, abbiamo scoperto un paese bellissimo per gli aspetti naturali ma distrutto dalla



Foto di gruppo - Ada con due ospiti

violenza degli uomini, abbiamo conosciuto artigiani che cercavano di guadagnarsi la vita con niente e produttori di caffè che difendevano anche l'ultimo metro di terra. Al ritorno fu facile tirare le somme: avremmo potuto ospitare a Capriglio la comunità colombiana che avrebbe partecipato a Terra Madre.

Era luglio e fino ad ottobre avevamo tempo per organizzarci. Ne parlai subito con il sindaco, e amico, Gian Barberis e cominciammo la strada. Ci fu una grande assemblea in paese per spiegare il progetto e

sentire tutti i dubbi, che, sorprendentemente, furono molti meno del previsto. La notizia si sparse e l'interesse cominciava a crescere: gli ospiti previsti erano una trentina e non fu difficile trovare una decina di famiglie disposte ad aprire la loro casa. Organizzammo anche una serata per proiettare le foto scattate nel viaggio in Colombia: boschi non di gaggie o roveri ma solo palme, sottobosco di piante di caffè, piante di orchidee parassite di altre piante... sembrava un mondo magico.

Più si avvicinava il giorno dell'arrivo, più cresceva il fermento, ma anche lo spirito comunitario: chi mi chiamava per farmi vedere se andavano bene i letti o il bagno, chi voleva sapere cosa far da mangiare. Ci fu una bellissima riunione delle donne del paese (anche quelle che non ospitavano volevano rendersi utili in tutti i modi) dove decidemmo che avremmo cenato tutti insieme nei locali del vecchio asilo del paese e furono organizzati i menù per ogni sera. In tre sere bisognava fargli assaggiare di tutto: agnolotti, polenta, bagna cauda, coniglio al vino, bonet, tiramisù... Le donne erano scatenate: concrete, operative, attente ai particolari e soprattutto molto collaborative. Devo assolutamente riconoscere che gran parte della riuscita di quell'esperienza è merito del loro lavoro e della loro simpatia.

I quattro giorni passarono velocissimi: colazione nelle famiglie, poi un pulmino organizzato da Slow Food li portava al Palazzo del Lavoro a Torino, dove la giornata passava tra incontri, dibattiti e un imprevisto mercato organizzato da delegati di tutto il mondo: dai loro zaini era venuto fuori di tutto: statuette, collane, vestiti, prodotti alimentari, il tutto esposto per terra su tappeti improvvisati. Tra i nostri ospiti c'era un produttore di caffè che voleva a tutti i costi farlo assaggiare e così il secondo giorno lo attrezzammo di tavolino, grembiule, macchinetta da caffè elettrica e bicchierini di carta. Era felice. Alla sera si cenava tutti insieme, un'ottantina di persone, e tra un piatto e l'altro qualche "discorsetto" dei nostri ospiti e tanti canti. Era nostra ospite una donna che raccoglieva molluschi tra le radici delle mangrovie nell'estremo sud della Colombia, con le

gambe in acqua per ore ogni giorno, e come faceva lavorando, anche con noi tutte le sere cantava e la sua voce sovrastava le chiacchiere di tutti.

Con alcuni sono nate "amicizie" durate negli anni con lo scambio di qualche mail ogni tanto. La cosa più bella, alla fine di quei giorni, me la disse una mia vicina di casa: "Avevo paura di non capire niente perché parlo solo piemontese e italiano ma ho scoperto che ci capiamo lo stesso, perché in fondo abbiamo la stessa lingua: quella di chi ama la terra." Alla partenza, la promessa di rivedersi due anni

dopo, cosa che, tranne casi eccezionali, non si è mai verificata perché Slow Food, nell'intento di allargare questa esperienza al maggior numero possibile di delegati, chiedeva che ci fossero sempre persone diverse provenienti da comunità diverse, per dare un'opportunità a tutti.

Pedro fa degustare il suo caffè.



il bailamme delle lingue si fondeva in un'unica grande voglia di comunicare, anche solo con i gesti e si risolveva sempre nella musica



Nel 2010 altro cambiamento: si era sparsa la notizia della nostra esperienza e i dirigenti della Comunità Collinare Alto Astigiano, di cui Capriglio faceva parte, mi chiesero di andare a illustrare ciò che avevamo fatto. Così decisero di allargare l'esperienza ad altri paesi (Castelnuovo Don Bosco, Berzano, Pino d'Asti, Albugnano, Cerreto, Aramengo) e logicamente aumentò il numero delle persone che potevamo ospitare, circa una cinquantina.

Un pullman da turismo, come uno scuolabus, partiva tutte le mattine dalla piazza di Castelnuovo per Torino e ci riportava gli ospiti alla sera. Da allora, e per cinque edizioni di Terra Madre, in questo piccolo angolo di Monferrato è passata gente dei paesi più lontani: Colombia, Messico, Sud Africa, Bhutan,



Terra Madre è finita... Ultimi saluti.

Marocco, Filippine, Grecia, Burkina Faso, Gabon, per ricordarne solo alcuni. Tutti gli anni, durante il periodo di soggiorno, si organizzava una grande cena collettiva: tutti gli ospiti con le famiglie ospitanti, i sindacati e i simpatizzanti. Il clima di unione era irresistibile: la grande voglia di comunicare, di parlarsi, era palpabile e sempre si trasformava in musica: abbiamo ascoltato musiche colombiane suonate con strumenti africani e canzoni greche che si alternavano a canti del centro Africa.

L'ultima edizione è stata nel 2018. Nel 2020 la pandemia ci ha tolto tutto questo. Quest'anno Petrini è sicuro che ce la faremo, io non lo so, lo spero ma non mi pronuncio. Preferisco chiudere con una riflessione su ciò che abbiamo avuto. Se non fosse stato per la meravigliosa "follia" di Carlin Petrini tutto questo non sarebbe mai avvenuto e non avremmo avuto l'insegnamento fondamentale di quei giorni: interesse per l'altro e il suo modo di vivere, condivisione dei problemi, ma anche allegria e serenità che nasceva dalla convinzione di essere dalla parte giusta.

Ora viviamo anni orribili in cui tutto questo ci è stato tolto e regna una situazione totalmente contraria: niente interesse ma superficialità, niente condivisione ma pregiudizio e critica, niente allegria ma isolamento e depressione. Allora ripenso a quel passato e sento che la ricchezza che ho incamerato in quegli anni è quella che mi aiuta oggi ad andare avanti positivamente, aperta agli altri, mai giudicante e disposta ad aiutare.

Questo è il vero spirito di Terra Madre, riassunto benissimo da un delegato messicano che, partendo, mi disse: "Molti di noi non si rivedranno mai più, perché la vita è difficile per tutti. In questi giorni per un momento abbiamo sognato ma l'importante è questa eredità: sapere che su due rive opposte degli oceani o sulle montagne, tutti continueremo a lavorare e lottare per difendere la nostra Pachamama..."

Grazie Terra Madre! Grazie Carlin!

The passionate tale of the welcoming of farmers from every corner of the world in a few small Monferrato villages, on the occasion of "Terra Madre" between 2008 and 2018. The discovery that, even in the difference of languages and cultures, the shared love for the earth allowed a deep communication, and it gave hope and trust to those who work and fight to protect our earth in every part of the world.

IL LAVA tappeti

SCEGLI
QUALITÀ & GARANZIA
CON CURA

Il nostro servizio:



Ritiro. Il nostro incaricato ritira direttamente a casa tua e al piano il tuo tappeto. Lo inserisce in un imballo dedicato a garanzia di una totale sicurezza.



Pulitura. La pulizia del tappeto avviene nel nostro laboratorio con detergenti professionali. Il processo di asciugatura avviene lentamente con la corretta areazione.



Sanificazione. Il nostro trattamento avviene nel nostro laboratorio, usando prodotti specifici allo scopo di ottenere il miglior risultato possibile senza danneggiare i vostri tappeti.



Riconsegna. In una settimana il tuo tappeto, pulito e profumato, sarà di nuovo a casa tua.

Al prezzo lancio di =

50 euro



Prenota ora
www.illavatappeti.it

Per informazioni **011-9446931**

Uno sguardo rivolto al futuro

Coltivare il paesaggio: la sfida per il territorio astigiano

Criticità e segnali positivi per la salvaguardia del paesaggio

Marco Devecchi *



In Italia, il paesaggio appare sempre più come l'elemento essenziale di uno sviluppo economico sostenibile legato alle peculiarità ambientali e alle eccellenze alimentari. In campo agrario, l'aspetto vincente delle produzioni non si misura, infatti, solo più in termini meramente "organolettici", ma anche sui temi della salvaguardia ambientale e della cura ed attenta gestione del paesaggio, quale caposaldo della qualità e tipicità dei prodotti stessi. I paesaggi agrari che ancora oggi rappresentano un elemento di forte caratterizzazione delle singole realtà territoriali sono quelli che denotano un intervento equilibrato dell'uomo sugli elementi naturali; sono quelli che offrono una chiara presenza di segni storici e di nessi leggibili tra struttura e uso del suolo. Il settore agricolo in questi ultimi anni appare sempre più deputato a

svolgere una pluralità di funzioni, oltre ai riconosciuti ambiti tradizionali. Quanto mai importante appare il mantenimento dell'assetto idrogeologico, la conservazione dei paesaggi dotati di rilevanti valenze storico-culturali, sino al mantenimento della biodiversità. Gli agricoltori, in questa prospettiva, possono certamente contribuire a conservare e a produrre in modo efficace paesaggi di alta qualità, attraverso una attenta "cura" del territorio in cui operano, affinché mantenga e rafforzi i caratteri di qualità formale e di identità storica, evitando in modo scrupoloso inutili compromissioni. Questi obiettivi possono nel complesso essere conseguiti anche con adeguati incentivi/sostegni economici, così come promuovendo studi e iniziative per il mantenimento e il miglioramento del paesaggio agrario. In quest'ottica si colloca il dettato innovativo della Convenzione europea del paesaggio che ribadisce il principio per cui "il paesaggio svolge importanti funzioni di interesse generale, sul piano culturale, ecologico, ambientale e sociale" e soprattutto che "costituisce una risorsa favorevole all'attività economica, e che, se salvaguardato, gestito e pianificato in modo adeguato, può contribuire

In alto: Interessante realtà agricola del nord Astigiano (zona di Pino d'Asti) con promettenti nuovi impianti di vigneti.

** Marco Devecchi è presidente del Centro studi per lo sviluppo rurale della collina dell'Università di Torino.*

alla creazione di posti di lavoro”. Un caso studio di grande interesse per verificare la concretezza ed applicabilità generale di questo tipo di ragionamenti è rappresentato in Piemonte dai territori in provincia di Asti, ove sono in corso interessanti attività di ricerca e sperimentazione sul fronte della sostenibilità in campo agronomico e della pianificazione territoriale.

1. La realtà agricola astigiana

Sulla base dei dati statistici elaborati da Infocamere ed aggiornati al 2019 è possibile avere un quadro chiaro dell'importanza del settore primario nel contesto economico dell'Astigiano con un numero di imprese agricole attive superiore alle 6.100 unità ed una incidenza sul totale delle realtà imprenditoriali pari a più del doppio di quella registrata a livello regionale e nazionale prossima al 12%. Oltre la metà delle aziende agricole astigiane opera nel campo della viticoltura. La restante parte opera nel campo delle produzioni erbacee (cerealicole, oleaginose, foraggere, ortive e floricole), frutticole e nell'allevamento del bestiame. Un trend culturale in forte crescita è rappresentato dalla coricoltura, con particolare riferimento alla varietà di nocciolo tonda gentile trilobata con superfici investite

passate da poco più di 2.000 ettari del 2006 a quasi 5.000 ettari coltivati nel 2018. Nel corso degli ultimi 10 anni si è verificata una contrazione del numero di aziende agricole, di circa 2000 unità, più elevata nell'Astigiano rispetto a quanto registrato nel contesto regionale (-18,5%) e nazionale (-14,2%). Questo dato, valutabile non necessariamente in termini negativi, si affianca a quello decisamente positivo del ritorno dei giovani all'agricoltura come attività professionale coscientemente scelta e non come mero ripiego occupazionale rispetto alle difficoltà economiche generali del contesto produttivo astigiano. Si tratta di opportunità lavorative favorite a livello nazionale ed europeo dall'adozione di un insieme di strumenti fiscali e di politiche attive del lavoro mirate

all'insediamento dei giovani in agricoltura. Sempre sulla base dei dati statistici forniti da Infocamere per il 2019, emerge che l'imprenditorialità giovanile (definita come tale in ragione dell'età degli addetti al di sotto dei 35 anni) vede per l'astigiano una incidenza di oltre il 7% riferita all'intero comparto. Di grande interesse in agricoltura è anche la presenza femminile con oltre 1.600 imprese condotte da donne, che rappresentano il 27,4% delle aziende del comparto, quota leggermente superiore al dato regionale (26%) e di poco inferiore dato nazionale (28,4%)¹.

2. Quale prospettiva per i paesaggi agrari storico-tradizionali

La rilevanza del patrimonio paesaggistico dei territori collinari del basso Piemonte, con particolare riferimento alle realtà specializzate nella viticoltura, è tale da aver giustamente ottenuto l'alto riconoscimento internazionale da parte dell'UNESCO², come "Patrimonio dell'Umanità", configurandosi come un positivo fattore di crescita sostenibile del territorio. La Convenzione UNESCO sul patrimonio dell'umanità del 1972 ha stabilito con forza il principio per cui ciascuno Stato «riconosce che l'obbligo di garantire l'identificazione, protezione, conservazione, valorizzazione e trasmissione alle

generazioni future del patrimonio culturale e naturale (...), situato sul suo territorio, gli incombe in prima persona. Esso si sforza di agire a tal fine sia direttamente con il massimo delle sue risorse disponibili, sia, all'occorrenza, per mezzo dell'assistenza e della cooperazione internazionale». La sfida per questi territori appare rivolta alla necessità di coniugare la tutela del patrimonio paesaggistico con la continuazione di attività produttive spesso bisognose nella modernità di adeguamenti a nuovi



¹ Fonte (Camera di Commercio di Asti), *L'agricoltura in provincia di Asti. Sintesi dei principali indicatori economici Anno 2019*.

² Le realtà territoriali dell'Astigiano inserite dall'UNESCO nella Lista del Patrimonio mondiale dell'Umanità fanno riferimento ai territori di Nizza e di Canelli, rispettivamente per la rilevanza dei vitigni di Barbera e Moscato localmente coltivati.



Paesaggi agrari di eccezionale valore e ricchezza ecologica nella conca di Vezzolano ad Albugnano nell'intorno della Chiesa romanica.

Formazioni boschive di grande pregio caratterizzate da copiose fioriture primaverili di ciliegi di grande interesse per il sostentamento dei pronubi presenti in loco.

processi tecnologici ed utilizzo di attrezzature e macchinari del tutto differenti da quelli del passato. In questa prospettiva appare di fondamentale importanza la conoscenza approfondita delle tecniche colturali del passato per poter valutare in che misura queste possano essere mantenute, eventualmente anche con un sostegno finanziario pubblico, riconoscendone il grande valore identitario per le comunità locali e per le aspettative di fruizione da parte dei turisti e visitatori attratti proprio dall'avvenuto riconoscimento UNESCO. In campo agrario, l'importanza della conoscenza dei saperi tradizionali è stata pienamente riconosciuta nella

Convenzione UNESCO del 2001 sulla "Diversità culturale", nella quale è sottolineata la necessità di protezione delle conoscenze tradizionali, specie in campo ambientale e di gestione delle risorse naturali per favorire sinergie tra la scienza moderna e i saperi locali. Nei paesaggi viticoli UNESCO del basso Piemonte è chiaramente leggibile la lunga e faticosa attività dell'uomo per mettere a coltura i fronti collinari, anche quelli più irti ed impervi delle Langhe. Si tratta di un lavoro che ancor oggi trova un puntuale riscontro nella scansione dei campi, nei fossati e nei poderosi interventi di sistemazione dei rilievi collinari. La bellezza ed originalità di questi paesaggi agrari UNESCO deriva proprio dall'ordinata successione dei filari, dall'organizzazione del territorio secondo moduli geometrici, ripetuti regolarmente da un colle all'altro, secondo peculiari disegni, dovuti alle attente sistemazioni idraulico-agrarie dei versanti. Tra queste primeggia il cosiddetto "girapoggio", caratterizzato dalla singolarissima disposizione dei filari secondo le curve di livello dei fronti collinari che ha rappresentato – in termini di singolarità – una delle motivazioni cardine del riconoscimento di valore universale da parte dell'UNESCO. Purtroppo le sempre più pressanti esigenze di meccanizzazione dei vigneti hanno portato nel tempo a modificare questa tradizionale e consolidata modalità di sistemazione idraulico-agraria dei vigneti con l'adozione delle sistemazioni a "rittocchino" contraddistinte dalla disposizione dei filari secondo le linee di massima pendenza dei fronti collinari con uno stravolgimento generale del paesaggio rispetto ai canoni storici tradizionali. In questa contrapposizione tra tradizione e modernità, si colloca un confronto in atto molto serrato sulla ristrutturazione e riconversione dei vigneti, in riferimento all'ammissibilità a contributi economici degli impianti realizzati con sistemazione a rittocchino.

3. Importanza delle scienze agronomiche

Per poter conseguire questi importanti obiettivi di sostenibilità ambientale appare fondamentale il contributo della ricerca e sperimentazione in campo agrario e viticolo in particolare. Merita citare a questo proposito una serie di problematiche aperte che suscitano grande preoccupazione anche in quella parte di popolazione non direttamente coinvolta



Nel campo delle questioni fitosanitarie della vite l'adozione di soluzioni del tutto alternative alle pratiche odierne appare ancora problematica

nel settore produttivo primario. Tra queste rientrano l'utilizzo di diserbanti per il controllo della flora infestante nei vigneti, così come una serie di prodotti fitosanitari per il controllo dei patogeni e fitofagi della vite. Appaiono molto interessanti, in una logica di salvaguardia degli agroecosistemi, le tecniche alternative al diserbo chimico volte all'inerbimento controllato del vigneto, così come le lavorazioni meccaniche del terreno localizzate lungo i filari, finalizzate a limitare i fenomeni di ruscellamento delle acque meteoriche ed erosione superficiale dei terreni. Nel campo delle questioni fitosanitarie della vite l'adozione di soluzioni del tutto alternative alle pratiche odierne appare ancora problematica, essendo da tempo in atto numerose sperimentazioni anche in ragione della recente diffusione di malattie della vite molto preoccupanti come la Flavescenza dorata.

4. I regolamenti di polizia rurale

Per poter orientare l'evoluzione dei territori viticoli verso criteri di maggior sostenibilità ambientale grande interesse rivestono le norme contenute nei regolamenti di Polizia rurale che di recente sono stati oggetto di rivisitazioni ed aggiornamenti alla luce delle nuove aspettative di qualità delle produzioni agrarie e di corretta gestione dei territori. Un esempio molto interessante al riguardo riveste la completa rielaborazione da parte della Provincia di Asti nel 2016 di un proprio regolamento fortemente indirizzato al raggiungimento di obiettivi di salvaguardia ambientale nelle aree agricole, senza peraltro penalizzazioni delle attività produttive. Tra i punti qualificanti rientrano la salvaguardia dei suoli agrari per prevenire fenomeni di erosione e di dissesto anche con la finalità del mantenimento in buone condizioni della viabilità stradale locale. In questa prospettiva un rilievo particolare riguarda la prescrizione del ricorso alle tecniche di ingegneria naturalistica, in alternativa ai manufatti tradizionali in cemento armato, in grado di assicurare una maggior compatibilità ambientale delle opere di messa in sicurezza dei versanti collinari e della rete idrografica, con un buon risultato anche da un punto di vista estetico. Altre norme innovative di grande interesse riguardano la gestione dei coltivi rispetto ai confini di proprietà, con particolare riferimento ai vigneti, con la finalità di evitare scorrette lavorazioni meccaniche dei terreni causa di compromissione

delle reti di scolo delle acque meteoriche. Queste e molte altre norme di grande interesse pratico e gestionale dei territori agrari sono state il frutto di un innovativo Tavolo di lavoro interprofessionale voluto appositamente dalla Provincia di Asti che ha visto la proficua collaborazione degli Ordini degli Agronomi, Ingegneri, Geologi, e Architetti e dei Collegi professionali dei Geometri, Periti agrari ed Agrotecnici.

5. La formazione universitaria

La sostenibilità nel lungo periodo dei paesaggi agrari, con particolare riferimento anche a quelli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato, ha portato in questi anni all'avvio di proficue collaborazioni universitarie sia sul fronte della ricerca che della didattica tra gli ambiti accademici delle scienze agrarie e quelli della pianificazione e progettazione del paesaggio. Un esempio di rilievo è rappresentato dall'attività congiunta su questi temi, ormai ventennale, tra i due Atenei torinesi (Università di Torino e Politecnico di Torino). Entrambi sono membri fondatori della Rete europea UNISCAPE, costituita attualmente da oltre 50 Università europee interessate all'implementazione della Convenzione europea del paesaggio nei propri programmi formativi e di sperimentazione. Sul fronte della didattica merita ricordare la Laurea Magistrale interateneo, anche con le Università di Genova e di Milano, in "Progettazione delle Aree verdi e del Paesaggio". Si tratta di un insieme di attività che manifestano chiaramente una convergenza di intenti e di interessi sulle tematiche del paesaggio che rappresenta anch'essa una eccellenza – analogamente ai paesaggi piemontesi – a livello non solo nazionale.



Conclusioni

I paesaggi collinari dell’Astigiano, così come quelli delle Langhe, del Roero e del Monferrato – citando Ungaretti – appaiono nella loro sorprendente bellezza e fragilità “come d’autunno sugli alberi le foglie”, cioè si mostrano in una condizione di precarietà, da un lato per minacce di abbandono nelle realtà meno produttive o disagiate, così come per la diffusione di nuove e perniciose malattie della vite e, dall’altro, a causa di trasformazioni urbanistiche improprie e non sempre avvedute. La Convenzione Europea del Paesaggio impegna formalmente gli Stati aderenti a procedere ad una meticolosa ricognizione, ad una attenta identificazione e ad una puntuale localizzazione dei paesaggi esistenti. Su queste basi dovrà essere portato avanti un costante e partecipato lavoro di osservazione, gestione e valorizzazione del patrimonio paesaggistico locale.

Mosaico paesaggistico molto vario, connotato da una piacevole alternanza di seminativi, prati stabili e formazioni boschive nel territorio di Cossombrato.

The landscape represents a fundamental element of the economic development. In particular, agricultural landscapes are a strong characterising element of the local realities. Particular attention should be paid to the hydrogeological setup, to cultural values, biodiversity and historical identity. The Provincia of Asti represents an interesting case, with the prevalence of traditional vine-growing and the emerging hazel farming, and the growing entrepreneurship of young people and women. The important acknowledgement from UNESCO of the territories of the Basso Piemonte as World heritage, the European convention for the landscape, and the cooperation of 50 European universities in the UNISCAPE network, allow to constantly operate on the ground of observation, management and increasing value of the Astigiano landscape heritage.



GIARDINAGGIO

PETFOOD

IDEE REGALO

PIANTE FIORI



**7 giorni su 7
dalle 8,30 alle 20,00**

Via G.B. Bogino, 14a

 **011 238 8573**

 **371 441 9931**

 **GardenLeSerre**

Qualcosa di nuovo..., anzi d'antico...

RITORNO AL FUTURO

La modernità del passato, il fascino della memoria, la ripresa della coltura di antiche varietà di grano nel racconto del recupero di un antico mulino a pietra

A cura di Pietro Parenia e Stefano Serra

Quello degli antichi mulini ad acqua (in quanto sfruttavano la forza motrice dell'acqua) rappresenta uno degli aspetti nodali della cultura tecnica e materiale della nostra storia. Si tratta per lo più di rovine, luoghi abbandonati, trasformati o demoliti. Riportarli in vita non significa soltanto ridare loro una dignità monumentale e storica che pur si meritano, ma ha un alto valore didattico, oltre che simbolico. Essi sono, tra l'altro, la testimonianza del fondamentale, ancestrale rapporto che l'uomo ha intessuto da sempre, con l'acqua.

La sagoma massiccia della struttura costruita negli anni '50 del nuovo mulino Serra (già mulino della Traversa) appare a chi proviene da Castelnuovo don Bosco, subito dopo l'abitato della frazione Bardella, nel punto in cui la provinciale 16, disegnando una larga esse inizia a salire in direzione di Berzano san Pietro. Un novello Don Chisciotte di passaggio da queste parti, potrebbe facilmente cadere vittima di uno dei suoi incantamenti e confondere il mulino e la sua torre quadrata con una fortezza che gli si para davanti impedendogli l'accesso alla valle, mentre dalla sommità della collina l'imponente mole del

castello di Moncucco incombe minacciosa. Il goffo espediente letterario è giustificato dalla suggestione prospettica suscitata dalla vista improvvisa dei due edifici. Volendo prolungare la metafora, si potrebbe dire che queste costruzioni, espressione della cultura materiale del luogo, siano essi antichi mulini rimessi in funzione, palazzi restaurati o castelli ristrutturati e trasformati in musei o in strutture di accoglienza turistica, possono tornare a svolgere un significativo e moderno ruolo di "presidio del territorio". L'esempio dei castelli mi sembra particolarmente suggestivo: nati per difendere (presidiare) il territorio, alcuni di essi oggi possono tornare e in alcuni casi già lo fanno (*La nuova vita della Rocca di Arignano*, picchioverde n. 8, p. 50), a svolgere un ruolo attivo importante, proprio identificando nella "difesa" del territorio (ribaltandone, ovviamente il significato) il loro nuovo "cavallo di battaglia". Ma questo è un altro discorso.

In fondo al cortile, di fianco ai locali adibiti alla vendita delle farine, c'è il vecchio mulino, la cui fondazione è databile intorno al 1750. È un edificio tutto in mattoni a vista con un portico davanti. Anche il pavimento del portico è in mattoni. Due scalini conducono a una larga porta in legno

lavorato dal tempo. Un rumore insolito di ferraglia e legno sembra provenire da dietro la porta. Cigola. Rimbomba. Si ferma. Ricomincia. Forse è solo una suggestione, l'eco di un tempo ormai svanito, come l'immagine di una stella distante anni luce che ci raggiunge quando essa è già spenta... La porta si apre, mi viene incontro Piero.

Piero Serra, la moglie Maria Rosa e il figlio Stefano, mugnai da quattro generazioni, sono "la squadra" che ha portato a termine il restauro dell'antico mulino. Riesco finalmente ad incontrarli dopo una serie di rinvii dovuti al protrarsi della pandemia e a fare loro qualche domanda sul recupero del vecchio impianto. Sarà un'occasione per parlare anche di farina e di grano, per cercare di fare un po' di chiarezza su un argomento di gran moda.

Come e quando è nata l'idea, e quali sono le motivazioni che vi hanno spinto a recuperare il vecchio mulino?

L'idea del restauro nasce in primo luogo dal desiderio di riportare alla luce un pezzo di storia della nostra famiglia e del territorio, che per più di 60 anni era stato dimenticato e che stava per essere sopraffatto definitivamente dall'età, portando con sé una serie di valori e principi che hanno contribuito alla sopravvivenza e allo sviluppo di un'economia rurale che nella sua semplicità ha permesso a più generazioni di fronteggiare periodi molto bui e difficili. Poi di conseguenza è cresciuta la voglia di capire, interfacciarsi e sperimentare quella che era una volta l'attività molitoria, cosa c'era di buono e sano in quei vecchi e dimenticati procedimenti da poter trarre per migliorare l'attività odierna.

In che condizioni si trovava il mulino e qual è stato il vostro approccio iniziale?

Il mulino, quando è iniziato il restauro era in condizioni pessime, quasi del tutto fatiscente e usato solo in parte come ripostiglio per la legna da

ardere. La filosofia con cui si è approcciata l'opera di restauro è stata quella del completo recupero di tutte le parti ancora sane e la ricostruzione più fedele possibile di tutte quelle mancanti, mantenendo immutata la struttura e la posizione di tutti i componenti al suo interno.

In che cosa si differenzia sostanzialmente il mulino restaurato da quello antico?

Anticamente erano presenti tre macine a pietra affiancate, poi, in seguito alla costruzione del mulino moderno negli anni '50 una di esse è stata estratta e collocata in un locale del nuovo complesso adiacente ed è quella che tuttora utilizziamo per la macinazione delle nostre farine integrali. Delle due antiche macine per il momento solo una è stata rimessa in funzione mentre l'altra è stata installata unicamente a scopo espositivo in quanto il pessimo stato di conservazione ne rendeva problematico il recupero. Col tempo, però, contiamo di ripristinare anche questa: occorre trattare la superficie delle pietre in modo da ridare loro la capacità di macinare correttamente.

Le difficoltà non saranno certamente mancate, avete dovuto chiedere aiuto? Potete raccontarci qualcosa in proposito?

L'altro grande organo di macinazione che siamo andati a ripristinare è stato l'antico buratto che non è nient'altro che un setaccio: un grande telaio di legno

a forma di prisma esagonale rotante le cui facce sono costituite da stoffa sottile e permeabile all'interno del quale la farina integrale, fuoriuscita dalla macina a pietra viene riversata tramite un elevatore a tazze, dove verrà separata la crusca più grossolana per ottenere quella che ai tempi era in tutto e per tutto una farina raffinata, ma che ora, con le moderne tecniche di macinazione viene classificata come "farina semi integrale".

Il processo di restauro è stato alquanto laborioso, soprattutto per quest'ultimo componente, data la sua notevole mole, le cattive condizioni e



**I nostri nonni
coltivavano il grano
senza l'ausilio
di fitofarmaci,
macinavano a pietra,
e non usavano additivi
chimici
per la panificazione**



La nostra fortuna è stata quella di aver potuto contare sul supporto di persone molto preparate in materia che ci hanno permesso di portare a termine l'opera di rifacimento di tutta la struttura.

– mentre per la riattivazione della macina a pietra abbiamo potuto contare sulla nostra esperienza di anni di macinazione su una struttura identica in tutto e per tutto nel suo funzionamento – per il buratto siamo rimasti spiazzati dal fatto che, pur essendo un macchinario molto semplice, ci era quasi sconosciuto. La nostra fortuna è stata quella di aver potuto contare sul supporto di persone molto preparate in materia che ci hanno permesso di portare a termine l'opera di rifacimento di tutta la struttura.

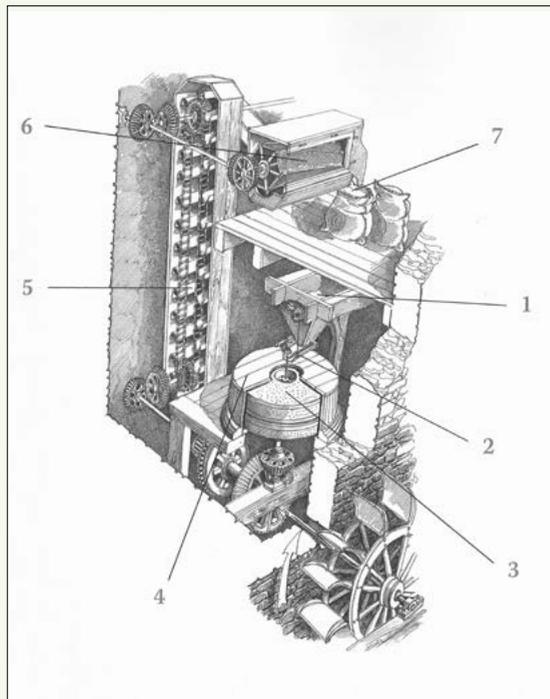
Come funziona un mulino a macina in poche parole?

La farina immessa attraverso la tramoggia (1) passa per la cassetta a coppo con regolatore eccentrico (2) che ne dosa e facilita l'immissione nella macina (3 e 4) composta da due pietre tonde con un foro centrale, una inferiore fissa (detta dormiente) e una superiore che gira: il prodotto passa in mezzo alle due pietre e viene sminuzzato. Le pietre presentano delle scanalature che permettono la corretta macinazione del prodotto. È importante mantenere in efficienza tali scanalature che, col tempo, a causa dell'attrito cui sono sottoposte tendono a consumarsi. Questa fondamentale operazione che il mugnaio esegue a mano con l'utilizzo di speciali

martelline di ferro si chiama rabbigliatura. La farina macinata, come detto in precedenza, una volta fuoriuscita dalla macina viene trasportata per mezzo di un elevatore a tazze (5) nel buratto (6) dove viene setacciata per poi fuoriuscire ed essere raccolta (7).

Si potrà, in futuro, ipotizzare di far di nuovo funzionare il mulino utilizzando la forza motrice dell'acqua?

Riportare alla luce questo pezzo di storia ci ha reso molto orgogliosi e soddisfatti. Allo stesso tempo resta il rammarico di non avere più la possibilità di ricollegare gli impianti al rio che scorre poco lontano dall'edificio, in quanto ormai quasi completamente secco, dunque senza più la portata d'acqua necessaria a far girare la grossa ruota, andata purtroppo persa anch'essa, che dava il moto agli ingranaggi i quali, collegati tra loro tramite un complesso sistema a cinghie azionavano le tre macine, il buratto e anche alcuni rudimentali strumenti di pulitura.



Schema di mulino a macina da un disegno di Francesco Corni (dal volume *I mulini in Italia* di Vittorio Galliazzo, Savignano sul Panaro, 2005).



Giuliana Vignale: *Campo di grano e fiori spontanei*
Tecnica mista - 13x22 - www.vignalemotorart.com

Che ne sai tu di un campo di grano?...È l'inizio di una canzone degli anni '70, rimasta nella memoria di chi, come me, all'epoca non aveva ancora vent'anni... (recentemente l'ho sentita cantare dalla mia nipotina di 7). In effetti non ne so molto. L'immagine che io ho di un campo di grano è stampata nella mia memoria di adolescente: una distesa ondulata in cui il colore giallo frumento è costellato di macchie rosso papavero, di spruzzatine di blu fiordaliso e bianco camomilla. Un trionfo tra impressionismo e naif! La differenza con i campi di grano odierni è palese: il rosso, il blu e il bianco sono spariti. Di papaveri, fiordalisi e camomilla neanche l'ombra. È rimasto il grano, ma non è più lo stesso neanche quello. Che significa? Cosa ha causato questo cambiamento? Era meglio prima? Qualcosa mi dice che quelle

macchie di colore erano un "valore aggiunto" non solo dal punto di vista cromatico. Il quadro rischia di apparire un po' nostalgico, lo ammetto, ma dietro alla retorica, che non è notoriamente una scienza esatta, potrebbe nascondersi un interessante discorso legato al diverso approccio che il contadino di un tempo aveva verso le pratiche colturali da cui potrebbero scaturire importanti spunti per parlare di temi pressanti come biodiversità e sostenibilità, senza demonizzazioni e santificazioni improduttive e fuorvianti. A questo proposito ho posto alcune domande a Stefano Serra.

Cosa pensi della contrapposizione grani antichi-grani moderni?

La tendenza a generalizzare, incasellare, tracciare confini è un atteggiamento diffuso ma quasi sempre sbagliato, personalmente non vedo una vera contrapposizione. Restando nell'ambito di prodotti "non pasticciati" cioè coltivati in modo corretto, le due categorie possono coesistere. Le varietà antiche si prestano molto bene non solo per confezionare pane e grissini, ma anche dolci e torte di pasta frolla. D'altro canto, le farine ottenute da grani cosiddetti moderni, nati per soddisfare le crescenti esigenze del mercato, si adattano meglio ad un impiego di tipo più specifico. Tanto per fare un esempio, il panettone e altri prodotti di pasticceria richiedono l'impiego di una farina "moderna".

Tralasciando le problematiche relative alla celiachia e all'intolleranza al glutine che richiederebbero



Il vecchio mulino restaurato (foto Roberto Goffi).



Interno del mulino restaurato (foto Roberto Goffi).

una trattazione specialistica, è opinione comune che i grani antichi siano più digeribili e quindi anche più nutrienti. Che ne pensi?

Credo di poter dire che almeno per quanto riguarda la digeribilità, l'introduzione dei grani moderni di gran lunga più ricchi di glutine rispetto ai grani antichi, dovuta alle mutate esigenze di mercato, verificatasi a partire dall'inizio del secolo scorso e incrementatasi nel dopoguerra ha peggiorato le cose. A questo periodo risale anche l'avvento dei mulini a cilindri più veloci e in grado di garantire una maggiore produttività ma meno efficienti dal punto di vista dell'integrità del prodotto.

L'immagine del campo di grano con papaveri, che cosa ti dice?

È un'immagine stimolante che sintetizza efficacemente il nostro approccio: è sicuramente una

rappresentazione del concetto di trattamento zero, uno dei capisaldi, l'utopia cui si ispira il nostro lavoro: da alcuni anni in collaborazione con agricoltori del territorio ed associazioni stiamo cercando di capire quanto sia sostenibile questa scelta. Forse non sarà realizzabile al cento per cento ma è a questo che si deve tendere. In tal senso i grani antichi possono offrire grandi opportunità in quanto sono più adattabili, e nei loro confronti, o quantomeno di alcuni di essi, i trattamenti risultano inutili o addirittura dannosi. Credo che la cosa sia fattibile anche per quanto riguarda alcuni grani moderni, anche se più complicata. Solo la sperimentazione potrà darci una risposta.

Un altro aspetto importante a cui allude l'immagine pittorica è la biodiversità, il risultato è una sorta di "buona contaminazione" che genera un valore aggiunto alla qualità del prodotto. I nostri nonni,



più attenti alla sostanza che alla forma lo sapevano bene. E apprezzavano. Coltivavano il grano senza l'ausilio di fitofarmaci, macinavano a pietra, e non usavano additivi chimici per la panificazione. Certo tutto era facilitato da un contesto preindustriale...

Quali conclusioni possiamo trarre?

In un mondo che cambia, uno sguardo al passato può essere d'aiuto a recuperare quei pezzi che la velocità e la frenesia del cambiamento hanno inevitabilmente perso per strada e che possono esserci utili a procedere nella direzione giusta. Non bisogna cadere nella trappola di un atteggiamento eccessivamente manicheo: grani antichi e grani moderni possono coesistere. Per la stragrande maggioranza degli impieghi della vita di tutti i giorni i grani antichi vanno benissimo. Per i prodotti più "sostanziosi", come nel caso del panettone,

i grani moderni sono ottimi. Anche per quanto riguarda la macinazione le due tecniche, quella a pietra e quella a cilindri possono essere complementari. Il nostro impegno va in questa direzione. L'obiettivo è un modo di lavorare che miri alla sostenibilità. Questo vuol dire individuare pratiche condivisibili cioè riproducibili e funzionali su larga scala (anche in altri ambiti culturali) al passo con i tempi. Solo così si potrà incidere positivamente sullo sviluppo del nostro territorio, salvaguardandone biodiversità ed economia.

A project that combines passion for the territory, the research on ancient traditions and the commitment to sustainability of the food we eat: it's "Pane Nostro", an evocative name for the project promoted by the association *CiòCheVale*, that brought to the market the first product of the Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese, a flour produced with ancient grains, cultivated and stone-ground in our territory.

Intervista ad Alberto Guggino

“Pane Nostro” e i grani antichi

Alberto Guggino, presidente dell'Associazione CìòCheVale, ci racconta il progetto “Pane Nostro”, che ha dato origine al primo prodotto del Distretto del cibo di Chieri e Carmagnola, una farina prodotta con grani antichi coltivati sul territorio, senza l'utilizzo di prodotti chimici.

Un progetto che unisce la passione per il territorio, la ricerca delle tradizioni antiche e l'impegno per la sostenibilità del cibo che mangiamo: è “Pane



Nostro”, un nome evocativo per l’iniziativa curata dall’associazione CìòCheVale, che ha portato sul mercato il primo prodotto del Distretto del cibo del Chierese e del Carmagnolese, la farina con il marchio “Pistaaa: Sentiero del Cibo” prodotta con grani antichi coltivati a Buttigliera d’Asti da Federico Chiaia e macinati a pietra al Molino Serra di Moncucco Torinese.

Abbiamo chiesto ad Alberto Guggino, presidente di CìòCheVale, di raccontarci questo progetto.

Alberto, come si inserisce “Pane Nostro” nel quadro delle iniziative dell’associazione sul territorio?

Le iniziative di CìòCheVale, e in particolare il progetto “Pistaaa: La Blue Way Piemontese”, si declinano su quattro percorsi: ospitalità, cultura, mestieri e, appunto, il cibo. La farina prodotta sarà disponibile nei punti vendita della rete che aderisce al progetto, attraverso la filiera corta coltivatore – mugnaio – rivenditore.

Che caratteristiche ha questa farina?

È il risultato di una serie di accorgimenti volti alla sostenibilità, perché il grano è coltivato senza l’impiego di prodotti di sintesi e si tratta di una miscela di varietà antiche, a basso contenuto di glutine.

Oltre alla sostenibilità ambientale, questa operazione garantisce anche la sostenibilità economica del prodotto? C’è un processo di ottimizzazione della produzione e dell’utilizzo?

Va detto che la produzione è in parte penalizzata da una minore resa per ettaro; nel contempo, si può avere un risparmio nelle lavorazioni e nei

trattamenti, oltre che il beneficio sull'ambiente, se pur meno immediatamente tangibile. Poi, con il procedere della coltivazione, si ha anche un miglioramento della resa: la risemina del grano raccolto porta naturalmente alla selezione delle varietà più adatte ai nostri terreni, tra quelle che compongono la miscela originaria, che proprio per questo si definisce "adattativa". Lo stato attuale della coltivazione è il risultato di cinque anni di sperimentazione, per la selezione della miscela di varietà e per la verifica di compatibilità con i terreni. Parallelamente sono stati condotti dei test anche sui possibili impieghi della farina. Dal punto di vista economico, un aspetto importante è che questa farina è il primo prodotto del territorio che ridistribuisce equamente il profitto tra le realtà coinvolte per produrla e venderla, senza alcun guadagno da parte dell'associazione.

Anche questa volta il progetto ha delle connessioni con l'ambiente accademico?

"Pane Nostro" nasce grazie a diverse sperimentazioni sul campo, ad alcune tesi universitarie e si avvale della collaborazione con Giancarlo Costa e dell'agronomo Paolo Ferro. La scelta dei grani antichi arriva anche dai suggerimenti di Vincenzo Longo, del comitato scientifico di CiòCheVale, dirigente di ricerca del CNR di Pisa, che da 20 anni si occupa di nutraceutica.

Che cosa ci puoi dire a proposito della macinazione?

Abbiamo sperimentato la macinazione con diversi mulini a pietra, per giungere alla collaborazione con lo storico mulino Serra di Moncucco, con l'ingresso del giovane figlio del mugnaio. Questo aggiunge un punto a favore del progetto, nei termini della realizzazione di una filiera corta, perché anche il mulino è nel perimetro del territorio di riferimento del Distretto.

Alberto Guggino aggiunge un'ultima informazione tecnica per saperne di più e restare informati sull'evoluzione del progetto:

scaricando l'app **Pistaaa** per Android e puntando la fotocamera sull'immagine del Terzo Paradiso di Michelangelo Pistoletto (realizzata per noi da Francesco Colangelo in arte Yatri), si possono reperire informazioni sul progetto Pane Nostro e su Pistaaa.org.



A project that combines passion for the territory, the research on ancient traditions and the commitment to sustainability of the food we eat: it's "Pane Nostro", an evocative name for the project promoted by the association CiòCheVale, that brought to the market the first product of the Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese, a flour produced with ancient grains, cultivated and stone-ground in our territory.

La storia del cambianese Carlo Battista Lupotto

Una «Fábrica Cultural» nell'antico Molino di Santa Fe

L'edificio è diventato un centro culturale al servizio della città argentina

Giancarlo Libert



Tra le migliaia di emigranti che lasciarono l'Italia tra la fine dell'800 e i primi anni del secolo successivo merita un particolare ricordo Carlo Lupotti. Dai registri risulta nato il 7 gennaio 1865 e battezzato con il nome di Carlo Battista Lupotto il giorno successivo nella parrocchia di Cambiano, figlio di Vincenzo Lupotto e Domenica Griva, entrambi contadini. Padrino, Firmino Lupotto e madrina Gioanna Griva, tutti di Cambiano. Probabilmente durante la traversata verso l'Argentina il nome Lupotto originario, fu trasformato in Lupotti. Attraverso lo studio condotto in diverse località argentine dalla nipote di Carlo, la professoressa di storia Ivonne Lupotti, insegnante in pensione della Facoltà di Humanidades y Ciencias dell'UNL di Santa Fe, sono state ricostruite le sue vicende alla ricerca "di fortuna", quella che trovò in Argentina.

La sua storia si intreccia con lo sviluppo del settore agricolo della cosiddetta Pampa Gringa, il vasto territorio tra le province di Santa Fe e Córdoba, colonizzato dai piemontesi che sin dal 1859 giunsero in quei territori e ancor oggi abitato per la maggior parte dai loro discendenti. La storia è simile a quella già raccontata in queste pagine per Giuseppe Casalegno, nativo degli Airali di Chieri, emigrato nel 1869 nelle stesse zone e fondatore del pueblo di Casalegno a 70 km da San Carlos Centro (Picchioverde n. 7). Carlo Lupotti raggiunse la Colonia San Carlos in provincia di Santa Fe, dove trovò lavoro in uno dei mulini della zona, attività che probabilmente già esercitava in patria; nel 1890 sposò Teresa Lucia Boero, figlia di Carlo Boero e Teresa Romano. Nel 1866 la famiglia Boero era emigrata in Argentina, giungendo nella Colonia San Carlos nel 1872 dove in precedenza si era radicato il fratello Antonio



Il molino si ingrandì notevolmente, anche grazie all'avvio nel 1903 di un ramo ferroviario che entrava direttamente nello stabilimento

Boero e la sua famiglia. Carlo Boero e la moglie Teresa Romano, entrambi contadini, si erano sposati nel 1858 a San Secondo di Pinerolo, si erano trasferiti poi in diversi comuni dell'area pinerolese dove nacquero gli otto figli: Bautista, Antonio, Augusto, Carlos, José Cesar, Cristina, Lucia e Magdalena. Lucia Teresa era nata ad Osasco il 24 giugno 1865, pochi mesi prima della partenza. Dapprima i Boero furono coloni acquisendo delle concessioni di terre dalla Beck y Herzog di Basilea che si occupava della colonizzazione di quella zona; pochi anni dopo, con i loro risparmi decisero di dedicarsi al commercio di cereali avviando diverse iniziative nel campo molitorio nelle province di Santa Fe e Córdoba e tra la fine del secolo XIX e i primi anni del secolo successivo diventeranno una delle principali famiglie della borghesia della Pampa Gringa.

Carlo Boero e il fratello Antonio avviano nella Colonia San Carlos (ora suddiviso nelle comunità di San Carlos Sur, San Carlos Centro e San Carlos Norte) uno dei primi molini a vapore dell'Argentina e nella vicina Colonia San Agustín aprono un negozio di *ramos generales* (emporio). Dopo la prematura morte di Carlo nel 1880, la moglie continuò a gestire l'emporio con l'aiuto dei figli maggiori Antonio e Bautista che nel 1887 decidono di associarsi allo zio Antonio e fondano un mulino per la lavorazione della farina a María Juana, in provincia di Santa Fe; questo molino sarà il fulcro del forte sviluppo del territorio circostante. I membri della famiglia Boero fecero parte, in special modo a San Carlos Centro, della Società Italiana e della Scuola Silvio Pellico; Antonio fu anche sindaco della cittadina che è gemellata con San Carlo Canavese in provincia di Torino e con Altare in provincia di Savona. Durante la visita di Edmondo De Amicis a San Carlos uno

dei Boero faceva parte della commissione per il ricevimento all'illustre scrittore autore del libro *Cuore*, in visita in Argentina. Un nipote di Antonio Boero, Guillermo Estévez Boero, nato a Rosario in provincia di Santa Fe, diventerà una delle persone più influenti del socialismo argentino nella seconda metà del XIX secolo. Grazie allo sviluppo dei rami ferroviari che favorivano il trasporto delle merci dalle colonie agricole dell'interno ai porti di Rosario e di Santa Fe, negli ultimi anni del XIX secolo la famiglia



Pagina a fronte: Il Molino dei fratelli Boero a San Carlos come si presentava alla fine dell'Ottocento.

Vista esterna del Molino dopo la ristrutturazione del 2020 .

Palazzina sede della società.



Boero acquisì o costruì (con gestione diretta o in società con terzi) numerosi molini, tra cui quello di Maria Juana denominato Molino Victoria, quello di Morteros (Córdoba) e il Meteoro di San Francisco di Córdoba, tutti e tre ancora attivi e di proprietà dei diversi rami familiari; mentre non è più attivo quello di San Jorge (Santa Fe). I fratelli Antonio e Bautista Boero nel 1892 avviarono anche il Molino Iris a Rufino (nel sud della provincia di Córdoba), poi ceduto a terzi.

Le sorelle Teresa Lucia e Cristina Boero promossero la nascita del Molino Santa Teresa sorto il 2 novembre 1893 a San Carlos Centro in provincia di Santa Fe. Il Molino fu trasferito due anni dopo a Santa Fe ed era gestito da Carlo Lupotti (marito di Teresa Lucia Boero) e da Domenico Franchino

(marito di Cristina Boero) mentre alle consorti spettava la gestione della casa; Carlo era indicato come *molinero*, mentre Domenico era *herrero* (fabbro). Il Molino, costruito all'incrocio del boulevard Gálvez y Rivadavia assunse all'inizio la denominazione Boero, Lupotti e Franchino; una tempesta lo distrusse poco tempo dopo e venne incaricato l'architetto tedesco Peter Adolf della sua ricostruzione. Il molino era posto nelle vicinanze del *ferrocarril* francese e nel corso del tempo si ingrandì notevolmente, anche grazie all'avvio nel 1903 di un ramo ferroviario che entrava direttamente nello stabilimento. Nel 1910 venne edificata l'abitazione della famiglia Franchino-Boero, all'angolo tra il boulevard Gálvez e República di Siria; all'angolo opposto fu costruita quella della famiglia Lupotti-Boero. Il

Pagina a fronte: Particolare dell'interno.

Vista esterna del Molino diventato centro culturale.

Un particolare ringraziamento per le fotografie realizzate nel mese di agosto del 2020 a Silvana Neumann e Federico Stettler di San Carlos Centro e a Josefina Danuzzo di Santa Fe.



commercio si espanse verso la provincia di Corrientes e verso il Paraguay, una parte della produzione veniva commercializzata direttamente in città tramite consegna con carri trainati da cavalli. A partire dal 1905 la ditta assunse la denominazione Franchino-Lupotti e dal 1926 quella di Lupotti-Franchino Ltda Società Anónima Industrial y Comercial raggiungendo una capacità giornaliera di 250.000 kg tra grano e mais. Nel 1920 un ciclone distrusse parte dell'edificio dove esisteva una grande ciminiera cilindrica e furono costruiti silos, impianti per la lavorazione del grano e uffici amministrativi. A partire dal 1960 furono costruiti anche nuovi silos con una capacità complessiva di 14.000 tonnellate per far fronte allo sviluppo in nuovi mercati. Nel 1985 la famiglia Lupotti decise di cedere le proprie quote alla famiglia Franchino e la società si trasformò in Molinos Franchino SAIC; nel 1997 l'attività venne definitivamente chiusa.

Dal matrimonio di Teresa Lucia Boero con Carlo Lupotti nacquero otto figli: Vicente (1891-1967), Dominga, Fermin (1893-1981), Rosa (1900-1974), Delfina (1903-1965), Carlos Lucio (1905-1968), Otilio (1906-1960), Secundino (1908-1982) e Alcira (1909-1921), mentre dal matrimonio tra Cristina Boero e Domenico Franchino nacquero cinque figli: José (1886-1918), Josefina (1894-1949), Teresa (morta nel 1980), Carlos (morto nel 1969) e Domingo (morto nel 1985). Nell'ambito domestico, ricorda la professoressa Ivonne Lupotti: «la famiglia

comunicava in piemontese, lingua che andò diluendosi nelle successive generazioni, ricordo anche la tenacia nel lavoro e il risparmio».

Nel 2010, dopo diversi anni di abbandono del mulino, vennero avviate le procedure per la sua ristrutturazione; fu superiore a 100 milioni di pesos il contributo provinciale per il suo recupero. Venne recuperato tutto l'isolato posto tra le vie Castellanos, República di Siria, Boulevard Gálvez e Pedro Vittori. In accordo al progetto si generò una nuova piazza pubblica che incluse aree verdi, recuperando un edificio di alto valore patrimoniale, storico e architettonico. L'obiettivo fu quello di riutilizzare questi spazi per promuovere iniziative nel campo artistico contemporaneo: vi è ora ospitata un'ampia struttura polifunzionale (3412 mq coperti, 375 mq semiscoperti e 4103 mq di spazi pubblici) che continua a testimoniare, con nuove finalità, la storia tenace dell'emigrazione piemontese in Argentina.

The story of one of the several Piedmontese families which emigrated in the mid-nineteenth century to the Pampa Gringa, between the Santa Fe and Córdoba's provinces. The Lupotti-Franchino family built and managed the Santa Teresa mill in Santa Fe from 1895 until it shut down in 1997.

In 2010, after several years of dereliction, procedures started to restore the mill, which also allowed to recover spaces and buildings of great historical-architectural value for the public use, creating a multifunctional cultural space aimed to promote contemporary art enterprises.

FINANZA SOSTENIBILE E RESPONSABILE

In questo numero di Picchio Verde diamo spazio ad una breve informativa che riguarda la finanza etica, attraverso l'intervista a Marco Ghiberti, Consulente Finanziario di Azimut.

Marco Ghiberti, lei opera da anni all'interno di una grande realtà finanziaria: ci può spiegare in breve che cos'è Azimut?

Azimut SGR S.p.A. è una società indipendente che si occupa di gestione del risparmio. È nata nel 1989, è presente in 17 paesi del mondo, in Italia è quotata in Borsa e figura nel FTSE Mix index (che raccoglie le società a maggiore capitalizzazione).

Il termine finanza sostenibile e responsabile fa pensare che si possa parlare di una ecologia della finanza: che cosa si intende per "finanza etica" e qual è la sua storia?

La Finanza Sostenibile e Responsabile proviene da una lunga storia avviata, nel secolo scorso, dalle prime riflessioni in tema di finanza etica. Gli iniziali pronunciamenti si riferiscono al desiderio dei risparmiatori di conoscere gli ambiti di utilizzo dei loro risparmi, principalmente intendendo escludere alcuni settori eticamente non condivisi.

Con il passare degli anni l'industria del risparmio è giunta alla definizione di investimento sostenibile e responsabile (SRI, Sustainable Responsible Investment) che principalmente intende ricercare, nelle aziende in cui investe, l'attenzione su tre ambiti, ESG, environmental, social, governance, ovvero ambientale, sociale, gestionale.

In un contesto globalizzato, che portata ha questo approccio a livello internazionale?

Anche le istituzioni (internazionali ed europee) stanno avviando riflessioni e producendo documenti in tal senso. In particolare l'ONU ha individuato 17 SDGs, Sustainable Development Goals, ovvero gli obiettivi di sviluppo sostenibile. L'Unione Europea sta predisponendo un regolamento apposito, la Tassonomia dell'Action Plan. Per evitare di dilungarsi su questioni già diffuse, si rimanda ad un glossario a cura del Forum per la Finanza Sostenibile, l'organismo di coordinamento italiano del settore, a sua volta inserito in un network europeo.

Dal punto di vista pratico, che cosa ci può dire dei prodotti finanziari che rientrano in questa definizione? E

qual è la relazione con le iniziative di sostenibilità che intraprendono alcune grandi aziende?



Negli anni i prodotti finanziari ispirati ai principi ESG, principalmente fondi comuni di investimento, hanno mostrato performance migliori dei rispettivi indici di riferimento obbligazionari, bilanciati o azionari. Molte aziende, tra cui anche una serie di multinazionali, stanno intraprendendo percorsi di certificazioni ambientali e sociali con progetti dedicati, consapevoli che anche la loro capacità di produrre reddito si andrà a confrontare con la sostenibilità. In particolare i fondi azionari registrano un ambito di

prodotti specifici, in cui ciascun fondo si occupa di un particolare settore economico, spesso ispirato ad uno o più degli SDGs.

Tali migliori performance sono ormai riconosciute da tutta la stampa specializzata.

Non si tratta di una vera e propria "conversione" verso il green ed il social. In modo molto pragmatico i vertici aziendali stanno comprendendo (e tutto ciò si riflette sui valori di azioni e obbligazioni) che i rischi legati all'ambiente ed alle dinamiche sociali possono configurare scenari preoccupanti. Per loro, quindi, avviare progetti ESG rappresenta un modo per garantire la stabilità aziendale. Con tali attività, quale che sia la motivazione iniziale, il risparmiatore può trovare una soddisfazione ulteriore al rendimento atteso.

È possibile fare delle valutazioni preventive sul ritorno di investimento e in che modo?

È possibile effettuare delle simulazioni personalizzate a seconda del profilo di rischio e delle intenzioni dell'investitore. La storicità dei vari prodotti permette delle previsioni ma non si riesce a garantire un andamento. Si possono analizzare dei trend, quelli dei prodotti di risparmio ESG da anni offrono performance migliori, ma non ci si può sbilanciare su rendimenti futuri partendo da quelli passati.

Quali argomenti potrebbe esporre circa l'opportunità di investire in prodotti di risparmio ESG?

Alle migliori performance, anche in termini di resilienza alle crisi (come dimostra la recente vicenda della pandemia), si aggiunge un secondo elemento,

che diventerà sempre più importante in futuro: la consapevolezza di contribuire ad un sistema economico che sta svoltando verso un'economia sostenibile anche per le generazioni future.

Si tratta di una pratica che può avere ricadute significative sulle attuali emergenze ambientali?

Gli scenari negativi sul clima vanno affrontati razionalmente, senza paura o catastrofismo, ma con la consapevolezza, come dice il Prof. Giovannini, ex presidente ASVIS (Alleanza italiana per lo Sviluppo Sostenibile) e oggi Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, che non si tratta di "cambiamenti climatici" ma di "crisi climatica". Su questo aspetto, ad esempio, Microsoft diventerà Carbon Negative (ovvero non emetterà più anidride carbonica, avvalendosi di energia pulita, oppure compenserà le emissioni residue piantando alberi o con altre iniziative simili) nel 2030 e al 2050 sarà compensato tutto il passato.

L'innalzamento dei mari, derivante dallo scioglimento dei poli, potrebbe comportare costi enormi se non rallentato in tempo. In Italia si pensi al polo chimico di Marghera, sul litorale adriatico, mai bonificato. Ogni giorno le maree rischiano di liberare in mare: soda, cloro, fertilizzanti azotati, cloruro di vinile. La Sostenibilità non è più un obiettivo ma un imperativo.

I flussi migratori, anche per effetto delle mutazioni climatiche, avranno impatti paragonabili al surriscaldamento globale. I due fenomeni cresceranno contemporaneamente.

Quale ruolo ha Azimut rispetto al tessuto industriale e imprenditoriale del nostro paese e in che relazione sta la finanza etica con le piccole imprese?

Azimut si sta particolarmente impegnando verso le PMI italiane, con un'attenzione particolare per le start up innovative. La recente normativa dei Piani Individuali di Risparmio Alternativi sta enfatizzando tale opportunità. Finanziare le Piccole e Medie Imprese significa, tra l'altro, eliminare il pensiero "finanza contro impresa e lavoro" e permette di focalizzarsi nell'economia reale rivolta all'innovazione ed all'economia circolare. Qualcuno definisce le PMI l'oro italiano, occorre sostenerle per fare sistema (innovazione, efficienza, sostenibilità), anche per scongiurare l'intervento di mani straniere. L'individuazione e la gestione di parametri ESG per le PMI stanno muovendo i primi passi, tra l'altro a causa dei costi non banali per delle piccole realtà. Ma il mainstream è ormai segnato.

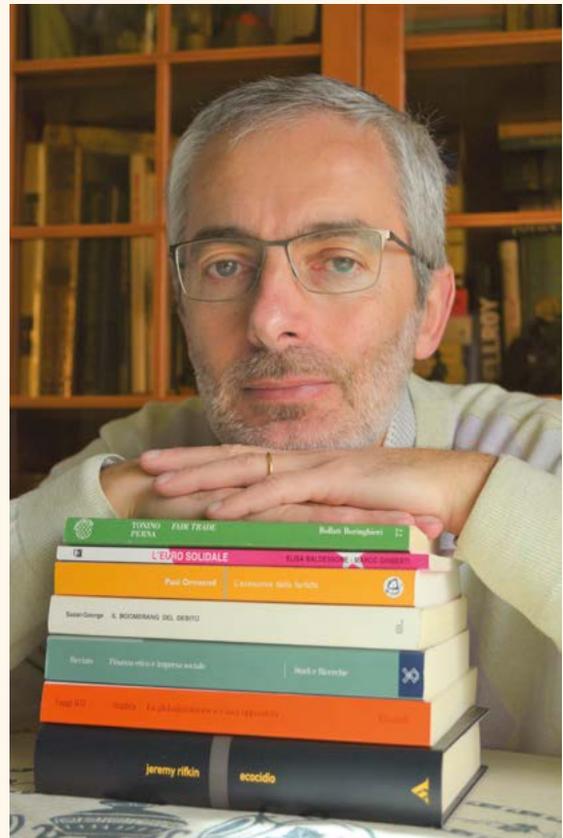
Concludendo sia chi sta faticosamente accumulando dei risparmi, a costo di sacrifici, sia chi ha patrimoni da trasmettere alle generazioni future si trova di fronte ad una sfida in più. Al già conosciuto problema della tutela del potere d'acquisto nel tempo, si aggiunge l'importanza di rendere fruibili tali somme in un mondo non rovinato sul piano ambientale (inquinamento, eventi climatici estremi) e sociale (tensioni e guerre per migrazioni, acqua,

siccità, povertà nelle metropoli). La finanza ESG permette di trovare una risposta a questi due elementi. Nel mondo del risparmio gestito ormai i consulenti hanno una forte responsabilità sociale ed educativa.

Chi volesse ricevere informazioni sulle tematiche sopra esposte può trovare un aggiornamento mensile nella newsletter Y=C+S. La più classica formula dell'economia nazionale ci dice che il reddito (Y) può essere consumato (C) o risparmiato (S). In qualità di buoni cittadini dobbiamo pensare all'utilizzo del denaro sia per C sia per S. In fondo è il vecchio detto solo un po' integrato: "voto ogni volta che compro ... e che risparmio". Sul sito www.redditoconsumirisparmi.eu è possibile registrarsi per ricevere un'informativa in merito a Y=C+S tratta dai principali riferimenti normativi in materia, da indagini internazionali e da notizie di politica economica.

MARCO GHIBERTI

Sustainability Officer Staff Area 1
Azimut Capital Management SGR S.p.A.
Via Cernaia 11
10121 Torino
M. +39 340 7887389 - Uff. 011 5115465
marco.ghiberti@azimut.it



“Educare è l’atto più rivoluzionario che si possa fare per costruire un futuro migliore”

La Fattoria didattica

La Fattoria didattica il Pozzo è da sempre un’azienda al femminile, condotta a Buttigliera d’Asti dalla sua titolare Maria Francesca Lovisolo. Offre l’opportunità sia ai piccoli che agli adulti di fare esperienze in natura avvicinandosi alla vita agricola e al mondo degli animali, attraverso un’educazione che si basa su un approccio etico e rispettoso degli esseri viventi, della terra e dell’ambiente.

Lorena Di Maria



«Per me fare didattica significa trasmettere le conoscenze e le consapevolezze che ho appreso negli anni. Per dare il mio contributo per un futuro migliore ho capito che educare rappresenta l'atto più rivoluzionario, così ho iniziato a lavorare, perfezionare e studiare "come" educare». Sono queste le parole di Maria Francesca Lovisolo, da tutti conosciuta come Mimma e titolare dell'azienda agricola zootecnica e fattoria didattica-pedagogica Il Pozzo, situata sulle colline di Buttigliera d'Asti, poco lontano da Torino.

Per raccontarvi la storia della Fattoria didattica è però necessario fare qualche passo indietro nel tempo. Sì, perché la storia di Mimma si inserisce in un contesto sociale, culturale e politico non facile per una donna che un giorno ha deciso di fare un salto nel vuoto e avviare il suo progetto agricolo. «Nell'estate del 1978, concluso il liceo scientifico, invece di iscrivermi all'università ho scelto con convinzione di lavorare la terra e da quel preciso momento è iniziata la mia avventura di lavoro e vita». Il richiamo della terra era per Mimma più forte che mai, ancora più forte della voce di un

padre che avrebbe voluto per lei un futuro diverso, coronato da un percorso universitario e dal traguardo di una laurea. Ma i sogni di Mimma erano ben altri e rinunciarvi era impossibile.

«In questi 44 anni ho permesso alla vita e alla natura di dialogare con me stessa nel profondo, ho rivolto il mio lavoro iniziale alle piante e ai boschi, poi ho costituito un'azienda agricola e mi sono dedicata all'allevamento delle pecore». Quando Mimma ha cominciato a Pavarolo per poi trasferirsi a Buttigliera d'Asti per dare vita al suo progetto le fatiche non sono state poche: in quegli anni esi-

steva una legge per l'insediamento dei giovani in agricoltura ma i fondi a disposizione erano finiti. E per chi non disponeva di una cascina o di un progetto di famiglia già avviato la strada non era certamente in discesa. Ma Mimma, da sempre spinta da una forte determinazione e da un coraggio che appartiene a pochi, non si è arresa agli ostacoli e al senso di solitudine. È partita da zero e ha iniziato a costruire la sua azienda agricola un mattone dopo l'altro.



La Fattoria ha alle spalle più di 20 anni di proposte didattiche, di sperimentazioni e di studio





Mimma Lovisolo impegnata nella tosatura (1986).
Un momento didattico in cascina.

Si è dedicata all'allevamento di 170 pecore di razza biellese, accompagnandole tra i pascoli in collina e gli alpeggi nelle montagne piemontesi. «Nella mia vita ho studiato e imparato facendo. All'inizio della mia attività, negli anni '80, non c'erano veterinari "esperti di pecore", nessun pastore si sarebbe mai potuto permettere di pagare una parcella pari al valore dell'animale che voleva curare». Così ha iniziato a sperimentare per loro le cure naturali e omeopatiche che già conosceva e le ha migliorate durante un corso di omeopatia veterinaria, in cui si era rocambolescamente infiltrata, avviato per la Cooperativa agricola "8 marzo" di Verona che all'epoca era pioniera del biologico. Si è dedicata con dedizione al lavoro della terra, riconoscendo la centralità di quel metodo che noi tutti oggi chiamiamo "agricoltura biologica" ma che all'epoca non era ancora normato e riconosciuto.

Oltre alla difficoltà di avviare un progetto da zero, non sono mancate le complicazioni dovute al fatto di essere una donna che lavorava in agricoltura: «In quegli anni, in ambito agricolo, tutto l'universo era maschile. Le donne c'erano, altroché, ma erano sempre considerate un



passo indietro e io, tra acquisti e contrattazioni, ho dovuto farci i conti». Così si è rimboccata le maniche ancora una volta.

Ma nel frattempo qualcosa era cambiato, era maturata per Mimma una nuova consapevolezza: «Vent'anni fa ho cominciato a ridurre i capi allevati. Avevo due figli piccoli da seguire, all'epoca il maschio aveva 9 anni e la femmina 6. Il mio compagno, nonché loro papà, lavorava fuori casa e talvolta era distante per diverse settimane. Era dunque necessario che io ci fossi per loro e occuparmi da sola dell'azienda zootecnica era sempre più difficile. Proprio in quel periodo di grandi riflessioni ho iniziato a sentirmi pronta per avviare un progetto di educazione in natura all'interno della fattoria. Un percorso dove condividere con gli altri tutto ciò che fino a quel momento avevo imparato e realizzato».

E la fattoria didattica Il Pozzo, riconosciuta dalla Regione Piemonte, era davvero il contesto perfetto per farlo. Così, con un salto in avanti, arriviamo ad oggi, momento in cui la Fattoria ha alle spalle più di 20 anni di proposte didattiche, di sperimentazioni e di studio. Possiamo dire che, in questo contesto, la missione non sia insegnare ma bensì educare. «Non trasmetto tanto il sapere o la conoscenza ma soprattutto la consapevolezza».



Si imparano a conoscere gli animali, le piante officinali, si apprende la lavorazione della lana e del feltro

Proprio qui si svolgono giornate di didattica per le scuole di ogni ordine e grado, si imparano a conoscere gli animali, le piante officinali, si apprende la lavorazione della lana e del feltro, si frequentano corsi e momenti esperienziali continuativi per gli adulti. Attualmente è attivo un progetto estivo per bambini dai 6 ai 14 anni dal nome «Estate in Fattoria» in cui un piccolo gruppo condivide una settimana alla scoperta di



questo luogo magico e si occupa delle esigenze degli animali seguendone i ritmi.

Come ci confida Mimma, «accogliamo solo piccoli gruppi: come potrei insegnare un rapporto rispettoso per la natura e gli animali se coinvolgessi gruppi troppo numerosi?». Nella fattoria oltre alle pecore non mancano due asine, un cavallo, quasi cinquanta galline, due cani, i gatti e le api, queste ultime sotto la costante cura del suo compagno di vita che all'interno dell'azienda si dedica anche alla gestione degli orti e dei macchinari.

Durante le giornate alla fattoria Mimma, i bambini, i ragazzi e gli adulti conducono le pecore al pascolo, vigilano sulla loro sicurezza, si prendono cura delle asine imparando ad avvicinarle e a provvedere alle diverse mansioni quotidiane. Durante le giornate svolgono piccoli lavori nel pollaio nel rispetto delle abitudini delle galline come raccogliere le uova e preparare i secchi con i cereali nel granaio per il loro nutrimento. Poi si gioca, si osserva, ci si sperimenta in compagnia e all'aperto. Lo splendido ma complicato contesto in cui si inserisce il progetto è il luogo perfetto dove apprendere i delicati equilibri della natura.

Nei pressi della fattoria si estendono i prati in cui Mimma lavora il fieno ma anche i boschi, gli orti e i campi in cui si coltivano ortaggi come aglio, cipolle, scalogni, piante da frutto ed erbe officinali. Inoltre, è presente uno stagno, regno di biodiversità vegetale e animale.

Per Mimma fare didattica non significa e non significherà mai fare intrattenimento o animazione. «Non ho volutamente puntato su proposte accattivanti. Non seguo le mode del momento, le trovo spesso un imbroglio dove l'esperienza in natura si trasforma in una realtà rimaneggiata e adattata. E io non farò mai parte di ciò». Il pilastro del suo messaggio educativo è che gli animali e i vegetali che vivono in questo minuscolo angolo di mondo hanno diritto al rispetto e "alla loro buona vita". «Noi dobbiamo imparare ad avvicinarli, a prenderci cura di loro nella misura in cui loro lo necessitano e non come noi pretendiamo. Alla fattoria lavoro a fondo sul rapporto essere umano-essere animale: faccio sperimentare a giovani, adulti e in alcuni casi alle persone portatrici di disagio psichico cosa arriva di noi agli animali, per ragionare poi insieme su quale sia il modo migliore per interagire con loro».

The educational farm Il Pozzo has always been an enterprise in the feminine, led in Buttigliera d'Asti by its owner Maria Francesca Lovisolo. The farm offers to both little ones and adults the opportunity to have experiences in nature, getting closer to the farming life and the animal world, through an education based on an ethical approach and on respect for all living beings, the earth and the environment.



Tra cooperazione e buone pratiche

Ripartire dal cibo

La possibile trasformazione dei sistemi agroalimentari nel periodo di post pandemia da Covid-19

Alessandra Savina

Esperti coinvolti



Prof. Dario Padovan
Università di Torino

Docente di Sociologia presso il Dipartimento di Cultura, Politica e Società dell'Università di Torino. Fino al 2015 Direttore del Master in Sostenibilità socio-ambientale delle reti alimentari. Membro della rete di ricerca ESA 12 "Ambiente e sociologia" e ESA 6 "Sociologia del consumo". Tra i principali argomenti di ricerca: sostenibilità, sociologia delle pratiche, energia, conflitti ambientali, percezione del rischio, transizione dei sistemi socio-tecnici.



Paolo Pompilio
Azienda Agricola Capre e Cavoli
Capriglio (TO)

Produttore e allevatore locale dell'Azienda Agricola Capre e Cavoli. Paolo si dedica principalmente all'allevamento estensivo di capre, con una particolare attenzione al tipo di alimentazione da esse condotto, al loro stile di vita e alla tipicità del latte prodotto.

Il rapporto tra i territori italiani e il settore agroalimentare è stato da sempre molto robusto e allo stesso tempo anche molto sfaccettato, generando numerosi e differenti scenari legati alla cultura materiale, alle tradizioni, alle peculiarità di ogni area geografica. Tuttavia, con il progredire di sistemi agroalimentari sempre più globalizzati ad alto impatto e di uno stile di vita sempre più frenetico, basato molto spesso su ritmi serrati e sull'ottimizzazione dei tempi, il rapporto con il cibo continua a cambiare. Tale cambiamento sta purtroppo conducendo a delle ricadute apparentemente invisibili sugli aspetti sociali, ambientali ed economici dei territori.

Ma come abbiamo affrontato a livello alimentare il periodo di piena pandemia da Covid-19 e come si sta invece sviluppando questo periodo di progressiva ripresa? Come abbiamo agito e quali sono state le conseguenze sui sistemi agroalimentari locali? In che modo una dinamica globale di questo tipo è in grado di condizionare i microsistemi ambientali, economici e globali, sino a coinvolgere i nostri consumi, le nostre abitudini e le nostre scelte?

Lo abbiamo chiesto al prof. Dario Padovan (Fig. 1)

– docente di sociologia presso il Dipartimento di Cultura, Politica e Società dell'Università di Torino (fino al 2015 Direttore del Master in Sostenibilità socio-ambientale delle reti alimentari) – intervistato all'interno della puntata "Ripartiamo dal Cibo" della rubrica Cibo, Comunità, Salute, appartenente alla piattaforma di ChieriWebTv. Il docente sostiene che il legame tra Coronavirus e sistemi agroalimentari non è affatto assente. Infatti, ciò che emerge da coloro che hanno studiato il quadro pandemico è che anche in questo caso, così come in numerosi altri scenari, il virus proviene dagli animali. Ciò significa che nell'interazione tra società e natura vi sono delle anomalie, dei momenti critici in cui un virus, che agisce come agente patogeno, compie il cosiddetto "salto di specie", contagiando gli umani. I virus provenienti dagli animali che sono stati parte del nostro sistema alimentare sono numerosi: è possibile citare le influenze spagnole provenienti dai suini, alcune forme di HIV e AIDS provenienti dai primati non umani, l'influenza asiatica degli anni '60 di origine aviaria, ecc. Dunque è possibile affermare che i casi pandemici ed epidemici sviluppatasi nella storia dell'essere



umano, hanno sempre avuto a che fare con la natura con la quale lo stesso uomo è in relazione e di cui il cibo è parte.

Un importante elemento di discussione che vale la pena approfondire è il modo in cui il nostro rapporto con il cibo cambia sulla base delle condizioni sociali in cui viviamo. Su tale argomento il prof. Padovan afferma «Quello che è accaduto durante i mesi della pandemia è stato un grande esperimento sociale nel quale sono cambiate anche molte abitudini quotidiane: tutti hanno ripreso a cucinare in casa, per esempio. Sulla base di un piccolo sondaggio svolto nel 2015 dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) sul tema del “Future for food, Food for future” (il quale ha raccolto aspettative, speranze e timori legati al futuro dell’alimentazione di esperti e cittadini comuni) è stato rilevato un aumento del 30% del consumo di verdura e una riduzione del 40% del consumo di prodotti confezionati, con una maggiore attenzione agli sprechi e alle eccedenze. Dunque siamo diventati tutti un po’ più attenti, forse un po’ per paura, forse perché costretti o forse perché abbiamo riacquisito un po’ di manualità e praticità. Infatti, anche l’alimentazione è una questione di pratiche sociali. L’uomo non nasce già consapevole di come alimentarsi, ma acquisisce nell’arco della sua vita delle conoscenze che entrano a far parte della sua esperienza e che in qualche modo gli conferiscono specifici saperi sul trattamento del cibo».

I lockdown vissuti a causa della pandemia da Covid-19

hanno dimostrato che molte pratiche umane cambiano consapevolmente e inconsapevolmente. La capacità di reazione o il tipo di azioni che abbiamo messo in campo non sono nuove: le dinamiche verificatesi sono infatti già accadute in maniera molto simile durante l’*Encefalopatia Spongiforme Bovina*, comunemente conosciuta come Morbo della Mucca Pazza. Quando si sviluppò tale fenomeno in Inghilterra, un milione di italiani sospese il consumo di carne per un paio di anni e ci fu, in genere, una drastica riduzione di consumo di carne bovina. Tuttavia, dopo qualche anno, questo consumo è stato ripreso, dunque si può affermare che in genere c’è una spinta iniziale verso il cambiamento, dopo la quale si ritorna alle vecchie modalità d’azione. Il caso inglese è un esempio molto interessante per seguire quali siano le evoluzioni dei cambiamenti dei consumatori, come ad esempio la fiducia nel cibo. All’epoca, per esempio, vi fu un crollo della fiducia nel sistema agroalimentare, dopo il quale si è lentamente tornati a uno stato di normalità, sulla base delle scelte governative, di quelle di produttori, distributori e grandi mercati.

Ma come spiegare in termini semplici perché il cibo è parte integrante della nostra cultura alla pari di molte altre cose come le tradizioni, la salute, l’arte? Quali sono i legami che il cibo stringe con la nostra società, con la nostra cultura e quindi con i nostri territori? Il docente dell’Università di Torino sostiene che il cibo è l’elemento cardine della riproduzione della specie umana e per questo diviene fattore fondamentale della riproduzione

Potremmo andare verso una diversificazione dei nostri territori, pensare a far qualcosa di più, non essere sempre e solo città e territori di consumo, ma tornare a essere aree produttive

della società. «Generalmente le risorse che un territorio fornisce entrano a far parte di modalità trasformative. Il problema è che l’uomo trasforma costantemente la natura con strumenti diversi. Quello che sta avvenendo da anni è una delega alla trasformazione di quella parte della natura che è legata invece all’alimentazione (essenzialmente derivati di carne, pesce e vegetali). Deleghiamo costantemente a sistemi tecnici esperti le fasi di raccolta e produzione di cibo. Nel tempo abbiamo così formato un sistema globale di governo del cibo che si è proposto come sistema esperto di gestione dei nostri bisogni alimentari, sostituendo il nostro rapporto diretto con il cibo, con la sua produzione, con la sua circolazione. Tale sistema ci sta allontanando progressivamente dalle dinamiche reali del cibo. Dunque una parte della nostra cultura viene alimentata in funzione strumentale da quello che è il mantenimento del sistema



si possono creare delle comunità del cibo, pensando e agendo in termini di cooperazione. Il concetto di comunità può essere dunque un buon punto di partenza per avviarsi verso la transizione

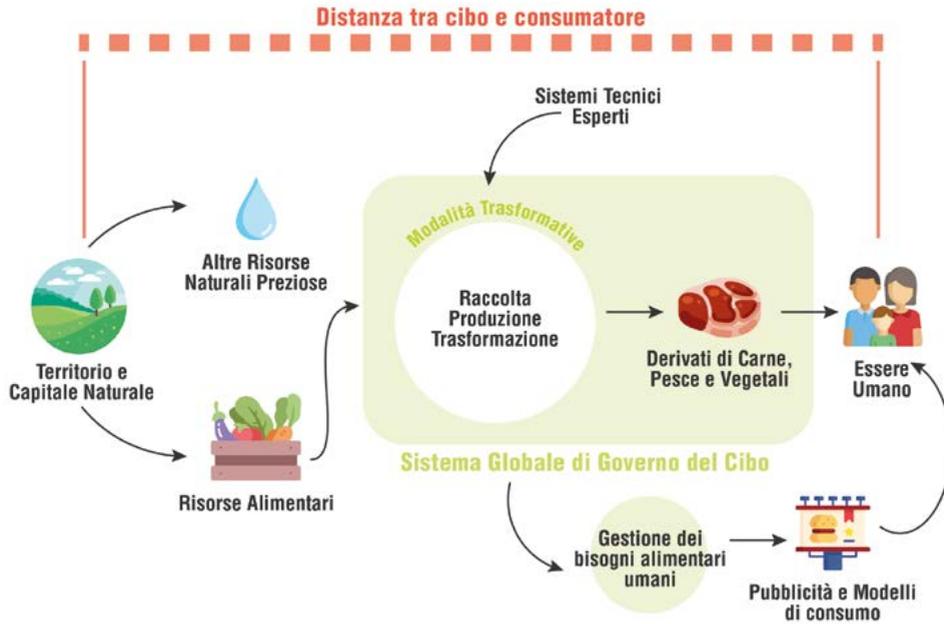
di controllo globale della realtà agroalimentare. Il sistema globale alimentare è mediato costantemente da pubblicità e proposte di modelli di consumo che ci hanno allontanato dalla vera identità del cibo» (Fig.2). Possiamo quindi affermare che non conosciamo più il cibo reale e le sue origini, per questo è necessario riscoprire questo tipo di vicinanza, comprendendo l'essenza della terra, elemento fondamentale per l'organizzazione del tessuto ecologico, ma anche del tessuto umano.

Se ci si focalizza sul processo di distribuzione e divisione del lavoro a livello globale, quelli che si sono occupati dei processi di produzione sono sempre stati quelli trattati peggio. Ne è un esempio il fenomeno del caporalato, oggi connesso alla raccolta di pomodori, uva e agrumi, nel passato legato alla raccolta di cotone, caffè, cacao, zucchero. «Purtroppo il nostro mondo è legato a una storia culturale di

organizzazione del lavoro che ha sempre delegato ai più deboli del territorio il lavoro più faticoso. È da qui che deriva l'antico disprezzo per il lavoro manuale dei primi borghesi o dell'aristocrazia, il quale ha oggi incarnato quella che è la nostra distanza dal lavoro manuale. Tuttavia, il cambiamento climatico e la crisi ecologica ci obbligheranno a tornare al lavoro manuale. Saremo costretti a ri-coltivare quello che mangiamo, saremo spinti a ripensare alle nostre diete» - sostiene con vigore l'esperto di sociologia. «Per i propri consumi, oggi l'Italia importa frumento tenero, semi di soia, frutta a guscio, semi di girasole orzo, mais, carne suina, salumi, frumento duro e persino olio d'oliva. Importiamo dall'estero pur essendo quella che chiamiamo "Italia del cibo". Il cambiamento non è pensato in termini di autarchia, in quanto si è consapevoli che buona parte delle relazioni commerciali internazionali si manterranno nel tempo, pur davanti a un rallentamento della globalizzazione. Potremmo tuttavia andare verso una diversificazione dei nostri territori, pensare a far qualcosa di più, non essere sempre e solo città e territori di consumo, ma tornare a essere aree produttive».

Continuando a percorrere i paradossi dello scenario agroalimentare, abbiamo chiesto al docente come mai la percezione e la paura di specifici rischi alimentari, come ad esempio quelli microbiologici, sono sempre più grandi di quelle connesse a un rischio chimico, che invece accettiamo maggiormente quando facciamo la spesa e scegliamo cosa mangiare. «Il concetto di

paura è sempre molto complesso. Ad esempio in questi mesi ci si è chiesti come mai il problema del cambiamento climatico non abbia agito con la stessa forza e urgenza del Coronavirus. La risposta è che l'emergenza sollevata dal virus ha richiesto risposte immediate, mobilitando persone e risorse per rispondere a una dura sfida per i nostri corpi biologici. Dunque tutto dipende dall'urgenza e dalla visibilità del rischio che stiamo correndo e dalla minaccia che esso presenta. Esistono minacce più ampie, più a lungo termine, come quelle presentate dal rischio chimico alimentare. Queste tipologie di minacce sono quelle meno comprensibili. Vale la pena fare nuovamente l'esempio del cambiamento climatico: si tratta di un cambiamento globale davanti al quale le persone si sentono impotenti, se prese individualmente. Tuttavia quando esso si affronta in termini collettivi, allora diventa una questione che può essere affrontata realmente, come ha fatto il movimento Friday for Future che ha personificato, ha dato significato alla vicenda, portandola giù dall'olimpo della scienza di climatologi ed esperti, per trasformarlo in problema quotidiano, in una battaglia continua. Dunque è necessaria una forza collettiva per affrontare problemi del genere, considerando anche le loro caratteristiche temporali. La dilazione temporale associata al virus (che è un'urgenza immediata) è assai ridotta rispetto alla temporalità del cambiamento climatico. Sono certo però che le paure possono bloccare, ma possono anche fare reagire» afferma con convinzione il prof. Padovan.



A tal proposito, al fine di conoscere una realtà alimentare che nel nostro territorio contribuisce al cambiamento verso un sistema alimentare più in equilibrio con l'ambiente, ci siamo calati nell'astigiano, precisamente nel paese di Capriglio, per conoscere l'Azienda Agricola Capre e Cavoli e intervistare il produttore locale Paolo Pompilio (Fig. 1).

Capre e Cavoli è una piccola realtà che si discosta dalle logiche dei grandi mercati agroalimentari, per abbracciare la tradizione, l'armonia con i ritmi naturali, il rispetto degli animali. Paolo non si definisce un esperto in campo alimentare, ma piuttosto un esperto nel campo dell'alimentazione naturale dei suoi animali, ovvero le capre. Egli ci racconta «Da casaro, l'idea è quella di avere una materia prima che all'arrivo in caseificio debba essere manipolata e trattata il meno possibile. Personalmente lavoro solo con latte crudo e fermenti autoctoni per tipicizzare il più possibile il

prodotto. Negli anni è emerso che nei dieci mesi di lattazione della capra, il sapore che trasmette l'animale nel latte (e quindi nel formaggio) varia in funzione della stagione. Basti pensare che, ad esempio, in autunno le capre trascorrono più ore in stalla, mangiano più erba medica, più fieno e soprattutto, bevono meno. Il latte ha una struttura che cambia molto, anche in termini di sapore. Dal sapore del latte è infatti possibile distinguere quello che è un formaggio lavorato con animali principalmente al pascolo che non sono alimentati con pellettati chimici. Durante la mungitura usiamo frumento, orzo, granoturco e abbiamo la fortuna di produrre il 98% di ciò che mangiano i nostri animali, cercando di avere un allevamento il più naturale e sostenibile possibile».

Una maggiore connessione con il mondo animale consente dunque di essere più consapevoli delle loro esigenze e di ciò che significa produrre con essi in modo

naturale e microbiologicamente sicuro. Tale consapevolezza può influenzare fortemente le comunità e la loro salute. Una delle azioni più importanti che tutela il consumatore è l'auto-verifica attraverso la lettura di etichette alimentari all'interno delle quali generalmente è riportato ciò che serve per cogliere la reale qualità del prodotto, per conoscere la sua provenienza, il suo contenuto, il modo in cui è stato trasformato. «Quando oggi ci riferiamo a delle bovine da latte, facciamo molto spesso riferimento ad allevamenti intensivi, in quanto sono ormai percepite come delle vere e proprie macchine di produzione. La bovina di quarant'anni fa produceva infatti 25-28 litri di latte, oggi ne produce circa 60. Con la capra questo non accade, in Italia infatti il piccolo ruminante non conosce soluzione intensiva, in quanto è un animale estremamente selettivo nell'alimentazione. Per esempio, quando una capra è nutrita con un miscuglio di essenze, essa scarta ciò che non

è di suo gradimento. Così, questo loro naturale atteggiamento non consente di alimentarle con delle miscele all'interno delle quali vi può essere qualsiasi cosa, ottenendo necessariamente un prodotto finale di maggiore qualità e naturalezza» – aggiunge Paolo.

A questo punto abbiamo chiesto al produttore caseario se sia possibile affermare che il consumo di formaggio di capra sia una scelta più salutare rispetto ad altri formaggi. Egli ci ha spiegato che in termini di scelta, quello che vi è dietro a un allevamento da capra è molto distante da quello che vi è dietro agli allevamenti intensivi delle bovine da latte. I prodotti derivati dal latte di capra presentano una loro ricchezza per natura: è possibile fare riferimento al betacarotene, a una serie di fermenti lattici e vitamine, a una maggiore digeribilità, a una conformazione del grasso differente da quella del latte vaccino. Per questi e altri motivi i derivati del latte di capra sono sicuramente da preferire sulle tavole rispetto ai derivati del latte vaccino, se il paragone è effettuato con allevamenti intensivi di frisone da latte.

Quello dell'Azienda Agricola Capre e Cavoli è solo uno degli esempi virtuosi che possono condurre, a piccoli passi, il nostro sistema alimentare verso una soluzione più ecologica e salubre. Ma quali sono per il consumatore le azioni da cui partire per contribuire alla transizione ecologica di tale sistema e adottare scelte alimentari più consapevoli? Non appare necessaria l'invenzione di nuove strategie, poiché esistono delle realtà che stanno già innescando il cambiamento.

L'esperienza dei gruppi d'acquisto, ad esempio, dimostra come produttori e consumatori si possano organizzare per far sì che l'uno dipenda dall'altro, senza intermediari, che ci si conosca, che ci siano delle relazioni personali. I gruppi d'acquisto si sono evoluti in molte direzioni, alcuni di questi forniscono addirittura un reddito, per cui vi è più attenzione per modalità auto-referenziali. Nello specifico, sono decisamente interessanti quelli in grado di fornire un capitale iniziale necessario per la produzione agricola, in modo che arrivi un aiuto ai produttori da parte dei consumatori. Il prof. Padovan aggiunge «Si tratta di modalità organizzative notevoli, che tuttavia non consentono di uscire completamente dal sistema agro-alimentare globale, in quanto la sua potenza è tale da non poter essere smantellata con semplice volontà personale. Per tale ragione si potrebbe pensare di avviare dei processi di trasformazione, così come avviene in altri campi: si possono creare delle comunità del cibo, pensando e agendo in termini di cooperazione. Il concetto di comunità può essere dunque un buon punto di partenza per avviarsi verso la transizione».

E allora, come ritornare a un consumo tradizionale dopo la perturbazione avvenuta in campo alimentare? Come si può condurre un sistema verso una specifica direzione, rendendo stabile tale cambiamento?

Il prof. Dario Padovan ipotizza un'istituzionalizzazione, una creazione di strutture sociali che non siano necessariamente formali, ma che siano costituite da

persone, pratiche, modi di fare, relazioni, connessioni e anche da reddito, un reddito finalizzato alla stabilizzazione del cambiamento. Affermare nuove modalità di fare dovrebbe ridurre l'incertezza legata agli elementi di innovazione che mettiamo in campo, ma questo è possibile solo con l'aiuto di istituzioni, regioni, province, comuni, territori, comunità montane, e se vogliamo avere una visione più ampia, persino governi e fondi monetari internazionali. Se tutte queste realtà si unissero nella volontà di compiere tale transizione, allora un cambiamento stabile forse sarebbe possibile.

Bibliografia

Padovan D., Lobianco A., Frola R. (2020), *Verso il tramonto del geo-capitalismo*. *Virus, natura, valore* in «Culture della Sostenibilità», vol. 26, n. 8, pp. 9-35.

Scaffidi C. (2018), *Che mondo sarebbe. Pubblicità del cibo e modelli sociali*, Slow Food Editore, Bra.

Sparks P., Shepherd R. (1994), *Public perception of the potential hazard associated with food production and food consumption: an empirical study*, in «Risk Analysis», vol. 14, pp. 799-805.

Tavolo per la Rete italiana di economia solidale, (2010), *Il capitale delle relazioni. Come creare e organizzare gruppi d'acquisto e altre reti di economia solidale, in cinquanta storie esemplari*, Altreconomia, Roma.

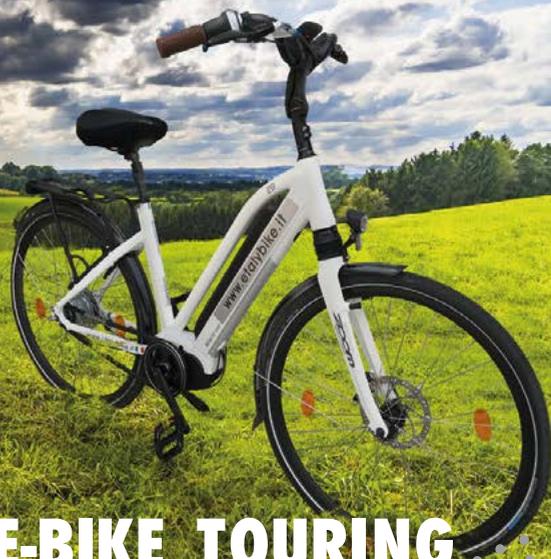


MOBILITÀ SOSTENIBILE!

BICICLETTE ELETTRICHE
A PEDALATA ASSISTITA



**TRASFORMAZIONE
IN E-BIKE**



**E-BIKE TOURING
UNISEX** pre assemblata

ETALYBIKE

SEI OTTIME RAGIONI PER INVESTIRE IN UNA BICI A PEDALATA ASSISTITA

Guadagni sulla benzina
Guadagni su Bollo e Assicurazione
Guadagni su parcheggio e multe

Guadagni tempo
Guadagni in salute
Guadagni l'ambiente

Registrati per la PROVA di guida su www.etalybike.it

INVESTI CON COMODE MENSILITÀ

SENZA INTERESSI E SENZA FINANZIARIA!
PRESA E CONSEGNA IN TUTTA ITALIA
CON CORRIERE CONVENZIONATO.

PagoDIL
by Cofidis

PER INFO TECNICO - COMMERCIALI:
Max +39 338.580.03.37 • Marco +39 335.619.49.49
www.etalybike.it • info@etalybike.it
OFFICINA ETALYBIKE: STR. DEL CASCINOTTO, 139/43 BIS - 10156 TORINO

by
**EQUIPE
TORINO**
WWW.EQUIPETORINO.IT
TORINO - CONSEGNA E PRELIEVO

Intervista al sindaco di Chieri Alessandro Sicchiero

Governare il territorio, fra area metropolitana e zone rurali

a cura di Giorgio Parenà

Una parte rilevante del territorio oggetto di osservazione, studio e riflessione, da parte della nostra rivista, può definirsi chierese. Chieri storicamente ha svolto una funzione di comune capofila e di riferimento per una vasta area, che va dalla collina torinese, al Pianalto, al Monferrato. Conoscere dunque i programmi e le linee amministrative di questa città è importante, anche perché incide direttamente sulla vita di tanti paesi circostanti.

L'intervista che il Sindaco Sicchiero ci ha concesso vuole individuare obiettivi e finalità dell'Amministrazione che guida, in un'ottica territoriale ed intercomunale.

Quale valutazione dà di questa prima parte della legislatura?

Nel complesso, rispetto agli obiettivi che ci eravamo posti, ritengo di poter esprimere una valutazione sostanzialmente positiva. Abbiamo dovuto affrontare difficoltà inimmaginabili, determinate dalla pandemia ed abbiamo perciò dovuto adattare la nostra azione amministrativa ad esigenze nuove ed impellenti, tutto questo ci ha costretti ad una parziale revisione della nostra progettualità.

Quali sono le linee operative fondamentali della Sua azione amministrativa?

La nostra linea d'azione si è sempre caratterizzata per una volontà di riprendere e mettere in cantiere le grandi opere, in primo luogo abbiamo posto le basi per una rigenerazione degli spazi della



Il sindaco di Chieri Alessandro Sicchiero.

ex caserma Scotti, stiamo lavorando per realizzare la costruzione di una nuova piscina a San Silvestro e per concretizzare la bretella della circonvallazione di Pessione. Abbiamo avviato un lavoro progettuale



“Operiamo per allargare e rendere sistematico il dialogo con gli altri comuni della zona, per una promozione complessiva del territorio”



L'ingresso a municipio di Chieri (foto Picchioverde).

per una ridefinizione complessiva dell'area Tabasso. Siamo particolarmente attenti alle opportunità che possono venire dalla partecipazione a bandi, quale quello che ci ha permesso di ottenere 5 milioni di euro per il recupero della ex caserma Scotti. Un'altra linea per noi prioritaria consiste nella ridefinizione e riorganizzazione della macchina comunale, al fine di renderla più funzionale ed efficiente. Operiamo per allargare e rendere sistematico il dialogo con gli altri comuni della zona, per una promozione complessiva del territorio, consideriamo inoltre importante lavorare sulla comunicazione, la pedonalizzazione e la messa in sicurezza di percorsi sostenibili per pedoni, ciclisti, famiglie con bambini, persone con disabilità...

Quali temi considera qualificanti ed irrinunciabili prima di concludere il Suo mandato?

Oltre ai già citati progetti inerenti la piscina e la bretella di Pessione, vogliamo restituire alla città spazi adeguati, una grande casa per le Associazioni, presso l'ex caserma Scotti ed un nuovo parco verde ed attrezzato che sorgerà sul terreno delle ex scuole di via Tana. Consideriamo qualificante proseguire nella ricerca di una più incisiva partecipazione dei cittadini alla vita comunitaria, anche aggiornando lo strumento dei patti di condivisione sui beni comuni. La nostra volontà è quella di coinvolgere la cittadinanza su decisioni importanti quali la viabilità,

ponendo particolare attenzione anche alle zone periferiche, con incontri tematici periodici. Da questa partecipazione ci aspettiamo nuovi spunti e stimoli, da parte di chi vive il territorio e ne registra direttamente i problemi. Vorremmo che i cittadini divenissero protagonisti in positivo e che il loro contributo si concretizzasse in proposte e non solo in lamentele.

Dal punto di vista ambientale qual è la situazione della città e su quali aspetti del problema occorrerà intervenire nel prossimo futuro?

La nostra scelta è stata quella di affrontare i temi dei cambiamenti climatici e della sostenibilità a partire dai comportamenti dei singoli. In questo senso ad esempio abbiamo posto presso la biblioteca comunale un grande manifesto con la scritta “come fai a non vederlo” e con rimandi al sito del Comune per approfondimenti. In particolare l'Amministrazione ha puntato l'attenzione sulla mobilità, traffico e pedonalizzazione, andando verso una cosiddetta “mobilità dolce” e tendendo a disincentivare l'uso di mezzi privati inquinanti. Si è comunque sempre attenti a prendere misure che siano state prima concordate e non imposte attraverso un processo, come dicevo, di partecipazione. In questo senso stiamo lavorando per la definizione di un nuovo piano del traffico. Siamo tuttavia coscienti che molto si possa e si debba ancora fare.



In alto e al centro: Area Tabasso.

Ex edifici scolastici di via Tana (foto Picchioverde).

Il consumo di suolo è uno degli annosi problemi delle nostre città, la Sua amministrazione ha compiuto delle scelte a salvaguardia del territorio?

In continuità con quanto deliberato dalla giunta precedente abbiamo compiuto la scelta di ridurre e possibilmente annullare il consumo di suolo e tendiamo a rigenerare aree cementificate, come quella già citata di via Tana. Nello stesso solco si inserisce la variante 35 che punta al recupero del patrimonio edilizio esistente. Si tratta di scelte importanti che impattano tuttavia sul bilancio comunale in termini di costi e di mancati introiti.

La situazione economica e sociale, anche con riferimento a questo periodo di pandemia, presenta problematiche preoccupanti?

L'andamento della nostra città è in linea con la media nazionale. La pandemia ha accresciuto le nuove povertà e le morosità incolpevoli. Abbiamo stanziato fondi appositi per ridurre le situazioni emergenziali; in parte con trasferimenti dallo stato centrale in parte con interventi comunali diretti.

Siamo particolarmente vigili nel monitorare una situazione in continua evoluzione, col passare dei giorni potranno evidenziarsi ulteriori ricadute, soprattutto a livello di sfratti e di chiusure di esercizi commerciali ed artigianali. Cercheremo comunque di intervenire per alleviare gli effetti che emergeranno.

Qual è stato il ruolo del comune di Chieri nel supportare i disagi e le criticità della popolazione?

Come dicevo, grazie soprattutto a trasferimenti dal governo centrale abbiamo potuto investire in modo sostanzioso sulle politiche sociali, affinché chi si fosse trovato in situazioni di indigenza, potesse almeno soddisfare le necessità primarie e più urgenti. Abbiamo pensato anche ad interventi di supporto psicologico e di sostegno morale, che potessero alleviare almeno in parte la pesantezza ed il senso di isolamento di questa fase pandemica. Penso ad esempio al progetto "music delivery" per diffondere musica nelle vie della città e dalla chiesa di San Giorgio. Abbiamo elargito buoni spesa per le persone più indigenti, un "fondo sorriso" costituito da un microcredito per famiglie e lavoratori che necessitassero di un appoggio; abbiamo attivato un taxi sociale con la CRI e l'AVO ed abbiamo mantenuto invariate le tariffe per le mense, nonostante gli aumenti, che



Chieri, centro storico (foto archivio Picchioverde).



sono stati assorbiti dal Comune. Abbiamo prestato attenzione al commercio di vicinato con i cosiddetti buoni shopping, che prevedono, per ogni 20 euro di spesa, la restituzione di un assegno di 10 euro da spendere nei negozi aderenti.

Ha trovato forme di collaborazione e stimoli operativi da parte delle realtà associative e di volontariato?

Chieri ha dimostrato da tempo di avere un retroterra culturale e associativo molto dinamico. Questa realtà ha permesso di contrastare con maggiore efficacia la grave situazione pandemica. Le associazioni si sono dimostrate un vero braccio operativo del Comune; ricordo tra l'altro la distribuzione di buste per la spesa, il taxi sociale già citato, la consegna a domicilio di medicinali e mascherine.

Come incide l'appartenenza al bacino della città metropolitana nella programmazione e nella gestione dei servizi del territorio?

Su questo terreno sono abbastanza evidenti alcune carenze di programmazione ed intervento. Il nostro comune è disponibile per ricercare il massimo

di collaborazione con altre realtà della città metropolitana, ma fino ad ora non si sono esplicitate tutte le potenzialità auspicabili. Con la riforma Delrio si sono depotenziate le province ed è venuta a mancare una presenza continuativa ed operativa costante, sarebbe necessario prevedere degli interventi volti a ridare centralità al ruolo di tale realtà amministrativa. Mi permetto un riferimento personale solo per informare che sono stato eletto consigliere della città metropolitana ed auspico che questo possa costituire un'opportunità per il nostro territorio, cercherò di operare ed incidere in questa direzione per quanto mi sarà possibile.

Il Comune come intende utilizzare le importanti strutture di cui dispone, quali ex edifici scolastici, religiosi, di servizio, etc.?

Il tema del recupero delle strutture di proprietà comunale è molto sentito e costituisce un problema da lunga data. Il comune nella fase attuale non dispone delle necessarie risorse economiche per poter intervenire su tutte; sarebbero necessarie cifre molto impegnative per ridurre e superare lo stato di



“Chieri ha dimostrato da tempo di avere un retroterra culturale e associativo molto dinamico”



Chieri, la chiesa di San Giorgio (foto Roberto Goffi).

degrado in cui alcune versano. L'obiettivo è un loro recupero articolato nel tempo, cercando di volta in volta di cogliere le opportunità che si presenteranno di bandi e finanziamenti specifici, come è avvenuto per la caserma Scotti. A San Filippo invece i problemi di sicurezza ci hanno costretti a spostare le sedi associative, ivi presenti; per l'area Tabasso, come già detto, abbiamo terminato lo studio di fattibilità, per definire una visione organica di tutto il sito e consentire ad eventuali potenziali investitori di avanzare progetti. Dobbiamo, in generale, essere molto attenti a cogliere le opportunità che si potranno presentare in questa fase di rilancio e ripresa dell'iniziativa pubblica e privata.

La cittadinanza mostra interesse, partecipa attivamente alle scelte operative e contribuisce alla buona gestione dei beni pubblici?

La cittadinanza è invitata e stimolata a sentirsi protagonista nelle scelte e nella gestione dei beni comuni. Personalmente sono soddisfatto dei risultati ottenuti dalle politiche su questi temi; considero la partecipazione un elemento qualificante della nostra azione amministrativa. Certo non è sempre facile riuscire a coinvolgere la maggioranza dei cittadini, ma è un obiettivo che comunque ci poniamo anche

per contrastare la tendenza all'astensionismo ed agli atteggiamenti rinunciatari, che risultano infine sempre perdenti. Dobbiamo riuscire a coinvolgere ed a far partecipare i cittadini, in modo tale che la loro presenza non si limiti, come ho già detto, alle lamentele.

Se dovesse indicare una specificità qualitativa della città, su quale si soffermerebbe?

Secondo il mio parere Chieri si caratterizza per la qualità del suo territorio, che si declina in generale nella qualità della vita ed in particolare della sua storia, della sua arte e cultura, del suo cibo, e dei suoi prodotti agricoli. Sono caratteristiche identitarie che la distinguono da tutte le altre città della cintura torinese. La collina che ci separa da Torino è un po' la nostra croce e delizia: da un lato siamo un po' laterali rispetto alle dinamiche metropolitane, disponiamo soltanto di due possibilità di comunicazione, il treno e la linea 30. Dall'altro però la collina preserva la nostra identità, le qualità paesaggistiche ed agrarie, la nostra integrità sociale. In proposito merita una considerazione l'annosa questione della tangenziale est: così come è stata pensata negli anni passati non mi pare più praticabile, sventrerebbe e snaturerebbe proprio il nostro aspetto paesaggistico

e funzionale di cui parlavo, sarebbe caratterizzata da un sovradimensionamento, rispetto alle reali esigenze attuali, tuttavia il tema del trasporto su gomma non è banale e non va sottovalutato. Siamo propensi ad una strada che migliori la viabilità della statale della Rezza, evitando opere faraoniche e costi esorbitanti, che non paiono prioritari in questa fase. Prima di tutto sarebbe necessario migliorare e razionalizzare il trasporto pubblico.

Il PNRR affida alle amministrazioni locali importanti responsabilità di gestione, quali ricadute potrebbe avere e quali prospettive innovative concrete prevede per la Sua città?

La prima ricaduta positiva sono stati i 5 milioni messi a disposizione per la caserma Scotti. Per noi il Piano costituisce una grande opportunità. Si tratta di finanziamenti che vanno investiti nella transizione ecologica, in un'ottica di lunga scadenza, pensando a ciò che servirà ai nostri figli e nipoti, occorrerà essere lungimiranti, non è opportuno pensare ad infrastrutture nate già vecchie come concezione e povere di potenzialità. Dobbiamo operare a livello programmatico per reperire fondi finalizzati a progetti innovativi.

Chieri svolge nel territorio un ruolo di capofila e costituisce un punto di riferimento per molti comuni del circondario, come valuta, anche in prospettiva, la collaborazione con tali realtà locali? E' praticabile un'azione comune degli enti locali del chierese finalizzata ad una promozione del territorio in funzione turistica e culturale?

Chieri è da sempre capofila, come città più grande del territorio, svolge un ruolo importante, ma non sempre siamo stati all'altezza del compito. Come ho già avuto modo di dire siamo aperti al dialogo ed alla condivisione di intenti. In più occasioni ho sostenuto che il ruolo di Chieri come capofila può essere utile per le città ed i paesi vicini, ma Chieri, dal canto suo, senza la collaborazione con tali realtà confinanti, non potrà mai svilupparsi in un'ottica di territorio.

Lo scambio continuativo e sistematico di potenzialità migliora la forza di attrazione; non si deve commettere l'errore di andare da soli, occorre condividere tutte le scelte strategiche. Un esempio può essere il distretto del cibo, operazione di promozione territoriale, programmata per mettere a sistema tutti gli attori della filiera, e promuovere un'immagine caratteristica, meno riscontrabile altrove, grazie alla nostra vocazione e tradizione agricola. Il territorio risulta carente sul piano della ricettività ed in questo senso andranno trovate delle soluzioni, da più parti si segnala un'insufficienza di strutture alberghiere adeguate. Vorrei concludere con una positiva nota di colore: nell'ultima edizione della storica fiera di San Martino abbiamo riportato a Chieri le pro-loco di tutti i comuni della zona; si tratta di un piccolo gesto di ospitalità, che vuole creare un retroterra di collaborazione nella tradizione, terreno su cui vogliamo investire.

Chieri, San Filippo (foto Roberto Goffi).



The interview with the Mayor of Chieri Alessandro Sicchiero is of particular interest for our territory as the town has constituted for centuries a hub and a reference for tens of villages in the surroundings. The need for coordination, administrative rationalisation between the individual Comuni of the torinese hills, of the Pianalto and the Basso Monferrato, can find in Chieri an important connection, synthesis and cooperation spot.

Una curiosa enciclopedia botanica

I “mattoni carpologici”

nella terracotta piemontese tra Chieri e Asti

Giovanni Donato

Parecchi anni addietro in una fortunata mostra-mercato di prodotti biologici e salutistici tenuta nel bellissimo castello di Belgioioso, nel pavese, mi accorsi subito che la cartellonistica che accompagnava le sezioni dell'esposizione divulgava al grande pubblico, e in grande formato, immagini a me ben note. Si trattava infatti di riproduzioni di mattoni stampati del tardo medioevo piemontese recanti immagini del mondo vegetale, fiori, tralci fogliati ma soprattutto frutti eduli costituenti una piccola enciclopedia delle risorse alimentari legate alla terra. Studiando da decenni la materia, non mi fu difficile smascherare subito l'arcano, ma anche il motivo di quell'improvviso interesse per materiali piemontesi in terra lombarda, che pure fu patria e gloria della terracotta applicata all'architettura: l'allestimento era curato da un grafico con studio a Strambino, che aveva prelevato le immagini dal serbatoio canavesano a lui familiare. Una storiella che ci introduce al tema di questo articolo e al perché della sua scelta, attraverso un paio di osservazioni preliminari (tralascio il compiacimento che pervade noi piemontesi ogniqualvolta i vicini d'oltre Ticino manifestano un qualche interesse, se non ammirazione, per cose che avvengono al di qua del fiume, o addirittura ben addentro al territorio degli antichi Taurini o Salassi!). La prima è che si tratta di prodotti riconoscibili e diffusi sul territorio regionale, nei grandi come nei piccoli centri, che dovrebbero senza dubbio appartenere all'identità e alla memoria visiva di chi ci vive e lavora. La seconda è che il loro potenziale segnico e comunicativo, nonostante i seicento anni passati,

funziona ancora per un palato moderno, nella fattispecie un pubblico moderno ed esigente interessato ad un tipo di consumo *trandly* (un po' alla moda ma di sicura vocazione salutistica per uomo e ambiente).

La terracotta decorata piemontese

Nel tardo medioevo la regione subalpina individuabile grosso modo con l'attuale Piemonte era ancora frantumata in diversi principati territoriali, in un contesto di progressiva affermazione della dinastia sabauda. Nonostante le diversità di orientamenti culturali e artistici, la povertà di pietre e marmi da costruzione, comune a buona parte della regione, e la difficoltà di organizzare adeguate cordate imprenditoriali per il loro sfruttamento, sottraendoli a costi proibitivi, aveva esaltato le potenzialità della terracotta nel settore edile e dei suoi corredi ornamentali. Ciò valeva in primo luogo – ma non solo – per le pianure interne dove la presenza di vasti depositi argillosi, sfruttati largamente sin dall'età romana, metteva a disposizione una materia prima portata progressivamente ad esiti espressivi sempre più raffinati. Oltre ai capoluoghi di provincia, le principali cittadine storiche piemontesi, comprese le piccole capitali, ne sono – o erano – letteralmente plasmate con particolare pregnanza nei secoli XIV e XV: Saluzzo, Pinerolo, Vigone, Avigliana, Chieri, Moncalieri, Chivasso, Ivrea, Biella, Novara, la stessa Torino. Nel corso del Quattrocento si è sviluppato un ricco repertorio di decorazioni in terracotta, replicate a stampo in innumerevoli esemplari: motivi geometrici, ad arco, con croci e rosette, palmette, torciglioni

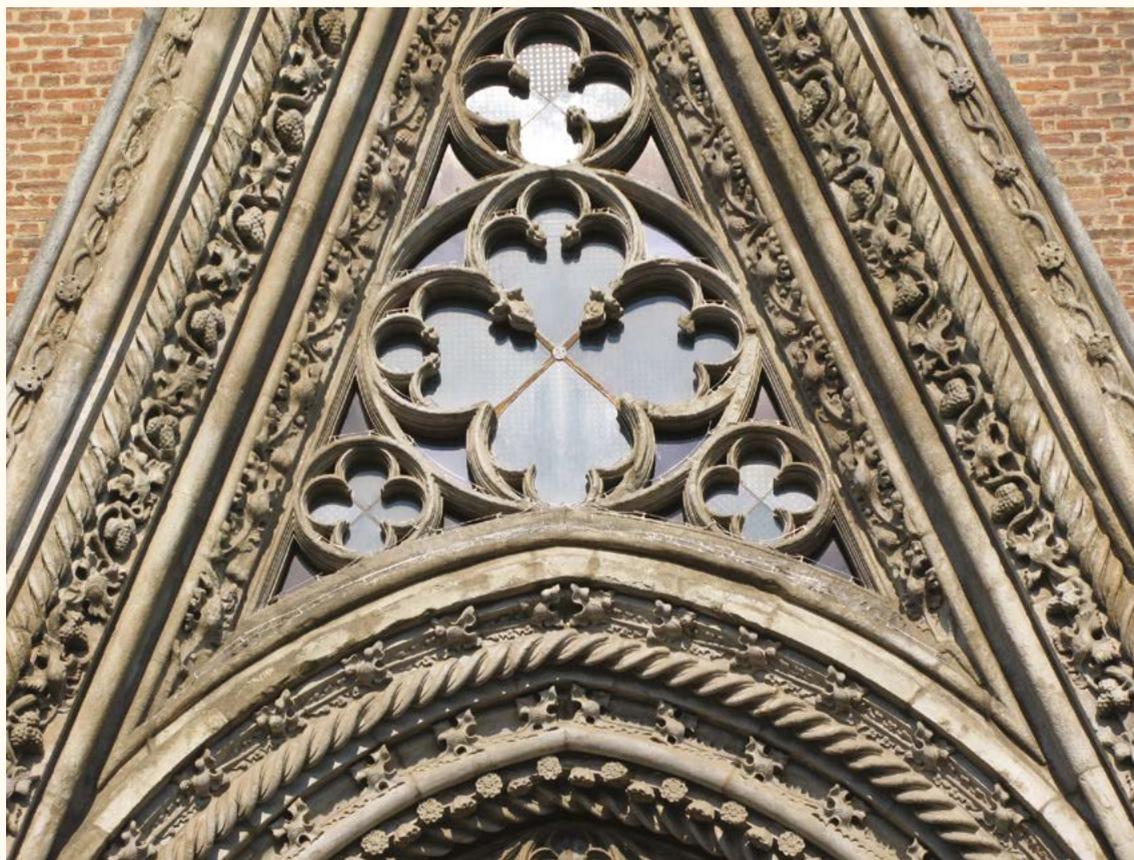


Fig. 1 Chieri, particolare della ghimberga della facciata del duomo.

e – in particolare nella seconda metà del secolo – una notevole quantità di stampi vegetali e figurati. Naturalmente i motivi decorati si inserivano all'interno di una struttura edificata con mattoni ordinari e sagomati, e andavano a qualificare le membrature nobili (portali, finestre, cornici marcapiano), di chiese, case, castelli.

Quando si parla di mattoni decorati a stampo, si intendono derivati da madreforme lavorate in negativo (in legno, in terracotta o in gesso) nelle quali l'argilla veniva pressata. Dopo un'adeguata asciugatura le formelle venivano poste in fornace per la cottura. La pratica dello stampo non era tuttavia un semplice automatismo: le formelle dovevano essere rinettate e curate individualmente, prima e dopo la cottura. Stampi con disegni di qualità e di ottima esecuzione erano destinati ai cantieri di maggiore prestigio; gli stessi motivi, o analoghi, con progressive semplificazioni o derivati da matrici 'stanche', erano destinati ad una commercializzazione sempre più larga. Il successo di questa pratica edilizia non

escludeva atti di "pirateria commerciale" rispetto agli esercizi più avviati che potevano avvalersi di ideatori e formatori di qualità. Dopo la messa in opera (ad eccezione della invetriatura che avveniva in fornace con una seconda cottura) le formelle erano accuratamente dipinte e pertanto la materia prima ne risultava celata. Nel caso di motivi vegetali la scelta dei pigmenti era spesso in funzione di una resa naturalistica, fedele alla realtà.

I "mattoni carpologici"

Un settore assolutamente speciale della terracotta decorata a stampo nell'Italia nord-occidentale, e in particolare nella regione piemontese, è costituito dai cosiddetti "mattoni carpologici". La denominazione venne data nel 1935 dal botanico Oreste Mattiolo, accademico di agricoltura a Torino, che rimase fortemente impressionato dalla presenza sui mattoni di diverse specie botaniche, in particolare alimentari, caratterizzate da foglie, fiori e frutti. Creò una collezione personale e raccolse una vasta documentazione



I “mattoni carpologici” piemontesi sono un principio vivente di enciclopedia botanica del basso medioevo



Fig. 2 Chieri, palinsesto della casa di via S. Giorgio 6 con decorazioni carpologiche.

fotografica che gli permise di stilare un inventario dettagliato delle specie rappresentate. L'acribia dello scienziato lo impegnò in uno sforzo classificatorio talvolta pretenzioso rispetto alle convenzioni iconografiche dei maestri medievali, e pertanto in diversi passaggi poco convincente. Tuttavia il bersaglio grosso fu pienamente centrato, mettendo in luce un principio enciclopedico di specie interessanti dal punto di vista alimentare, della farmacopea ma anche della bellezza delle forme e dei colori. Il Mattiolo intese anche il carattere ripetitivo di molte figure, ad esempio nel disegno delle foglie che, individuate in alcuni tipi-base di effetto plastico e naturalistico, si ripetevano uguali ma associate a frutti diversi.

Come si è già accennato, anche Torino nel Quattrocento ospita sulle case del “quadrilatero romano” (largo IV Marzo, via Bellezia, Barbaroux, Mercanti ecc.) un discreto e frammentato patrimonio di decori in terracotta a tema carpologico, tale da far ripensare l'immagine comunemente intesa della città. Sotto alla scorza della radicale trasformazione dell'architettura avvenuta in età barocca, batte un cuore di terracotta, che costringe ad alzare gli occhi, nelle rinserrate vie del centro, alla ricerca delle tracce della

città storica emerse dai restauri degli ultimi decenni. In questo non differiva dal processo edilizio di tutte le città di pianura, compresi i vicini, vivacissimi, centri di Rivoli, Moncalieri e Chieri. La realtà urbana di Torino ancora nel Quattrocento era inoltre segnata da una forte “ruralità urbana” che manteneva entro le mura e nell'immediato circondario vasti spazi per il pascolo, gli orti e i frutteti. Asti invece è pressoché esente dal fenomeno dei “mattoni carpologici” in quanto la sua edilizia risale principalmente al Due-Trecento, periodo di massima affermazione della città, per cui il rinnovamento quattrocentesco con i suoi tipici corredi in terracotta decorata ne è rimasto a margine.

I “mattoni carpologici” tra Chierese e Astigiano, nel territorio transcollinare che si guadagna provenendo da Torino e tagliando il diaframma della collina, hanno in Chieri il centro di elaborazione e irradiazione. La città ha nel Quattrocento uno sviluppo prodigioso: nella ghimberga del duomo (fig. 1) vengono elaborati i prototipi in pietra, ispirati dalla flora scolpita nel marmo di Condoggia del duomo di Milano, che sono alla base della fioritura degli stampi in terracotta richiesti dallo sviluppo edilizio



Fig. 3 Chieri, tralcio vitineo sulla casa di via S. Giorgio 6.

e dal gusto estetico dominante. Nello stesso duomo l'illustrazione botanica era ripresa, e ampliata nel numero di specie, negli stalli del coro quattrocentesco intagliati ad opera della bottega pavese dei da Surso. In precedenza al genere carpologico, e per alcuni decenni, la regina della decorazione architettonica era stata la cosiddetta "palmetta chierese", un tipo di sviluppo in piano del fogliame corinzio, di delicata calligrafia, che attraverso diverse elaborazioni sul tema aveva conquistato il mercato cittadino (chiese e case, a cominciare dal complesso di S. Domenico).

A Chieri i frutti più diffusi negli stampi sono l'uva, i cardi, le ghiande, i fichi, un fiore di grande successo in tutta la regione, caratterizzato da un'ampia corolla di petali aperti, con alcuni boccioli sul tralcio, identificato dal Mattiolo come fiore maschile di zucca. Nella sola casa di via S. Giorgio 6 (fig. 2) sono raggruppati diversi elementi: oltre a un fogliame neutro, il tralcio vitineo (fig. 3), i cardi, l'uva e i fichi. È interessante notare che buona parte di questi stampi sono presenti anche a Torino, in particolare il cardo,

di limitata diffusione nell'area torinese e destinato a diventare nei secoli successivi, attraverso adeguate selezioni, uno dei vanti dell'agricoltura chierese. Nel territorio di prossimità si possono citare l'uva in un cascinale annesso a S. Pietro di Celle a Trofarello, i cardi di S. Sebastiano di Pecetto (oculo della zona absidale) (fig. 4) o le ghiande presenti in una bella finestra di Gassino in corso Italia 41. Notevoli sono le finestre riccamente decorate con ghiande e soprattutto con uva nella corte del castello di Moncucco. Mentre a Castelnuovo (via Argentero 2) sopravvive solamente il semplice tralcio fogliato stilizzato (diffusissimo e verosimilmente associato alla vite), occorre proseguire per Cocconato e Passerano per ritrovare degli stampi interessanti. A Cocconato, nella finestra sopravvissuta (rimontata) negli interventi ottocenteschi di ammodernamento del fianco destro della parrocchiale, ci sono grappoli d'uva e uno stampo particolare che il Mattiolo aveva associato alle zucchette, curiosamente documentato nella sola casa medievale di via Mercanti 9 a Torino. La



Fig. 4 Pecetto, S. Sebastiano, particolare dell'oculo absidale con il motivo del cardo selvatico.



Fig. 5 Passerano, castello Radicati, finestra e cornice marcapiano sul lato d'ingresso.

testimonianza è particolarmente preziosa per ricchezza e originalità dell'apparato, che presuppone un intervento diretto da parte dei Radicati nel patronato della chiesa. Ritroviamo infatti queste tipologie nella ricchissima veste in terracotta decorata che ha segnato l'ammodernamento quattrocentesco del castello di Passerano (fig. 5), da parte dei conti Radicati (una testimonianza unica di questa fase, per gli interni, è costituita dallo spettacolare soffitto del salone dipinto nel tardo Quattrocento).

Volendo proseguire verso est si può raggiungere la casa-torre di Cerrina Monferrato (fioroni e altri fitomorfi), la casa De Maria a Moncalvo in prossimità di piazza Garibaldi (uva e fiorami); a Callianetto (strada per Castell'Alfero), l'edicola campestre dell'Immacolata è stata costruita ancora una volta con formelle di vite tardomedievali riutilizzate. Scendendo verso sud sono imperdibili a Villanova d'Asti la casa di via Roma 49 (finestre e cornice marcapiano con cardine e tralci vitinei) (fig. 6) e a Poirino la spettacolare e decoratissima casa a tre piani sopraportico, in via Rossi 9 (saggina, tralci vitinei, fioroni e ghiande).

Che cosa dichiarano direttamente o indirettamente questi soggetti? Interpretare le immagini

medievali è sempre un azzardo, tra gli estremi di senso-non senso e il rischio di un sovransenso caricato sulle stesse dalla nostra fervida immaginazione, anche di storici scrupolosi. Molti di questi stampi compaiono indifferentemente su edifici sacri e civili, fatto dovuto alla presenza sul posto di fornaci con i loro repertori, e alla intraprendenza dei committenti più facoltosi, attivi su più fronti. C'è dunque la vigna del signore, la vigna del principe e la vigna del rustico e non sempre è agevole assegnare alla giusta 'casella' l'immagine di un grappolo. Va da sé che la presenza sulla facciata di una chiesa della vite, di altri frutti cristologici, o di fiori legati alla devozione mariana (rosa/margherita, iris), suggerisce una particolare lettura degli stampi in chiave simbolica. Sulle case borghesi e sui palazzi patrizi le dinamiche sono più secolari: riferimento ai paesaggi agrari della policoltura, ma anche alle proprietà di famiglia, come auspicio di abbondanza alimentare. Un fiore o un frutto era prescelto dal committente anche per il preciso rimando allo stemma e all'araldica. Naturalmente la presenza di una cornice con la vite poteva anche fungere, in trasparenza, da insegna professionale per un grande proprietario terriero o un brentatore legato alla commercializzazione e al

trasporto del vino. Orgoglio e marketing che potevano essere condivisi con il grande clero e il capitolo delle abbazie, presso i quali le istanze di simbolismo religioso erano altrettanto urgenti quanto la cura dei patrimoni fondiari e le loro rendite.

Naturalmente casi specifici e 'caratterizzanti' di utilizzo degli stampi carpologici sono assai difficili da documentare e richiedono il conforto di dati catastali e archivistici e di una esegesi iconologica che possa risultare convincente. Banalmente e all'opposto, la scelta da parte del committente poteva essere casuale, basata sulle partite a disposizione in fornace, e magari tirando anche sul prezzo. A prescindere dal funzionamento di eventuali 'brevetti' sui quali nulla conosciamo, molte cornici nascevano per spirito di emulazione, guardando la casa del vicino o la casa più 'moderna' comparsa in città o nel quartiere. La serialità dei mattoni stampati è avvicinata all'invenzione della stampa a caratteri mobili, è fenomeno fondativo della nostra modernità e come tale portatore di un'anima squisitamente pop: facile ad avvicinare poli, mercati e istanze che prima non comunicavano.

Molte domande più raffinate non avranno risposte: quel tralcio posto in quel centro o in quel territorio, poteva alludere a vitigni specifici là coltivati, l'*arneis* o la *freisa*? Il cardo o le querce rimandavano specificamente a prodotti alimentari di successo, in quel contesto, o ad attività redditizie di allevamento? L'uva celebrata nel castello di Moncucco è frutto di investimenti da parte dei Solaro dopo l'acquisto avvenuto nel 1442? Molte altre questioni sono destinate a rimanere aperte. Per limitarci al frutto più amato, la coltivazione della vite, tutelata e normata in ogni modo dalle leggi statutarie, era una benedizione delle campagne e alimento imprescindibile per la tavola medievale; ma il suo abuso era generatore di ebbrezza e di disordine morale, oggetto di un forte stigma sociale e religioso.

Niente però ci impedisce di vedere ciò che ricade sotto agli occhi: un giardino fruttifero e ubertoso. I "mattoni carpologici" piemontesi sono un principio vivente di enciclopedia botanica del basso medioevo, un inno all'abbondanza in tempi grami di incombenenti carestie, un miraggio paradisiaco su questa terra, specchio dell'ordine del creato attraverso la cura e la mano dell'uomo. Siamo però alle soglie dell'età moderna e l'*homo faber* è evoluto in *homo oeconomicus*; la sua fatica non è più un semplice e anonimo



Fig. 6 Villanova d'Asti, via Roma 49, particolare della cornice marcapiano.

riverbero del disegno divino, attraverso l'affinamento delle pratiche agricole si intuisce davvero un principio di abbondanza alimentare e un futuro diverso per le nuove generazioni. Ordine ed economia, bellezza e contemplazione; in qualche misura un'impronta plurisecolare per il destino 'verde' di questo territorio. Naturalmente depurato dagli sconci paesaggistici e dalle pratiche più inquinanti della produzione agricola, che rimane più che mai fondamento e garanzia di ogni benessere sociale.

In the Late Middle Ages, the lack of construction stones and marble across the most part of what nowadays is Piedmont, and the presence of vast clay deposits in the internal plains, had enhanced the potential of terracotta in the building sector and in its ornamental sets. In the main historical Piedmontese towns, during the fifteenth century a rich inventory of terracotta decorations developed and was replicated in countless specimens: geometrical subjects and a remarkable amount of vegetable and figurative moulds. The decorated subjects would embellish portals, windows and marcapiano frames of churches, houses and castles.

An absolutely special sector of the mould decorated terracotta is constituted by the so-called "carpologici bricks". The denomination was given in 1935 by the botanist Oreste Mattiolo, who was greatly impressed with the presence on the bricks of several botanical species, in particular alimentary, characterised by leaves, flowers and fruit.

Nella Canonica di Santa Maria di Vezzolano

Progetto per la costituzione di una biblioteca del romanico

a cura della redazione

Su iniziativa di un gruppo di volontari dell'Associazione InCollina e con il beneplacito della Direzione Regionale dei Musei, si è costituito presso la Canonica di Vezzolano un Centro di informazione e documentazione sul Romanico. Il centro ha già raccolto oltre 700 titoli, classificati in 8 specifiche sezioni, che spaziano dalla Canonica di Vezzolano e dalle altre chiese della Rete del Romanico di collina (RRC), al Piemonte ed alle altre aree dell'Europa, interessate da questo importante movimento artistico e culturale. Una parte di tali titoli (circa 300) sono già disponibili materialmente presso il Centro, altri sono reperibili e consultabili on line. Il Centro sarà aperto ogni sabato dalle ore 10 alle ore 12 ed

ha fatto la sua prima uscita pubblica il 21 maggio alle ore 15,30, con un incontro di studio ed approfondimento, che ha visto coinvolti i Sindaci dei comuni aderenti alla RRC ed i volontari impegnati nell'apertura e gestione dei siti romanici; l'incontro era naturalmente aperto al pubblico intervenuto numeroso. In apertura hanno portato il loro saluto la dott.ssa Valentina Barberis, direttrice della Canonica di Vezzolano, Aurora Angilletta Sindaco di Albugnano e Fabrizio Falletto, Presidente dell'associazione InCollina. A seguire sono intervenuti il prof. Dario Rei, che ha illustrato le finalità del progetto, sottolineando tra l'altro che la convenzione stipulata tra la Direzione dei Musei ed InCollina, al punto 9.9 prevede la facoltà di





**Il centro
 ha già raccolto
 oltre 700 titoli,
 classificati in 8
 specifiche sezioni**

realizzare e gestire nell'ambito del complesso canonico, un Punto informativo relativo al romanico delle colline torinesi ed astigiane. Il professore aveva predisposto un sondaggio da sottoporre agli intervenuti, finalizzato alla raccolta di indicazioni e consigli per i compiti futuri del centro nascente; ha sottolineato inoltre come, oltre ai titoli già raccolti e presenti nella biblioteca, si sia compilata una bibliografia generale del romanico, costituita da testi e documenti, molti dei quali saranno consultabili on line. Rei ha inoltre richiamato la specifica attività di ricerca ed acquisizione di documenti originali e studi sulle singole chiese della RRC. A seguire il prof. Carlo Tosco, docente del Politecnico di Torino ha parlato di Vezzolano e del romanico piemontese, illustrando il rapporto intercorrente tra ambiente paesaggistico, urbanistica e monumenti architettonici. Interessante nel suo intervento il richiamo al triangolo del patrimonio, costituito dall'Amministrazione istituzionale, dalla comunità e da esperti, chiamati a collaborare ed a confrontarsi nella gestione del patrimonio storico/artistico. Il prof. Guido Gentile, già Soprintendente archivistico per il Piemonte e la Valle d'Aosta, si è soffermato sulle fonti documentarie reperibili presso gli Archivi, analizzandone caratteristiche e proprietà, dagli archivi diocesani a quelli parrocchiali e comunali, alle mappe catastali, fornendo interessanti indicazioni metodologiche per una loro consultazione. Nella seconda parte della giornata il prof. Maurizio Pistone ha svolto una Laudatio in onore del prof. Aldo A. Settia, al quale è stata consegnata una targa, come riconoscimento per la fondamentale opera di studio e ricerca svolta sui temi della storia medievale, del romanico e nello specifico sulla storia della canonica di Vezzolano. Il Professor Aldo Settia ha concluso le relazioni con una lectio dal titolo : "A V'suràn": ancora un

ritorno, ripercorrendo i più significativi passaggi della sua vasta indagine storica e soffermandosi su alcuni episodi biografici, strettamente connessi alla Canonica. L'incontro si è concluso con alcune considerazioni svolte da Giorgio Parenà, volontario di InCollina, che ha evidenziato il successo dell'iniziativa e la volontà di proseguire sulle linee tracciate, fornendo indicazioni pratiche per la compilazione di una scheda informativa consegnata a Sindaci e volontari e finalizzata a raccogliere notizie e documentazioni relative alle 27 chiese, che attualmente fanno parte della Rete Romanica di Collina.



RETE ROMANICA DI COLLINA

Un bilancio a quattro anni dalla nascita

a cura della redazione. Foto di Roberto Goffi

Nel presentare la neonata “Rete Romanica di Collina” nel settembre 2018, sul numero 4 della nostra rivista, Raffaella Firpo, dirigente dell’associazione “InCollina”, definiva questo progetto una grande scommessa per “far crescere un sentire comune di collaborazione, di presa di coscienza delle piccole-grandi ricchezze che abbiamo sul nostro territorio e della consapevolezza che solo condividendo esperienze, problemi e successi potremo davvero fare dei progressi sostanziali”. Ricordiamo che la Rete Romanica di Collina (RRC) è nata per “portare fuori dall’oblio il ricco patrimonio di chiesette e pievi romaniche che si trovano sulle nostre colline”, per valorizzare

e far conoscere, oltre alla canonica di Vezzolano, il monumento più noto ed importante del territorio, altre realtà “minori”, ognuna delle quali presenta delle sue specificità e delle caratteristiche tipologiche comuni al romanico del Monferrato, in una gamma sorprendente di variazioni. Pur essendo state nel corso dei secoli soggette a degrado e successive ricostruzioni, nella maggior parte dei casi l’abside con il suo apparato decorativo ne identifica ancora oggi la primitiva fase romanica, che in pochi edifici è riconoscibile anche in facciata. Nel visitare e frequentare questi luoghi, si percorrono secoli di storia, leggibili nei diversi materiali e nelle varie tessiture dei muri, nel riutilizzo di blocchi di pietra scolpiti in contesti talvolta insoliti, si scoprono capolavori inaspettati (affreschi, sculture di una ricchezza sorprendente, dettagli interessanti e talvolta curiosi), ma soprattutto ci si trova immersi in paesaggi di grande bellezza, si attraversano paesini e frazioni con costruzioni rurali di notevole interesse architettonico, purtroppo ancora poco valorizzate ed apprezzate, che formano un *continuum* inscindibile di natura, arte e storia da tutelare nel suo insieme attraverso il coinvolgimento delle comunità che lo abitano.

A distanza di quattro anni dalla nascita della RRC e nonostante le difficoltà causate dalla pandemia, la scommessa si può dire vinta. Gli 11 comuni coinvolti inizialmente nel progetto, che prevede l’apertura delle chiese almeno la prima domenica del mese da aprile ad ottobre, grazie alla disponibilità di volontari dei vari paesi, sono oggi diventati 24 e i siti visitabili 26.

Castell’Alfero, Madonna della Neve.

Pagina a fronte: Montechiaro, Santi Nazario e Celso.







San Sebastiano da Po, frazione Navigliano, San Pietro.



Castagneto Po, San Genesio.

Nel 2018 facevano parte della rete: Albugnano (Canonica di S. Maria di Vezzolano e successivamente anche S. Pietro), Andezeno (S. Giorgio), Castelnuovo D.B. (S. Eusebio), Mombello di Torino (S. Lorenzo), Marentino (S. Maria “dei morti”), Tonengo (S. Michele), Cavagnolo (Abbazia di S. Fede), Brusasco (S. Pietro vecchio), Montiglio Monferrato (S. Lorenzo), Cortazzone (S. Secondo), Montafia (S. Martino ed in frazione Bagnasco S. Giorgio). Successivamente, si sono aggiunti: Cerreto (S. Andrea di Casaglio), Buttigliera d’Asti (S. Martino), Scandeluzza (SS. Sebastiano e Fabiano), Cocconato (Madonna della Neve), Aramengo (S. Giorgio), Berzano San Pietro (S. Giovanni Battista), Casalborgone (S. Siro), Castagneto Po (S. Genesio), San Sebastiano da Po, frazione Navigliano (S. Pietro), Montechiaro d’Asti (SS. Nazario e Celso), Tigliole (S. Lorenzo), Castell’Alfero (Madonna della Neve), Portacomaro (S. Pietro). Nelle immagini, alcune delle chiese che sono entrate di recente a far parte della RRC.

Ogni chiesa dispone di una scheda illustrata che fornisce alcune notizie storiche, una breve

descrizione delle sue caratteristiche costruttive e decorative, con riferimento alla pianta dell’edificio, una piccola cartina e le coordinate per la localizzazione, curiosità e suggerimenti per visitare i dintorni. Sono inoltre state redatte 11 schede di cammini del Romanico che propongono percorsi che uniscono più siti visitabili a breve distanza l’uno dall’altro, con cartografia, indicazione della lunghezza, dei tempi di percorrenza e grado di difficoltà. Una carta generale raccoglie tutte le chiese della rete, con le indicazioni cartografiche per raggiungerle ed i riferimenti per le informazioni. Nella canonica di Vezzolano è a disposizione dei visitatori tutto il materiale della RRC.

L’associazione promuove inoltre periodicamente dei corsi di formazione per i volontari, soprattutto giovani, con un notevole positivo riscontro. La cura e la tutela del patrimonio storico di un territorio, inteso come inseparabile insieme di paesaggio naturale e costruito nei secoli, richiede l’attenzione di una comunità attiva e consapevole del valore che riveste per la costruzione del futuro la conoscenza, la lezione, della storia e della memoria del passato.



PRO LOCO DI ARIGNANO (TO)

Sede: Via A. Robiola, 57/a

tel. 371.5415044

Email: nuovaprolocodiarnano@gmail.com

La nuova **Pro Loco di Arignano** è stata costituita il 24 settembre 2019, rimarcando una tradizione di vivace associazionismo presente nel nostro territorio. Arignano, infatti, ha da sempre potuto contare su molte e diverse Associazioni di volontariato che ne hanno animato la storia.

L'obiettivo della Pro Loco è di sviluppare azioni a favore del territorio siano esse di tipo culturale, sociale, ludico, ambientale, ecc., anche in collaborazione con gli Enti pubblici e le altre Associazioni della zona.

Purtroppo l'esplosione della pandemia ha stravolto le intenzioni della Pro loco che nel 2020 e 2021 aveva programmato molte e diverse iniziative. La tregua offerta nei mesi caldi ha permesso di realizzare le attività che erano in programma e in particolare è stato possibile mantenere i festeggiamenti per settembre in occasione della Festa patronale.

Su richiesta del Comune, la Pro loco si è resa disponibile nel primo periodo di picco caratterizzato dal lockdown, ad occuparsi della raccolta e distribuzione degli aiuti alimentari alle famiglie in difficoltà.

La collaborazione con le altre Associazioni della zona si realizza attraverso il coordinamento, promosso dalla Pro loco a livello di territorio comunale, tra le diverse iniziative programmate per ogni anno dai diversi gruppi di volontariato: tutte le attività vengono diffuse e pubblicizzate in una pubblicazione (con due uscite all'anno) edita a cura della Pro loco.

È altresì attiva una collaborazione con le Associazioni degli altri Comuni che consiste nella partecipazione ad eventi proposti da queste; la Pro loco di Arignano offre il prodotto più caratteristico del proprio territorio: le frittelle di mele.



Arignano, 14/2/2020 - Festa di Carnevale



Arignano, 20/6/2021 - Camminata



Chieri, 6-7/11/2021 - Fiera di S. Martino

Una vasta area senza fiumi piena di riserve d'acqua

TAMPE, PESCHIERE, CAVE E LAGHI

Risorse del Pianalto

Alessandro Crivello

Provate ad aprire Google Earth sul territorio di Poirino, Pralormo, Ceresole, Cellarengo: insieme alla rete stradale troverete una miriade di rettangolini azzurri. Se poi passate alla versione "satellite" scoprirete che tali rettangolini corrispondono a peschiere, dalle varie forme e colori, indice della profondità e della limpidezza dell'acqua. Ci troviamo nel cuore del Pianalto, e scopriamo che gli invasi d'acqua, siano essi tampe, peschiere, cave o laghi, costituiscono l'elemento paesaggistico più significativo.

Il Pianalto di Poirino: un vasto territorio di circa 400 km quadrati, inteso in senso lato. Dalla Collina di Torino ai rilievi del Braidese, allungato per circa 50 km e largo una quindicina di km, con una altitudine

media di 230-240 metri s.l.m., che diventano 380 circa nell'area sudorientale di Sanfrè e 290 nell'area nordorientale di Buttigliera, attraversato dal Banna con il suo sistema idrografico di affluenti. Il Pianalto non ha riconoscimenti amministrativi; solitamente chi ne scrive individua 24 Comuni come territorio, distribuiti nelle tre Province confinanti: Torino, Cuneo, Asti. Un'area pianeggiante con ondulazioni ed alcuni "poggi", posta però ad una altitudine media superiore a quella della pianura padana circostante di Carmagnola e Carignano. Di fatto con l'espressione Pianalto si intende un territorio più ristretto ed omogeneo costituito dai Comuni di Poirino, Pralormo, Isolabella, Ceresole, Cellarengo, Villanova d'Asti; altri Comuni dell'area sud di fatto si considerano già parte del Roero.

A Poirino, Stuerda, una tampa, febbraio 2020.



Il Pianalto è costituito da terre argillose, quindi impermeabili, sovente caratterizzate da un colore rossiccio (terre rosse, impregnate di residui ferrosi); a questo dato geologico si unisce un clima piuttosto secco, sovente ventilato, con piogge limitate specie nei mesi estivi (in Poirino le precipitazioni medie degli ultimi decenni ammontano a circa 80 cm all'anno¹: da qui il problema costante di approvvigionamento di acqua per colture che necessitano di irrigazioni costanti per assicurare un rendimento minimo, ovvero mais, foraggi e prodotti ortofrutticoli. In passato nei borghi e nelle cascine ci si arrangiava con pozzi artesiani scavati alla profondità di 5-10 metri, pozzi che talvolta nel periodo estivo si prosciugavano; dai rii si poteva assorbire poca acqua perché questi talvolta esondavano in primavera ed in autunno ma in estate quasi andavano a secco. E allora non rimaneva che la raccolta delle acque superficiali durante le piogge in invasi di vario tipo e dimensioni, invasi che costituivano riserve d'acqua per il periodo estivo. E così si sono formate le tampe, le peschiere, alcuni "laghi" nonché le cave per l'estrazione di argilla per mattoni. E come attività indotta l'allevamento delle tinche. Ma vediamo

di meglio rappresentare queste situazioni e di collocarle nel tempo e nello spazio del Pianalto.

TAMPE: in passato quasi tutte le famiglie-aziende agricole disponevano di una "tampa" nei pressi del sito aziendale, sia nei borghi rurali sia nelle cascine. Si trattava di fosse di varie dimensioni, che potevano andare dai cento ai mille metri quadri, scavate in origine magari per approvvigionarsi di argilla per fabbricare mattoni ma finalizzate soprattutto a costituire una riserva d'acqua per abbeverare le bestie, specie le vacche quando tornavano dal pascolo, o da utilizzare in caso di incendio, o in via ordinaria per bagnare l'orto con prelievo di secchiate d'acqua; nell'acqua venivano immessi pesci gatto e carpe, ai quali si aggiunge-



In passato le tampe venivano usate per la macerazione della canapa coltivata fino a metà Novecento per ricavarne fibre per cordami ma anche per tessuti grezzi.

vano rane e rospi che si facevano sentire con i loro concerti notturni. Talvolta le tampe erano un luogo di ritrovo per le massaie del borgo per sciacquare i panni e per scambiarsi notizie e informazioni². In tali tampe venivano convogliate le acque piovane dei tetti e dei cortili aziendali. Ma poi sono state costruite le stalle moderne con impianti interni di distribuzione dell'acqua, sono stati trivellati i pozzi irrigui, sono state fabbricate nuove case e le tampe,

Stuerda, la stessa tampa, marzo 2022. Non c'è più acqua.





Poirino, Favari, zona Lame, un fossato che si allarga.

almeno nei borghi rurali, sono state quasi tutte colmate. Segnalo ancora un tipo particolare di tampe, costituite dall'ampliamento di fossati di scolo specie in prossimità di anse di tali fossati che facilitavano il ristagno dell'acqua: in passato tali tampe venivano usate per la macerazione della canapa coltivata fino a metà Novecento per ricavarne fibre per cordami ma anche per tessuti grezzi.

PESCHIERE: termine che può essere equivalente a quello di tampe, ma solitamente indica un vaso di dimensioni maggiori, utilizzato anche per l'allevamento delle tinche. Nel corso del Novecento la crescita dell'agricoltura nel Pianalto è stata condizionata dalla insufficienza idrica nel periodo estivo; problema parzialmente risolto con l'escavazione di invasi in cui raccogliere le acque piovane dei dintorni, sfruttando la impermeabilità del suolo argilloso e l'andamento ondulato del territorio. Quest'ultimo aspetto consentiva di individuare una vallata o un lieve declivio da chiudere su due o tre



Rio della Peschiera, il fondo delimitato da uno sbarramento.

lati con un argine in terra battuta e formare quindi un invaso in cui veniva raccolta l'acqua piovana incanalata attraverso fossi di fuga appositamente scavati o già esistenti. Le abbondanti piogge autunnali e primaverili (non nella presente stagione 2021-22, estremamente siccitosa) provvedevano a riempire le peschiere, che addirittura dovevano essere dotate di un sistema di "troppo pieno" che consentisse il deflusso delle acque in eccedenza, onde evitare la tracimazione e l'eventuale smottamento degli argini. E così nel Pianalto, ma in particolare nel territorio dei Comuni di Poirino (sud est, il nord ovest invece presenta terreni più sabbiosi e quindi non adatti per le peschiere), di Pralormo, di Cellarengo, di Ceresole e in parte di Carmagnola, sono state scavate numerose peschiere di medie dimensioni (da mezza giornata a due giornate circa), agevolate talvolta dalla cessione dell'argilla a fornaci del posto che eseguivano lo scavo a titolo gratuito, ma anche da provvidenze pubbliche volte a favorire lo sviluppo agricolo, questo specie negli anni del secondo dopoguerra. Poi



Peschiera recente per irrigazione.

sono intervenuti i pozzi irrigui negli anni Sessanta e Settanta, in forma privata o consortile, trivellati alla profondità di 50-100 metri, che garantivano abbondanza di acqua nonché comodità di trasporto grazie a tubazioni interrato e distribuite sul territorio. E così il ruolo delle peschiere si è fatto meno determinante pur essendo ancora utilizzate non solo a fini irrigui ma per l'allevamento delle tinche. Quante sono le peschiere nel territorio considerato? Non mi risulta ci sia un censimento generale; riporto i dati di Ceresole: 103 nell'anno 2008; e di Poirino: circa 140; aggiungendo quelle di Pralormo, di Isolabella, di Cellarengo e di Carmagnola presumo che il numero complessivo possa attestarsi tra le 400 e le 500³.

CAVE: come già detto, talvolta le peschiere sono state scavate da impresari che hanno prelevato argilla per le fornaci locali. Ma ci sono anche alcune cave scavate in passato (anni Cinquanta – Sessanta) esclusivamente per il prelievo di argilla; queste sono molto più profonde delle peschiere agricole



Poirino, Peschiera Susina.

(arrivano a cinque – sei metri dal piano campagna), non dispongono di argini né di bacini di raccolta di acque meteoriche, mantengono l'acqua affluita dalle falde o dai pozzi, sono utilizzate per l'allevamento di vari tipi di pesce nonché di oche ed anatre. E poi ci sono le cave per inerti, scavate in particolare in occasione della costruzione dell'autostrada Torino – Piacenza e dei cavalcavia: furono prelevati ingenti quantità di ghiaia e di argilla in particolare lungo il corso del Rio Verde nel territorio di Poirino: le cosiddette cave "Avena", ora sede del sito del pelobate di Tetti Elia; le tre cave di frazione Appendini, da cui fu prelevata anche sabbia per l'edilizia, come si faceva in passato dal letto del Rio Verde; ora queste cave sono peschiere attorno alle quali nella bella stagione si ritrovano persone per passatempo. Altre due cave ora peschiere sempre lungo il Rio Verde si trovano nei pressi delle cascate Bergera e San Bernardo.

PESCHIERE PER TINCHE: intorno all'anno 2000 vi fu un rilancio dell'allevamento delle tinche. La



Ceresole, Cascina Italia. Peschiera per tinche.

tinca fu inserita tra i presidi di Slow Food, si formarono due associazioni di promozione, l'Associazione amici della Tinca a Ceresole d'Alba e l'Associazione Produttori della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino con una trentina di soci; il Comune di Poirino avviò la procedura per il riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta), obiettivo raggiunto nell'anno 2008. Questo fervore organizzativo indusse alcuni agricoltori e appassionati locali ad investire in nuove strutture, ovvero a scavare nuove peschiere finalizzate all'allevamento della tinca, visto che il mercato assorbiva quanto prodotto. Si distinse in questa iniziativa Cascina Italia (Mosso)

di Ceresole che alle due peschiere agricole già esistenti ne aggiunse altre cinque di varie dimensioni e forme. A Menabò di Cellarengo la cascina di Baiotto scavò sei peschiere rettangolari. A Poirino alcuni privati (Tachis, Virani, Azzi) intrapresero la stessa strada sia pur in forma minore scavando complessivamente una decina di peschiere di piccole dimensioni. Tutte le peschiere suddette sono utilizzate esclusivamente per l'allevamento delle tinche, sono alimentate con

acqua captata prevalentemente dai pozzi irrigui. Gli entusiasmi iniziali sono stati frenati da una serie di inconvenienti tecnici e naturali che ostacolano la

produzione delle tinche: la necessità continua di manutenzione del fondo peschiere per evitare la crescita di erbe, gli attacchi di animali predatori di recente immisione sul territorio quali la rana toro, le nutrie ma soprattutto i cormorani che, nonostante le reti e i cavi tirati lungo le peschiere, si infilano sott'acqua e predano le tinche. *"Di tinche non si vive"* sostiene Leonardo Azzi, presidente della Associazioni Produttori del Pianalto; chi alleva tinche lo fa per passione e per integrare i redditi. La Cascina Italia sta cercando una

maggior solidità attraverso un laboratorio interno che produce inscatolati e congelati sempre disponibili e commercializzando altri prodotti quali anguille e gamberi di acqua dolce.



Già in passato la questione della siccità estiva è stata affrontata con opere grandiose, costituite dalla formazione di grandi invasi chiusi da sbarramenti con argini di argilla e regolazione del deflusso delle acque

SITI di IMPORTANZA COMUNITARIA – SIC. Il sito Stagni di Poirino-Favari (IT1110035) comprende un vasto territorio tra i Comuni di Poirino, Santena, Villastellone e Carmagnola, è incentrato

in Cascina Bellezza (Favari di Poirino) ove valorizza un'antica peschiera a forma di ferro di cavallo, già usata come maceratoio per la canapa; altri siti nelle ex cave lungo il Rio Verde non lontane da Tetti Elia e in cascina Lai nel territorio di Santena ove si trova altra peschiera già usata come maceratoio. In questo SIC, ricco di vari tipi di anfib, frequentato da specie rare di uccelli, l'Associazione Natura Cascina Bellezza cerca di preservare il pelobate fosco, una varietà di rospetto a rischio di estinzione. Peschiere e laghi di Pralormo (IT1110051) costituisce un altro SIC ricadente sui Comuni di Poirino, Pralormo e Ceresole, riguardante numerose peschiere tra cui quelle prossime alle cascate Cortinelli, Lupa, San Bernardo, nei pressi di Ternavasso ed altre nei territori prossimi di Pralormo e Ceresole. Ambienti ricchi di specie protette di anfib, rettili, uccelli migratori e stanziali nonché specie floristiche.

LAGHI di TERNAVASSO e della SPINA. Solo un cenno a questi due invasi che in realtà sono i più importanti per dimensioni e i più remoti per realizzazione storica, segno che già in passato la questione della siccità estiva è stata affrontata con opere grandiose, costituite dalla formazione di grandi invasi chiusi da sbarramenti con argini di argilla e regolazione del deflusso delle acque.

Il lago di Ternavasso (prende nome dall'omonimo Castello e parco): fu realizzato all'inizio del sec. XVII dagli allora proprietari della tenuta di Ternavasso, i Blancardi Roero, con una estensione di circa 14 ettari, 37 giornate piemontesi, una profondità di circa cinque metri ed un volume massimo di 361.000 . Le acque provenienti da piccole valli di leggero pendio furono trattenute da un robusto muraglione rafforzato da un argine di terra. A valle si diparte il Rio della Peschiera che a qualche centinaio di metri di distanza si allarga e forma una peschiera

allungata, trattenuta da un argine in muratura.

Il bacino della Spina di Pralormo (prende nome dal vicino Santuario della Beata Vergine della Spina) fu realizzato intorno al 1830 per volontà del conte Carlo Beraudo di Pralormo e del marchese Carlo Emanuele Ferrero della Marmora; con una diga in terra battuta, alta una ventina di metri, lunga 190 metri e larga sei metri sul coronamento, fu sbarrata la valle del Rio Torto e vi furono convogliate attraverso gallerie in mattoni le acque di un più ampio bacino di raccolta. L'invaso teorico di un milione di metri cubi d'acqua, finalizzato ad irrigare circa 300 ettari di piana sottostante, è stato drasticamente ridotto dopo l'alluvione del 1994, cui hanno fatto seguito lavori di risistemazione.

Uno studio di Giacinto Carena dell'anno 1829 intitolato *Serbatoi artificiali d'acque piovine per il regolato innaffiamento delle campagne prive di acque correnti*⁴ individuava all'epoca otto serbatoi nel territorio considerato: quello di Ternavasso a Poirino, quelli degli *Olivieri*, del *Colombero*, del *Gallina*, di *Palermo*, e del *Pralotero* nel Comune di Ceresole, e infine quello di *Pralormo*, all'epoca in corso di realizzazione.

¹ Devo questo dato a Piercarlo Fabaro, veterinario di Poirino, che dal 1995 misura le precipitazioni in Poirino, soggette a notevoli oscillazioni nei vari anni, dal minimo di 52 cm negli anni 1997 e 2001 al massimo di cm 127 nel 2002; nel 2021 sono caduti 63 cm di pioggia e neve.

² Un ricordo personale: sono originario dei Favari di Poirino. Ricordo bene la *peschera* sita nel *gerb* posto nelle vicinanze di casa e stalla, negli anni Cinquanta e Sessanta; da bambini si giocava a tirare le pietre, qualcuno più ardito si costruiva una zattera e tentava di navigare e di acchiappare i pesci con il retino, severamente redarguito dai genitori timorosi di qualche disgrazia: e ne sono capitate!

³ Per Ceresole, censimento riportato nel volume di Alberto Lusso. Per Poirino da una conta sommaria sulla Carta del Reticolo Idrografico, allegata al Piano Regolatore.

⁴ Tale testo è stato ripubblicato nel citato volume di Alberto Lusso.

Bibliografia

- Leonardo Azzi, *Le peschiere del Pianalto e la loro utilizzazione ittica*. Parte seconda. Poirino, 2012.
- Alberto Lusso, *Storia ed estetica del paesaggio. Tinche e peschiere a Ceresole d'Alba*, Sori edizioni, 2008.
- Natale Veronesi, *Le peschiere del Pianalto e la loro utilizzazione ittica*, in *Studi geografici su Torino e il Piemonte*, Torino, Giappichelli, 1954.
- Osservazioni tratte da esperti locali: Leonardo Azzi, Piero Becchio, Antonio Gambino, Giuseppe Giglio, Franco Tachis (che ringrazio) e da mie ispezioni sul territorio.

The most significant landscape element of the Pianalto di Poirino is constituted by the fisheries. Initially born as quarries to dig clay, gravel and sand for building purposes, or as small artificial irrigation lakes, they subsequently converted into basins for rearing tench. In the analysed area, the fisheries are approximately 500, and they contribute to adding on to the income of several farms, as well as to representing a positive biodiversity element: as an example we can just mention the small Pelobate frog, found on site in the Avena's quarries, in the Tetti Elia region.

Tenuta LA SERRA

Un 'esperienza di collina



Un sogno divenuto realtà. È quello della famiglia Rossotto, che da anni coltiva a vigneto i terreni in Cinzano producendo vini di qualità. Un progetto, che nato cinque anni fa finalmente vede il suo compimento nell'apertura di una nuova struttura ricettiva all'interno di uno storico cascinale, risalente alla fine del XVIII secolo, con l'obiettivo di far conoscere il meglio delle nostre colline.

L'esperienza inizia con la visita delle storiche cantine di invecchiamento dei vini che, oggi come un tempo, ospitano botti e bottiglie in affinamento, sotto le antiche volte e le spesse mura di mat-

toni rossi. L'atrio d'ingresso a queste cantine è stato progettato per offrire al visitatore informazioni sul territorio e per ospitare eventi vari, come mostre d'arte, presentazioni, degustazioni, ecc.

Si prosegue al piano superiore, dove le stanze sono state riorganizzate per la ristorazione. Due sale da pranzo, di cui una veranda con vista sulle colline del Monferato, possono ospitare complessivamente una cinquantina di persone, in un ambiente caldo e curato.

La cucina è quella della tradizione, ma i piatti vengono proposti sempre con





novità e rivisitati per far riscoprire antichi sapori attraverso moderne tecniche di preparazione ed esaltazione delle qualità delle materie prime, autoprodotte o scelte accuratamente soprattutto tra le aziende agricole locali.

I menù seguono la stagionalità dei prodotti, vengono proposti mensilmente ed alternati a cene e pranzi a tema dove l'obiettivo va oltre l'apprezzamento della novità, verso una conoscenza più approfondita di piatti e tradizioni che sono alla base della nostra cultura enogastronomica.



Il tutto ovviamente abbinato a vini di pregio che vengono proposti in abbinamento ai piatti per esaltarne le caratteristiche gli uni degli altri. Freisa, Barbera e Nebbiolo sono solo alcuni dei vitigni che vengono coltivati su queste colline, che per le loro caratteristiche pedoclimatiche sono adatte non solo alla produzione di vini rossi, ma anche di bianchi e spumanti.

L'esperienza continua con una tranquilla passeggiata a piedi tra i vigneti circostanti o con una sosta al fresco dell'ombra dei grandi ipocastani che dominano il giardino. Prima di ripartire è possibile acquistare i prodotti dell'azienda agricola: vini di diverse tipologie, prodotti sottovetro, come confetture, frutta sciropata, miele.

L'agriturismo è aperto nel fine settimana al sabato pranzo e cena e la domenica a pranzo. Durante la stagione estiva inoltre vengono organizzate le famose "merende sinoire" alla domenica pomeriggio, sulla terrazza panoramica esterna.

Per prenotare è possibile contattare l'agriturismo tramite il numero 388 456 94 63 anche su WhatsApp.



PETRA PROBST

Presso l'agriturismo Tenuta la Serra, signorile, accogliente e situato in una splendida cornice agreste, Petra Probst propone una scelta di opere di grafica e pittura sorprendente e pregnante. Emerge a un primo impatto il livello profondo della sua indagine sulla condizione umana e si evidenzia la sua decennale esperienza di illustratrice per l'editoria d'infanzia e di impegno sulle problematiche sociali. Il carattere informale della pittura di Petra sembra costituire un chiaro paradigma di una tendenza critica ed artistica, nata a inizio novecento ed articolatasi, attraverso le avanguardie, in diverse diramazioni. Una rivoluzione destinata a cambiare per sempre i destini dell'arte figurativa, partendo dal presupposto che essa non sia imitazione e mimesi, ma "astanza", proposizione diretta di una realtà che può essere conosciuta non soltanto con il processo razionale e discorsivo della scienza, ma anche con una proposizione formalistica e cromatica. L'arte come una forma di conoscenza dunque, non una mera ricerca della bellezza, che finisce con lo scadere nel gradevole. La pittura di Petra non illustra la realtà e la condizione umana, ma la propone, la costituisce attraverso un procedimento creativo originale, diretto, senza mediazioni. A confermare tale assunto bastano i disegni a china, con figure danzanti, che costituiscono l'elogio della creatività, dell'energia del movimento danzante (Dreamdancer); disegni (si sente) realizzati senza un programma predefinito, senza un contorno costrittivo, ma con segni decisi, immediati, perentori.

Per Petra non si tratta di proporre significanti simbolici, ma di presentare una realtà che si costituisce con svariate sfaccettature dimostrando, se ancora sussistessero dubbi, che non ha più senso una stantia contrapposizione tra mimetismo ed astrazione. In questa mostra i temi sociali prendono forma senza mediazioni, si tratti della condizione di malessere e disagio individuale o della violenza sulle donne o dell'immigrazione. Una pittura per altro che attesta la formazione culturale dell'autrice, capace di riferirsi ad una tradizione dalle radici lontane: come non pensare, davanti alla tela "Il mio nome è Rosso",

dove traspaiono figure misteriche, alle opere di Giorgione o di Pontormo?

La ricerca cromatica dell'artista ruota, come attesta il titolo della mostra, sulle tonalità del rosso, con cui pare aver instaurato un'intesa emozionale, non necessariamente gioiosa. La stessa matericità ricercata attraverso l'applicazione di granuli di tufo, rimanda ad un legame forte con la terra e ad una disincantata osservazione di un ambiente, dove non tutto è facile e piacevole. Tale legame è pudicamente sottolineato dalla creazione di originali etichette per le bottiglie della cantina che ospita la mostra. Il rosso è dunque prevalente, ma contrastato da tonalità talora scure, cupe, come nella trilogia dell'"Onda ribelle", che subito rimanda ai drammi del mare, a cui assistiamo. E attraverso una via opposta i neri vengono sostituiti con gradazioni chiare di tonalità, che giungono al bianco ed ai gialli brillanti, torridi, come un deserto, ancora punteggiati da granuli materici.

Ricapitolando si può citare l'autore turco Orhan Pamuk, al quale Petra si richiama, quando scrive "i colori non si capiscono, si sentono" e dichiara apoditticamente "Vivere è vedere".

G.P.



TI PIACE LA RIVISTA ? VUOI AIUTARE LE ATTIVITÀ DELL'ASSOCIAZIONE?

Siamo una realtà senza scopo di lucro, ma i nostri progetti hanno dei costi. puoi donare per sostenere i progetti di CioCheVale che trovi descritti sul nostro sito www.ciochevale.it

Dona il tuo 5X1000

Puoi donare il tuo 5X1000 all'Associazione di promozione sociale CioCheVale al momento della tua dichiarazione dei redditi indicando come codice fiscale del beneficiario 9407560018

Dona o associati

Per donare o diventare socio puoi utilizzare i seguenti metodi:

Bonifico

mediante bonifico bancario al nostro IBAN:
IT93Y0306967684510749167787

PayPal

Visitando www.ciochevale.it/dona e cliccando sul tasto apposito

Indicando nome, cognome e mail nella causale del bonifico e scegliendo tra:

- **15€:** tessera annuale con una copia del Picchioverde digitale (per persone fisiche e aziende)
- **20€:** tessera annuale con abbonamento 3 uscite Picchioverde digitale
- **Soci sostenitori sopra i 50€:** tessera annuale con abbonamento 3 uscite cartaceo + digitale

le donazioni possono essere detratte dalla dichiarazione dei redditi conservando la ricevuta di pagamento con l'indicazione della causale "Erogazione Liberale".

Vuoi invece donare il tuo tempo? Iscriviti come Volontario!

manda una mail all'indirizzo associazione.ciochevale@gmail.com

contribuirai così alla realizzazione di progetti come:



per la valorizzazione del territorio, della mobilità sostenibile e per lo sviluppo di un'economia sana per le persone e per l'ambiente

Intervista a Maddalena Ferragatta

La potenza e la poesia della VULNERABILITÀ

a cura di Daniela Parena

Incontro Maddalena, per la prima volta, in un caldo pomeriggio di un'estate che sembra non dover finire mai. Mi colpisce subito la profondità del suo sguardo, la mobilità degli occhi, e fin dalle sue prime parole mi raggiunge una grande energia, un senso di forza, quella che emana dalle persone che vivono completamente immerse nella realtà e che di questa si assumono la loro parte di responsabilità.

Ci incontriamo ai giardini chieresi di San Silvestro, abbastanza affollati, grazie alla calda giornata di sole: bambini, ragazzi, ultimi giorni di vacanza... e ci accomodiamo sull'unica panchina libera che abbiamo trovato vagando un po' per il parco.

Il contenuto di questa conversazione con Maddalena credo possa sovvertire molti luoghi comuni sui giovani del nostro tempo, che sono prima di tutto voci da ascoltare.

Per prima cosa chiedo a Maddalena di raccontarmi qualcosa di lei:

Ho 21 anni e studio fisica, che è la mia grande passione insieme

con la poesia, e sto per iniziare il terzo anno. Ho scoperto la poesia intorno ai 16 anni: negli anni delle superiori ho affrontato un lungo periodo di anoressia durante il quale ho trascorso tanto tempo ricoverata in ospedale, e in quei momenti di vuoto e di grande solitudine ho iniziato a scrivere. Piano piano la scrittura e i miei temi si sono evoluti, sono cresciuti con me.

E in questi 5 anni di scrittura come sei arrivata a pubblicare la tua prima raccolta di poesie, che si chiama "La fragilità ribelle"?

Il libro è stato pubblicato nella primavera del 2021 dall'editore Giangiacomo Della Porta. Tutto è partito da un concorso, al quale alcune amiche mi avevano convinta a partecipare e che avevo trovato abbastanza interessante, perchè i premi prevedevano anche corsi di poesia e di scrittura creativa. Della Porta faceva parte della giuria del concorso, mi contattò con la casa editrice per cui lavorava allora e scoprimmo di avere delle conoscenze in comune e dei punti di contatto. Poi c'è stato il COVID e nel frattempo



lui ha creato una sua casa editrice indipendente, così abbiamo avuto più tempo per collaborare, pensare insieme e si è stabilito anche un ottimo legame.

Per formarti come scrittrice di poesie hai seguito dei corsi, o delle scuole di scrittura creativa oppure hai fatto tutto da sola?

Non ho frequentato scuole o corsi, però mi sono fatta seguire da quelli che considero i miei mentori, il mio editore in primis e alcuni scrittori più esperti, anche perchè sia Chieri che Torino sono ambienti molto molto fervidi per la poesia. Quindi ho scoperto che anche molti miei amici scrivevano e sviluppavano progetti di

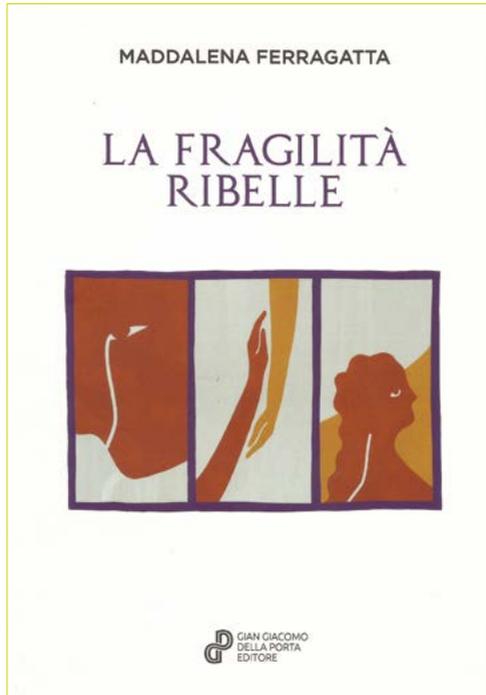
scrittura, e attraverso la collaborazione, lo scambio di pareri e il sostegno reciproco, e soprattutto attraverso la pratica, il mio modo di scrivere ha avuto un'evoluzione. Anche lasciar decantare la scrittura e poi tornarci per riprenderla e confermarla o trasformarla è importante per farla evolvere.

Quale ritieni che sia l'affinità tra uno studio scientifico come la fisica, che usa il linguaggio della matematica, e un'attività creativa come la scrittura poetica?

Penso innanzitutto che anche la fisica sia una disciplina super creativa! Quindi in realtà non si discostano poi così tanto: mi viene in mente una citazione di Carlo Rovelli¹ che diceva proprio che è impossibile separare la scienza dai suoi aspetti umanistici e introspettivi. Nello stesso tempo, uscire dal mio mondo interiore, guardare fuori, è per me vitale, altrimenti rischierei di impazzire! Intanto studiando la fisica e la complessità dell'universo, ci si sente un po' più piccoli, e si ridimensionano i propri problemi. All'inizio dei miei studi universitari mi sono sentita molto affascinata dall'astrofisica, perché guardando all'immensità dell'universo di colpo ci si sente piccoli e si è portati a ridimensionare i nostri affanni.

Le parole di Maddalena mi fanno pensare al finale del primo film della serie Men in Black, ma in effetti lei è troppo giovane per un film del '97. Le racconto in due parole il finale,

¹ Carlo Rovelli è un fisico teorico accademico italiano, autore di diversi testi di divulgazione scientifica.



dove la Terra si rivela non essere altro che una biglia, con cui gioca un gigantesco essere alieno.

A proposito di impotenza e di sentirsi piccoli piccoli...

Com'è stata l'esperienza della pubblicazione della tua prima raccolta di poesie?

Non è stata come me l'ero immaginata: il COVID ha cambiato tante cose, non è stato lo stesso per grandi case editrici e per le piccole, perché tipografie artigiane e piccoli editori fallivano. È stato un periodo faticoso, perché ho dovuto tenere a bada la mia impazienza e accettare di dover solo aspettare, perché il libro era pronto, ma non c'erano le condizioni per farlo uscire. Altra cosa che mi è dispiaciuta molto è che il libro è uscito appena prima che si rientrasse in zona rossa, quindi con il coprifuoco e tutte le varie limitazioni è mancata tutta la parte di promozione, perché non ho potuto fare presentazioni

pubbliche e *reading*, come avrei voluto. Questa parte a me piace tantissimo, perché ho fatto teatro per molto tempo. Avevo immaginato che sarei stata in giro tutto il tempo per promuovere il libro, ma in realtà ho fatto più *reading* prima di pubblicare che dopo! Comunque ora queste attività stanno per ripartire, perché a Chieri c'è parecchio fermento intorno alla poesia.

Dal punto di vista della stesura delle poesie, come scrivi? Hai una tua routine, una disciplina, o scrivi in modo istintivo in base all'ispirazione?

Il mio editore mi ha sempre detto che bisogna comunque scrivere sempre, anche quando apparentemente non ci sono idee... Ora mi trovo in un momento di blocco della scrittura! Credo che in parte sia dovuto al fatto che mi sono buttata sugli esami universitari, poi c'è stato il lockdown e poi le lezioni. Tutto questo mi ha un po' bloccata, ma credo che questo sia stato anche utile, perché forse mi è servito per non assorbire tutto quello che arrivava, per proteggermi da tutti gli avvenimenti e filtrarli; scrivere mi avrebbe portata a pensarci molto di più. Di solito io scrivo di getto e poi rielaboro, per comprendere bene che messaggio voglio dare, come lo voglio esprimere, e poi a volte le poesie le lascio lì e le riprendo dopo un po' di tempo.

Quali sono le tue tematiche predilette?

Soprattutto in questi ultimi anni la mia è una poesia a sfondo sociale: da quando ho iniziato, il mio modo di scrivere è cambiato

SONNO DI COSCIENZA

Mi dirai
“chi erano i tuoi contemporanei?”

A me verrà in mente
l'uomo in giacca e cravatta che lancia
una moneta di consolazione al barbone,
mi verrà in mente il Black Friday
e il consumismo sfrenato.

Mi verranno in mente dei pazzi che venerano se stessi,
dei disperati maniacali ossessionati
con il tempo,
la corsa continua
e la fame di sazietà.

Mi verranno in mente
le tragiche morti nel Mediterraneo
per cui la civiltà in letargo
non fa nulla:
lasciamo i giochi di potere
ad altri – non ci devono riguardare.

Qui si è assopiti dal benessere.
Incollati alle tecnologie del progresso,
siamo tutti anestetizzati.

LA TUA VOCE

La tua voce
mi culla dolcemente
e mi trasporta verso mondi nuovi:
accarezzo la tua schiena
immaginandoci sentieri.
i tuoi nei sono le nostre zattere
e le linee sinuose
sulla tua pelle
mi ricordano l'equilibrio
precario
che ci lega.

La precarietà è la nostra
più grande Benedizione:
ci porta ad assaporarci
e viverci,
consapevoli
della bellezza
che stiamo costruendo.
Ci fa ardere con sguardo
vigile sulla nostra rivoluzione
e ci rende grati ogni attimo
per il dono che stiamo condividendo.

Accarezzando
la tua schiena
con fede acclamo la vita
e rinunciando ad ogni paura
mi proclamo sua serva.

tantissimo e ha seguito anche una mia evoluzione personale. La copertina del libro, che ha disegnato la mia amica Maria Nagni, simboleggia queste tre fasi: il primo riquadro rappresenta l'interiorità, il viso che piange appartiene ad un periodo in cui ero chiusa nella malattia e alienata dal mondo, non sapevo più come si viveva nel mondo, quindi per prima cosa ho iniziato a guardare dentro di me. Poi piano piano c'è stata un'apertura e il secondo riquadro simboleggia l'incontro con l'altro: infatti ci sono molte poesie che parlano di relazioni duali. L'ultimo passaggio riguarda un ritorno a sé, più sereno e con uno sguardo più ampio e non solo introspettivo: la figura riprende il colore della prima, ma guarda all'esterno, alla società e al mondo. Il filo conduttore è comunque l'amore: anche se ad una prima lettura alcune poesie potrebbero ispirare un senso di angoscia o addirittura di odio, in realtà si tratta di un percorso alla ricerca dell'amore, nel quale effettivamente ci sono anche molte emozioni negative da rielaborare e da comprendere. Prima non mi conoscevo, la poesia mi ha accompagnata anche in un percorso di conoscenza di me stessa; poi sono cresciuta, si sono delineati i miei ideali, è aumentata la consapevolezza, anche delle mie lotte: una volta guardando ai problemi del mondo mi sentivo l'acqua alla gola, come soffocata dall'impotenza, dal non sapere da dove cominciare. Poi arrivi a dire “io scelgo la mia battaglia”: questo non vuol dire che io non sostenga altre cause che ritengo giuste, ma sarò più attenta ad alcuni temi piuttosto che altri. Non si può pretendere

di cambiare il mondo tutto insieme!

I miei temi quindi sono le guerre, le violenze di ogni tipo, il consumismo e il capitalismo più sfrenato e, direi, la poetica dei reietti, degli ultimi. Infatti si chiama "la fragilità ribelle", proprio perché sono poesie dove ricorre molto il senso di una ribellione che arriva dall'interno e della fragilità perché queste poesie mettono tutto a nudo, mi metto in gioco totalmente. E la fragilità non è per me debolezza: nella nostra società essere fragili è considerato un male, ma queste poesie mi hanno anche accompagnata in un percorso di crescita dove ho capito che non devo mostrarmi forte a tutti i costi, né avere paura di chiedere aiuto: posso mostrare le mie fragilità, soprattutto con le persone della mia vita perché sono un essere umano. Ad un certo punto, per la malattia ho dovuto chiedere aiuto, perché non ero più in grado di fare niente, ho dovuto affidarmi e questo mi ha aperto una nuova visione. E questo, in una società molto individualista e chiusa all'empatia, è in un certo senso un gesto di ribellione, tutto dipende dal grado di profondità dei rapporti che si intende costruire.

Maddalena approfondisce in modo affascinante il tema dell'amore come chiave di un impulso rivoluzionario, cita Jennifer Guerra e la scrittura femminista e quindi le chiedo:

Quali sono i tuoi modelli e i tuoi riferimenti letterari?

Amo molto il poeta turco Nazim Hikmet, mi piace la sua poesia perché è molto quotidiana e non ermetica; detesto la

poesia ermetica perché non mi trasmette nulla, mentre la poesia di Hikmet è piena di personalizzazioni e di emozioni, la sento dentro come una cosa viva. Il contenuto politico della sua poesia è per me la prova che anche in modo involontario, con il nostro comportamento e il modo in cui ci relazioniamo con gli altri trasmettiamo un messaggio politico. Il nostro corpo stesso è politico, è specchio delle nostre scelte. Prendendo atto di questo, possiamo decidere di avere un ruolo attivo nella società, nel mondo, come attori della comunità.

Rispetto alle persone della tua generazione, come senti recepito il tuo messaggio, sia rispetto ai contenuti, sia rispetto alla scelta di utilizzare la poesia come veicolo di comunicazione?

Credo che tutti noi ci circondiamo di persone simili a noi, andiamo a cercarle. A Chieri c'è molto fermento intorno alla poesia, intorno all'arte in generale: molti ragazzi scrivono, molte iniziative di *reading* e altre performance coinvolgono artisti di estrazione differente. Trovo la mia generazione molto attiva, perlomeno ci prova! C'è molta consapevolezza, anche grazie ad un uso corretto dei social e delle risorse che abbiamo a disposizione. Ho in mente ragazze e ragazzi della mia età che si fanno carico di scelte addirittura estreme, che scelgono di raggiungere scenari di guerra perché si sentono "chiamati ad esserci", penso ad esempio alla vicenda di Eddi Marcucci. Anche di fronte a questo prendo atto delle mie fragilità e delle mie paure, la scelta dipende anche molto da come ciascuno di noi vive le emozioni.

Quali progetti hai per il proseguimento della tua attività di scrittura?

Mi piacerebbe portare avanti questa attività, che finora mi ha dato tanto e mi ha aperto delle strade e nuove prospettive, e pubblicare ancora. Uno dei miei sogni nel cassetto è scrivere delle sceneggiature, raccontare a teatro i temi che mi sono cari, ad esempio di migrazioni, di femminismo. In questo momento sono un po' ferma, ma riprenderò a scrivere!

Prima di salutarci, chiedo a Maddalena di indicarmi un paio di poesie tra quelle del libro, che vi proponiamo nel box.

Acqua miracolosa

Giorgio Finello

Nella seconda metà del settecento, quello vero non il millesettecento, la fama e la gloria del Re brillavano come il placido specchio del lago in una notte di luna piena. Era infatti riuscito, non senza difficoltà, a ripristinare il controllo regio sull'intero territorio ereditato dal padre. Inoltre, con un'accorta politica di alleanze matrimoniali, si stava imparentando con Magno dei Franchi, dandogli in sposa la figlia Desiderata. Coi che mille anni dopo, con il nome di Ermengarda, venne cantata dal poeta per le trecce morbide, il petto affannoso e tutto il resto.

All'ombra di cotanto padre cresceva suo figlio il Principe, noto per la natura impulsiva e presuntuosa che vedeva spesso contrastata e sminuita dalla straripante personalità del Re. Avrebbe voluto dimostrare alla corte e ai sudditi le proprie capacità ma si sentiva ostacolato, costretto a trascorrere le vuote giornate in un cono d'ombra. Da oltre un decennio il padre lo aveva associato al trono e quindi poteva partecipare al governo del regno, ma sempre di riflesso, come un satellite che per brillare deve sperare nella benevolenza del suo sole. Anche per lui si era prospettata la possibilità di imparentarsi con il Magno, prendendo in sposa sua sorella Gisela, ma i continui e crescenti attriti tra i due regni stavano rendendo l'unione sempre più incerta.

Fu così che, quando si sparse la voce di un misterioso Cinghiale Bianco che si aggirava nei boschi della montagna, il Principe interpretò subito la notizia come un segno del destino, il momento tanto atteso per dimostrare il proprio valore. A quei tempi, la caccia al cinghiale non era vista solo come un'attività associata al bisogno alimentare o al divertimento ma, considerata la pericolosità della preda, come una prova di coraggio e virilità, quasi un passaggio obbligato verso la tanto attesa età adulta. In questo caso, inoltre, la novella che si stava propagando descriveva il cinghiale come gigantesco e spietato, un'autentica sfida per un valente cacciatore in cerca di considerazione e notorietà.

Il Principe ordinò allora di far squillare le trombe per radunare i suoi migliori cavalieri, disposti a seguirlo in questa pericolosa avventura. Distribuí armi, cavalli e cani e organizzò una brigata che partì per la memorabile battuta di caccia, un'impresa degna dei miti favolosi di Ercole e Giasone. La poderosa pattuglia si era appena avviata verso la foresta quando, all'improvviso, da un cespuglio sbucò un ragazzino lacero che si prostrò in mezzo al sentiero.

“Principe, fatemi la carità, son tre giorni che non tocco un pezzo di pane. Per favore, datemi una moneta e nasceranno fiori sul vostro regale cammino”.

“Senti monello, non farmi perdere tempo perché ho una missione importante da compiere. Levati di mezzo e vai a tormentare il mio ciambellano”.

Quando ormai splendeva il pomeriggio, il drappello di cavalieri incontrò una leggiadra fanciulla seduta sul bordo della fontana. Tuffava la mano nell'acqua cristallina traendone gocce scintillanti.

“Principe” gli si rivolse con un sorriso radioso, “la gravosa cavalcata vi sta affaticando, fermatevi dunque a riposare. Fra poco scenderanno le tenebre e le stelle del firmamento brilleranno più luminose se passerete la notte in mia compagnia”.

“Tu non sai quanto volentieri mi fermerei ma vado di fretta, la storia mi sta aspettando. Però fra chi mi segue troverai senz'altro qualcuno che accetterà le tue soavi proposte”.

Il tramonto del sole stava incendiando le colline e il Principe si trovò di nuovo sbarrato il passo, questa volta dal venerato Eremita del monte.

“Fermati Principe finché sei in tempo, non sai a cosa vai incontro”.

“Lo so benissimo, mio benedetto Eremita. Vado ad affrontare il temibile Cinghiale Bianco, e quando ne uscirò vittorioso tutti saranno costretti a riconoscere il mio valore”.

“Sii saggio, ritorna sui tuoi passi, lo vedi come molti dei tuoi compagni di ventura ti hanno abbandonato”.

“Solo chi è vile si ritira dalla lotta. Cedimi il passaggio, con quei pochi che mi restano io proseguirò e tornerò vincitore”.

Stavano calando le ombre della sera quando il Principe arrestò la sua marcia di fronte a una muraglia di alberi tenebrosi. Lo circondava un cupo silenzio, anche gli uccelli del bosco avevano interrotto i loro gorgheggi. Voltò le spalle e si scopri solo.

“Tanto meglio” borbottò tra sé per darsi coraggio, “non dovrò dividere la gloria con qualcun altro”. E si inoltrò nel fitto del bosco.

Nessuno, neppure il Principe stesso, fu in grado di riferire con certezza quel che accadde nel corso della notte. Ogni narrazione risultò vaga e incerta ma tutte concordarono nell’ammettere che il giovane fosse venuto a contatto con qualcosa di terribile. Quello che si sa per certo è che, il mattino seguente, il Principe vagava privo di vista ai bordi della foresta, sconvolto come se nella notte spaventosa il suo cammino avesse incrociato quello del demonio.

Il pio Eremita, che aveva fatto il possibile per dissuaderlo da quell’avventura sconsiderata, lo ritrovò chino e con le braccia allargate, mentre provava a ripercorrere a tentoni il sentiero sul quale, la sera prima, aveva cavalcato con arroganza e spavalderia.

“Ti scongiuro mio buon Eremita” implorò con voce spezzata dai singhiozzi, “aiutami a capire cosa

può essermi successo”.

“Figliolo, la terra che hai attraversato con tanta baldanza, la foresta in cui sei penetrato come se tu ne fossi il solo padrone sono da sempre considerate sacre, e il Cinghiale Bianco a cui davi la caccia ne è il feroce custode. Fin dai tempi più antichi questa creatura, a cui era stata dedicata una costellazione, è ritenuto un simbolo dell’autorità spirituale, la fonte di legittimazione del potere temporale di voi guerrieri. Tu hai pensato di poterla sfidare e queste ne sono le conseguenze ma sei ancora in tempo per fare ammenda della tua condotta e fidare nella misericordia del Signore”.

Il Principe riconobbe le proprie colpe e si dichiarò pentito, promettendo di impegnarsi a migliorare il futuro modo di agire. Allora l’Eremita lo prese per mano e lo condusse ad una fonte che sgorgava nei pressi, dove il sant’uomo si raccolse in preghiera. Poi riempì d’acqua il palmo di una mano e bagnò il viso e gli occhi del Principe.

Un gesto umile e semplice, al tempo stesso prodigioso, che gli ridonò la vista.

Il racconto si ispira alla Leggenda del Cinghiale Bianco di Civate, località in provincia di Lecco che, come la nostra regione, faceva parte del Regno Longobardo. Desiderio, Re dei Longobardi e suocero di Carlo Magno, vi fece erigere un’abbazia, poi nei secoli ampliata, come atto di devozione e ringraziamento per la miracolosa guarigione del figlio Adelchi.

Complesso monastico di San Pietro al Monte, Civate (LC), tratte dal sito Gite in Lombardia (<https://giteinlombardia.it/>).





Gianpaolo Fassino

**ORGANIZZARE IL SACRO.
STUDI DI ANTROPOLOGIA
STORICA NEL MONFERRATO**

Milano, Franco Angeli, 2021

Il volume si propone di offrire una lettura dei santi prescelti come propri numi tutelari all'interno di un microcosmo, Cocconato, nelle colline del Monferrato. Una raccolta di segni e tracce utili a comprendere come una comunità del Piemonte abbia costruito e modificato, immaginato e popolato il proprio Paradiso, spaziando dall'analisi dei santi protettori dal mondo contadino, ai santi del giorno, ad una rassegna di figure leggendarie quali Alessio, Giosafat e Genoveffa di Brabante, santi le cui vite erano lette durante le veglie invernali più per svago che non per edificazione. Attraverso una serie di approfondimenti nel libro si cerca di comprendere come nelle campagne del Piemonte era organizzata «una precisa e complicata gerarchia fra santi, beati ed arcangeli», «una rigorosa distribuzione di ben distinte mansioni e di ben definiti poteri». Il libro vuole cioè offrire un contributo storico-antropologico alla comprensione dei processi che, localmente, determinavano le preferenze con cui alcune figure celesti erano scelte per la venerazione comunitaria e altre per quella domestica, quali gesti pubblici e nascosti segnavano le pratiche devozionali verso di esse, quale era l'immaginario collettivo in cui i contadini del Monferrato collocavano i santi.



Pina Pertusio

**SORELLE SENZA MADRE.
L'orfantrotrofia femminile di
Chieri: storia e vita quotidiana
tra '600 e '900**

Prefazione di Elena Loewenthal e
Marcella Filippa
Chieri, Edizioni Gaidano&Matta, 2021

“Orfanità è una parola che contiene il mondo perché siamo orfani anche di tutti i giorni trascorsi, che non abbiamo più né mai torneranno. Siamo orfani dei ricordi che sfumano a poco a poco e poi scompaiono dalla nostra mente e dai nostri cuori. Siamo orfani dei figli che crescono e cambiano.

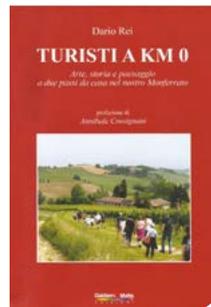
(...)

E le undici donne che sono le protagoniste di questa attenta e avvincente ricostruzione lungo più di cinquant'anni sono lo specchio di una condizione comune, che è in fondo l'essenza stessa della vita: un confronto quotidiano con quello che siamo e abbiamo. Con quello che più non siamo e più non abbiamo.”

Elena Loewenthal

Orfane senza madre, ma sorelle, simboliche e pur reali, oltre il tempo e nel tempo che a loro è stato dato da vivere. Un importante tassello nella storia di Chieri e delle istituzioni che hanno accompagnato la storia del nostro paese. Perché dar voce è oltre che un approccio di ricerca storica, anche una necessità, un offrire lo sguardo e la storia di chi non ha potuto trasmetterla e tramandarla alle generazioni successive.”

Marcella Filippa



Dario Rei

**TURISTI A KM 0
Arte, storia e paesaggio a
due passi da casa nel nostro
Monferrato**

Prefazione di Annibale Crosignani
Chieri, Edizioni Gaidano&Matta, 2022

Il saggio di Dario Rei raccoglie una piccola “summa” sul passato ed il presente di queste zone ed offre al lettore un ulteriore stimolo a frequentarle e ad approfondire aspetti di cui sono proposti elementi compiuti di conoscenza e semplici spunti di attenzione. Soprattutto nel ripercorrere le vicende dell'Abbazia di Vezzolano (come popolarmente conosciuta), l'autore riesce a coniugare la ricchezza dell'informazione con un interesse avvincente per vicende e personaggi che destano emozione in chi, come me, ha avuto modo ricorrente di frequentare questo complesso canonico, spesso più decantato che effettivamente conosciuto nella sua storia. Il “turismo di prossimità” è la cornice in cui il racconto si inverte. E' un turismo economico, salutare, estetico, attivo, che permette a chi lo compie di interagire con i luoghi ed i paesaggi visitati, e di incontrarsi con le persone, residenti o a loro volta visitatrici. E' come un Living Theatre, in cui gli attori camminano con gli spettatori ed i ruoli si intrecciano. E dopo (e a causa) della pandemia del Covid, esso è altresì una grande opportunità per valorizzare-ridipingere-rimodellare questo dolce Monferrato che può ben aspirare, con moderazione e costanza, a competere con le Langhe.

Annibale Crosignani



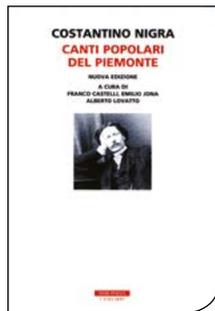
Luca Giunti

LE CONSEGUENZE DEL RITORNO. STORIE, RICERCHE, PERICOLI E IMMAGINARIO DEL LUPO IN ITALIA

Roma, Edizioni Alegre, 2021

Luca Giunti, naturalista e fotografo, guardiaparco presso le aree protette della Alpi Cozie in provincia di Torino affronta con la competenza del ricercatore e dello studioso le problematiche legate al ritorno del lupo in Italia dopo decenni di assenza a causa della persecuzione dell'*Homo sapiens*. Grande esperto di lupi, l'Autore trasferisce nella sua opera le corrette conoscenze dell'etologia di questo grande predatore riuscendo a trasmettere al lettore la sua passione per la natura "vissuta", in prima persona e a tutto campo. Luca Giunti sconfessa tutte le false informazioni che ancora oggi in molti ambienti ritraggono il lupo come un nemico del quale avere paura e dal quale ci si debba difendere: "Non ci sono ragioni per avere paura di un lupo incontrato in condizioni naturali".

Ne "Le conseguenze del ritorno" si incontrano, oltre agli aspetti scientifici, anche ricordi personali, riflessioni, immaginari, curiosità e critiche politiche. Dall'opera di Luca Giunti la figura del lupo trova una nuova e positiva rivalutazione mentre il giudizio è severo e impietoso verso molti e diffusi umani modelli di comportamento. Attenzione e condanna viene rivolta alla "cattiva politica" di quegli amministratori pubblici che i problemi determinati dal lupo vorrebbero risolverli a fucilate.



Costantino Nigra

CANTI POPOLARI DEL PIEMONTE

a cura di Franco Castelli, Emilio Jona, Alberto Lovatto
Vicenza, Neri Pozza, 2020

Apparsi per la prima volta nel 1888, e poi oggetto di numerose edizioni, i *Canti popolari del Piemonte* segnarono una svolta profonda negli studi sul folklore e sulle tradizioni popolari in Italia. Grazie al paziente lavoro di ricerca dei curatori, i due cd che compendiano questa edizione fanno emergere, attraverso 155 esempi canori tratti da varie centinaia di registrazioni raccolte dal 1954 al 1988, il filo rosso, musicale e testuale, tra il tempo dell'opera di Nigra e il nostro tempo, documentando così anche la melodia delle singole ballate. Il volume è corredato da un apparato fotografico che per la prima volta, insieme alle voci, mostra i volti dei testimoni e dei ricercatori che si sono impegnati nella raccolta e studio dei canti piemontesi (da Lomax a Carpitella, da Leydi a Coggiola, da Jona e Liberovici a Adriano). Tutto ciò arricchisce la grande opera di Costantino Nigra, restituendole nuova vita e nuovi spunti di interesse. Studiando infine il sistema della ballata, il dinamismo dei canti, gli stili esecutivi e i modelli melodici, i curatori forniscono anche la prova inconfutabile sia della straordinaria tenuta nel tempo, sia del radicarsi nei luoghi e nelle comunità di questo grande patrimonio di canto narrativo.



Antonio Mignozzetti

PAGINE DI STORIA CHIERESE (CIVILE E RELIGIOSA, 1789-1985)

Chieri, Editrice Tipo Litografia Il Punto, 2022

Una ricerca storica sugli ultimi due secoli di vita chierese: un'opera complessiva che mancava nel panorama editoriale della città. Inizia con la "rivolta del pane" del 1797 e prosegue con la Chieri dell'epoca napoleonica, con quella del Risorgimento e della Grande Guerra, quella dell'epoca fascista, del secondo conflitto mondiale e della Repubblica, giungendo fino al 1985. Preferendo come titolo "Pagine di Storia chierese" a "Storia di Chieri", Mignozzetti ha voluto sottolineare che il libro non è frutto di un progetto unitario ma della fusione di pagine scritte in momenti diversi e con scopi diversi. Il sottotitolo precisa che si tratta di storia sia civile che religiosa. Chi conosce l'autore, infatti, sa del suo interesse per entrambe, e per i rapporti intercorsi, specialmente in certi periodi, fra le due sfere. Ad entrambe l'autore non risparmia critiche ed accenti polemici. Sebbene cattolico, o forse proprio per questo, accusa il Cattolicesimo ufficiale, sia generale che locale, di essersi allontanato dalle radici, e si dimostra molto critico nei confronti della storiografia ufficiale, che su certi temi, come il Risorgimento italiano, non riesce ad abbandonare una vulgata ormai superata dagli studi più recenti. O meglio, osserva che i risultati di questi studi sono ormai abbastanza condivisi. Ma non nella Scuola, dove vengono pervicacemente ignorati.



Lucilla Barchetta

**LA RIVOLTA DEL VERDE.
NATURE E ROVINE A TORINO**

Milano, Edizioni Agenzia X, 2021

Lucilla Barchetta, antropologa e ricercatrice in Studi urbani, si occupa della relazione tra spazi verdi, paesaggi selvatici e immaginari del declino nelle città. Una parte significativa degli spazi verdi delle nostre città si trova oggi in stato di profondo abbandono, a seguito di carenze gestionali e progettuali. Si tratta di luoghi stigmatizzati o poco noti, vuoti o cosparsi di rovine industriali. Margini estremi vivi e vitali, in grado di svelare segrete identità, come un presentimento dell'urbano a venire. Frutto di una prolungata ricerca dell'autrice sulle aree verdi fluviali di Torino, *La rivolta del verde* è un viaggio, non nel giardino dell'Eden, ma in più prosaici "giardini pieni di merda", alla scoperta dei loro tesori nascosti: una biodiversità vegetale e faunistica insospettata, oltre a un insieme di pratiche d'uso ingegnose e significative. Un ricchissimo repertorio di storie invisibili ancora da raccontare. Attraverso un originale collage della storia ambientale di Torino, qui si rivela l'intrinseca politica dell'ecologia urbana. Invece di addomesticare forzatamente la città, potremmo aprirci al selvatico come a un terreno di arricchimento, scoperta e sfida.



A partire dagli eventi storici avvenuti nel Chierese del trecento, Sergio d'Ormea costruisce una narrazione avvincente, dove le vicende dei personaggi si intrecciano con la storia, dove intrighi e amori rubati o segreti irrompono nelle guerre di potere tra i Signori del tempo.

Sergio d'Ormea

**LA BALLATA DELLE SPADE
Romanzo d'armi e d'amore nel
Piemonte del Trecento**

Pecetto Torinese, Buckfast edizioni, 2020

Anno 1343: Oberto, figlio del vicario di Chieri, fa rapire una fanciulla di Pecetto di cui si è invaghito e il fratello della ragazza, Corrado, cerca di liberarla con l'aiuto del marchese del Monferrato, fingendosi un mercante e riuscendo così ad entrare in Chieri. Nel frattempo a Napoli la regina Giovanna d'Angiò affida al nobile provenzale Refoce d'Agoult la missione di riconquistare le terre del Piemonte cadute in mano ai ghibellini. Nella primavera del 1345 i due schieramenti avversari si fronteggiano vicino a Santena, presso il castello del Gamenario dove si sono rifugiati i ghibellini fuoriusciti da Chieri, nella storica, cruenta battaglia, decisiva per la sorte del Piemonte e dei personaggi protagonisti del romanzo.



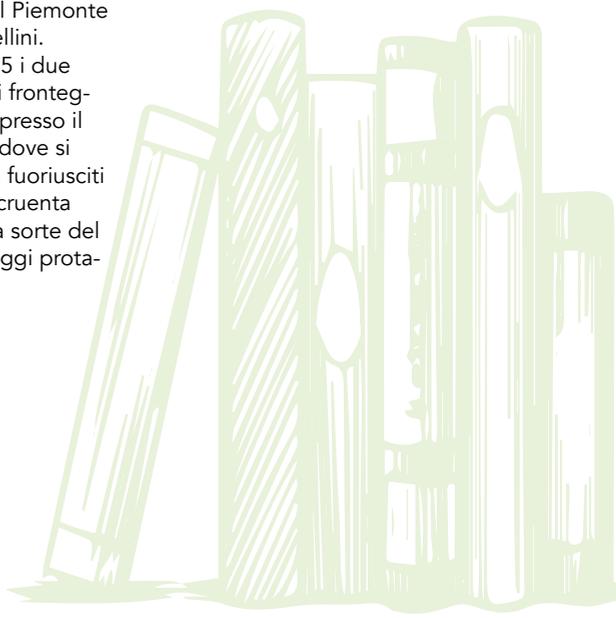
Sergio d'Ormea

**IL TEMPO DELLE CONGIURE
Amori, inganni e misteri all'ombra
delle cento torri**

Pecetto Torinese, Buckfast edizioni, 2021

Ottobre 1345: Chieri rimane isolata e oggetto di mire di conquista da parte di molti stati piemontesi: da una parte il marchese del Monferrato, alleato con i Visconti, e dall'altra Giacomo I d'Acaia, con i cugini Savoia. La città riesce comunque a sviluppare una propria fiorente economia grazie all'anziano vicario Bertrando.

Al centro del romanzo, la cui trama si snoda sullo sfondo degli eventi storici del tempo, nell'anno in cui si colloca la battaglia del Gamenario, le vicende di due figure femminili, Violante e Beatrice, che si muovono tra intrighi e complotti di un precario equilibrio dei giochi di potere.





CERCHI SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI PER LA TUA CASA?

Vieni a trovarci per scoprire
tutti i nostri prodotti green.

- CHIERI • TORINO
- CHIVASSO • ASTI • NIZZA

Trova il Punto Vendita
più vicino a te su **detommasi.it**

BigMat
HOME OF BUILDERS
DE TOMMASI



terredeisanti®



IL CUORE DEL PIEMONTE, LA SUA NATURALE ELEGANZA

castelnuovo don bosco (AT) via san giovanni, 6 | www.terredeisanti.it – info@terredeisanti.it – 011 9876117