ISSN 1124-044 X

PIEMONTE PARCHI

MENSILE DI INFORMAZIONE E DIVULGAZIONE NATURALISTICA

IL POPOLO MIGRATORE

BOTANICA &PITTURA
Bartolomeo Bimbi

PARCHI PIEMONTESI
Il lupo e l'elefante

TRADIZIONI
Po bulì il pane nero

Uomo, memoria, territorio 9

I MESTIERI DELL'ESODO

2002 numero 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122

ANNO XVII. N. 9 Novembre 2002
Poste Italiane. Spedizione in a.p.- 45%-art.2 comma 20/B legge 662/96 - D.C./D.C.I. Torino

LE AREE PROTETTE DEL PIEMON

PARCHI REGIONALI

ALESSANDRIA

Capanne di Marcarolo
Via Umberto I, 32a
15060 Bosio (AL)
Tel. e fax 0143 684777

Sacro Monte di Crea
Cascina Valperone
15020 Ponzano Monferrato (AL)
Tel. 0141 927120
fax 0141 927800

Parco Fluviale del Po Tratto Vercellese/ Alessandrino (Riserva Torrente Orba)
Piazza Giovanni XXIII, 6
15048 Valenza (AL)
Tel. 0131 927555
fax 0131 927721

Bosco di Cassine
c/o Municipio
Piazza Vittorio Veneto, 1
15016 Cassine
Tel. 0144 71515

ASTI

Parchi astigiani (Rocchetta Tanaro, Val Sarmassa, Valleandona e Val Botto)
Via S. Martino, 5
14100 Asti
Tel. 0141 592091
fax 0141 593777

BIELLA

Baragge (riserva), Bessa (riserva), Brich Zumaglia (area attrezzata)
Via Crosa 1
13882 Cerrione (BI)
Tel. 015 677276
fax 015 2587904

Parco Burcina - Felice Piacenza
Casina Blu
13814 Pollone (BI)
Tel. 015 2563007
fax 015 2563914

CUNEO

Alta Valle Pesio e Tanaro (Riserve Augusta Bagiennorum; Ciciu del Villar; Oasi di Crava Morozzo; Sorgenti del Belbo)
Via S. Anna, 34
12013 Chiusa Pesio (CN)
Tel. 0171 734021
fax 0171 735166

Alpi Marittime (Riserve: Juniperus Phoenicea);
C.so Dante Livio Bianco, 5
12010 Valdieri (CN)
Tel. 0171 97397
fax 0171 97542

Parco Fluviale del Po Tratto cuneese (Riserva Rocca di Cavour)
Via Griselda 8,
12037 Saluzzo
Tel. 0175 46505
fax 0175 43710

NOVARA

Valle del Ticino
Villa Picchetta
28062 Cameri (NO)
Tel. 0321 517706

Sacro Monte di Orta (Riserve Monte Mesma; Colle Torre di Buccione)
Via Sacro Monte
28016 Orta S. Giulio (NO)
Tel. 0322 911960
fax 0322 905654

Parchi del Lago Maggiore (Lagoni di Mercurago Riserve Canneti di Dormelletto e Fondo Toce)
Via Gattico, 6
28040 Mercurago di Arona (NO)
Tel. 0322 240239
fax 0322 240240

TORINO

Collina di Superga (Riserva Bosco del Vaj)
Via Alessandria, 2
10090 Castagneto Po (TO)
Tel. e fax 011 912462

Gran Bosco di Salbertrand
Via Monginevro, 7
10050 Salbertrand (TO)
Tel. 0122 854720
fax 0122.854421

Laghi di Avigliana
Via Monte Pirchiriano
10051 Avigliana (TO)
Tel. 011 9313000
fax 011 9328055

Orsiera Rocciavrè (Riserve Orrido di Chianocco e Orrido di Foresto)
Via San Rocco, 2 - Fraz. Foresto
10053 Bussoleno (TO)
Tel. 0122 47064
fax 0122 48383

Val Troncea
V. della Pineta
10060 Pragelato (TO)
Tel. e fax 0122 78849

Canavese (Riserve Sacro Monte di Belmonte; Monti Pelati e Torre Cives; Vauda)
Corso Massimo d'Azeglio, 216
10081 Castellamonte (TO)
Tel. 0124 510605
fax 0124 514463

Parco Fluviale del Po Tratto torinese (Area Attrezzata Le Vallere)
Cascina Vallere, Corso Trieste 98
10024 Moncalieri
Tel. 011 642831
fax 011 643218

La Mandria (Aree attrezzate Colli di Rivoli; Ponte del Diavolo; Riserva Madonna dell Monte Lera)
Viale Carlo Emanuele II, 2
10078 Venaria Reale (TO)
Tel. 011 4993311
fax 011 4594352

Stupinigi
c/o Ordine Mauriziano,
via Magellano, 1
10128 Torino
Tel. e fax 011 5681650

VERBANIA

Alpe Veglia e Alpe Devero
Via Castelli, 2
28868 Varzo (VB)
Tel. 0324 72572
fax 0324 72790

Sacro Monte Calvario di Domodossola
Borgata S. Monte Calvario, 5
28055 Domodossola (VB)
Tel. 0324 241976 fax 0324 247749

Sacro Monte della SS. Trinità di Ghiffa
P.zza SS. Trinità, 48
28823 Ghiffa (VB)
Tel. 0323 59870 fax 0323 590800

VERCELLI

Alta Valsesia
C.so Roma,35
13019 Varallo (VC)
Tel. e fax 0163 54680

Lame del Sesia (Riserve Garzaia di Villarboit; Isolone di Oldenico; Palude di Casalbertrame; Garzaia di Carisio)
Via XX Settembre, 12
13030 Albano Vercellese (VC)
Tel. 0161 73112
fax 0161 73311

Monte Fenera
Fraz. Fenera Annunziata
13011 Borgosesia (VC)
Tel. 0163 209478
fax 0163 209356

Sacro Monte di Varallo
Loc. Sacro Monte
Piazza della Basilica
13019 Varallo (VC)
Tel. 0163 53938
fax 0163 54047

Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino
C.so Vercelli, 3
13039 Trino (VC)
Tel. 0161 828642
fax 0161 805515

PIEMONTEPARCHI

Tel. 011 8606211
fax 011 8121305

Val Grande
Villa S. Remigio
28922 Verbania (VB)
Tel. 0323 557960
fax 0323 556397

PARCHI PROVINCIALI

Lago di Candia
Via M. Vittoria, 12 - 10123 Torino
Tel. 011 8612584
fax 011 8612788

SETTORE PARCHI

Via Nizza 18 - 10125 Torino
Settore Pianificazione
Tel. 011 4322596
Fax 011 4324759
Settore Gestione
Tel. 011 4323524
Fax 011 4324793
Banche dati
Tel. 011 4324383
Biblioteca
Tel. 011 4323185

parchi web

tutti gli indirizzi
e le e-mail
delle aree protette
e del settore parchi sono
aggiornati
nel sito ufficiale della
Regione Piemonte

www.regione.piemonte.it/parchi/

Piemonte Parchi on line

www.regione.piemonte.it/parchi/rivista

Piemonte Parchi Magazine

www.regione.piemonte.it/parchi/news

REGIONE PIEMONTE
Direzione Turismo, Sport e Parchi
Via Magenta 12, 10128 Torino
Assessorato Ambiente
Via Principe Amedeo 17, Torino
Assessore: Ugo Cavallera
Assessorato Cultura
Via Meucci 1, Torino
Assessore: Giampiero Leo

PIEMONTE PARCHI
Mensile
Direzione e Redazione
Via Nizza 18
10125 Torino
Tel. 011 4323566 - Fax 011 4325919
e-mail piemonte.parchi@regione.piemonte.it

Direttore responsabile:
Gianni Boscolo

Redazione
Enrico Massone (vicedirettore), Toni Farina, Emanuela Celona (Magazine on line e news letter) Aldo Molino (itinerari e territorio), Giovanni Boano (*Museo di storia naturale di Carmagnola*, consulenza scientifica), Rita Rutigliano (avvisi ai naviganti), Mauro Beltramone (abstract on line) Fiorella Sina (CSI – versione on line), Susanna Pia (archivio fotografico) Maria Grazia Bauducco (segretaria di redazione)

Hanno collaborato a questo numero:
E. Accati, F. Chiaretta, E. Elia; E. Ferrari, M. Ghio, B. Giop, C. Gromis di Trana, G. Ielardi, P. Rossi

Fotografie:
A. Bee, G. Bellani, G.L. Boetti, M. Campora, E. Elia, G. Ielardi, arch. Lucky Red, arch. Parco Valle Pesio, arch. LVIA, arch. Rivista (Garda)

Disegni:
C.Girard (crisgirard@libero.it)

In copertina:
cicogna in volo sulla Francia (pgc Lucky Red)

Registrazione del Tribunale di Torino n. 3624 del 10.2.1986
Arretrati (se disponibili, dal n. 52): € 2
Manoscritti e fotografie non richiesti dalla redazione non si restituiscono e per gli stessi non è dovuto alcun compenso.

Abbonamento 2002 (tutti i 10 numeri dell'anno, più gli speciali), tramite versamento di € 14 sul conto corrente postale n. 13440151 intestato a: Piemonte Parchi - SS 31 km 22, 15030 Villanova Monferrato (AL).

Gestione editoriale e stampa:
Diffusioni Grafiche S.p.A.
Villanova Monferrato (AL)
Tel.0142/3381, fax 483907
Ufficio abbonamenti:
tel. 0142 338241

Grafica: M. Bellotti
Riservatezza -legge 675/96. L'Editore garantisce la tutela dei dati personali. Dati che potranno essere rettificati o cancellati su semplice richiesta scritta e che potranno essere utilizzati per proposte o iniziative legate alle finalità della rivista.
Stampato su carta ecologica senza cloro

9 • 2002

2
Parchi italiani
Risultati controversi a Torino
di Giulio Ielardi
5
Didattica
La rana il riccio e l'arca di Noé
di Emanuela Celona
8
Botanica&pittura
Bartolomeo Bimbi
di Giovanni Giuseppe Bellani
12
Tradizioni
"Po buli" il pane nero
di Aldo Molino
15
Animali totemici
Bisonte, il messaggero
di Patrizia Rossi
17
Uomo, memoria, territorio
I mestieri dell'esodo
di Aldo Molino
20
Un ambulante originale: "l'anciuè" di Celle Macra
di Monica Ghio
23
Umbrela, umbrelè
di Bruna Giop
26
Uomini e bricolle
di Erminio Ferrari
30
Sant'Eligio: la festa dei mulattieri di Tenda
di Furio Chiaretta
33
Ambienti
Canarie, ultimo lembo d'Europa
di Enrico Massone
37
Parchi Piemontesi
Il lupo e l'elefante
di Ezio Elia
41
Ornitologia e cinema
Il popolo migratore
di Gianni Boscolo
45
Rubriche

editoriale

Si spengono le luci, tacciono le voci

"…e nel buio senti sussurrar…"(Celentano anni '60) che è successo a Torino alla Seconda Conferenza dei parchi? Di tutto e di più, direbbe la Rai. Stand letteralmente saccheggiati per improponibili gadget o libri che verranno letti soltanto da cultori della materia, magliette, ciondoli e cotillons. Un'orgia consumistica da cui ci illudevamo essere estranei. E poi, naturalmente, dibattiti, relazioni, interventi politici e relative polemiche.
Alcuni di alto profilo e contenuto, altri degni delle chiacchiere da "bar Sport". Contrapposizioni preconcette costruite sulla caricatura delle idee non condivise. Discussioni di "lana caprina". Tipo "viene prima l'uovo o la gallina?". Tradotto per il mondo della protezione: prima l'uomo o l'animale, l'uomo e l'animale, l'animale e poi l'uomo? 1,2,X?
Ad un mese dalla kermesse torinese cosa si è "depositato"? Sicuramente il ruolo centrale, ed essenziale per il futuro, delle Regioni. "Un ruolo, come ha detto e scritto l'assessore Cavallera, di cui non vogliamo nascondere anche qualche ombra, ma che ha permesso in questi ultimi dieci anni di portare il territorio protetto in Italia dal 3 al 9,9 % (oltre il 50% delle aree protette italiane è stato istituito dalle Regioni)". In particolare della nostra. Regione "di riferimento" per le altre, per storia e continuità di gestione delle aree protette, tesa anche a Torino ad impedire banalizzazioni, derive neocentraliste, e per la prosecuzione del dialogo tra le componenti istituzionali, associazioni ambientaliste e organizzazioni di categoria.
E poi quello di Federparchi. Altrettanto fondamentale per come continuerà ad accompagnare questa rotta con la forza che le deriva dall'essere espressione dei parchi, del loro lavoro, della loro cultura, come conferma la piattaforma dei dieci punti di cui parliamo all'interno.
E i parchi? Senza macchia e senza colpe? No, responsabili. Almeno di omissioni. Responsabili se talvolta il ministero pare parlare "di un'altra partita", di un altro film. Devono attivarsi perché le ombre (che esistono, sbagliato e controproducente, negarle) vengano del tutto fugate. Responsabili se le associazioni surrogano o riprendono, talvolta deformandola, la loro voce. Responsabili quando il mondo dell'informazione sembra scrivere sui parchi come di un mondo alieno, sconosciuto.
Gli avversari dei parchi hanno utilizzato al Lingotto di Torino la chiacchiera da bar, superficiale e disinformata. Contrastarla, ovunque provenga, non sarà il toccasana assoluto ma certo aiuterà a fare chiarezza nel ridondante brusio di fondo che ci assorda.

PIEMONTE PARCHI ON LINE
www.regione.piemonte.it/parchi/rivista/index.htm
PIEMONTE PARCHI MAGAZINE
www.regione.piemonte.it/parchi/news

Risultati controversi a Torino

Aspre polemiche politiche da un lato, la ricca ma ancor fragile realtà dei parchi dall'altro. Un primo bilancio della II ª Conferenza nazionale delle aree naturali protette, appuntamento importante e partecipato, organizzato dall'11 al 13 ottobre scorsi dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e dalla Regione Piemonte.

Tramonto nella Riserva naturale Laguna di Orbetello

Veduta del parco della Maremma

di Giulio Ielardi, testo e foto

Poteva essere la Conferenza della Rete ecologica nazionale. Dei progetti di sistema finalmente promossi in serie A come CIP, Coste Italiane Protette. Della richiesta forte all'Europa, da parte dell'Italia dei parchi, di una politica comunitaria finalmente specifica per le aree protette. Ma il segno dell'importante assise di Torino nei giorni in cui il management Fiat confessava innanzitutto alla città "la crisi più profonda degli ultimi cent'anni", è stato un altro ed è un obiettivo mancato: la "leale collaborazione" tra istituzioni, vale a dire un patto strategico (e aldilà degli schieramenti politici) soprattutto tra Stato e Regioni, cui associare poi tutti gli altri soggetti nel processo di rafforzamento del giovane sistema italiano dei parchi.
Già nelle settimane precedenti la Conferenza, convocata su proposta della Regione Piemonte al Ministero dell'Ambiente, e quindi insieme organizzata soprattutto un fatto ne aveva fortemente condizionato il significato politico. E cioè l'approvazione alla Camera del disegno di legge governativo (con l'imprimatur della Conferenza Stato-Regioni) sulla delega per riscrivere la legislazione ambientale, legge sui parchi compresa. Sulla tre giorni del Lingotto e la partecipazione di centinaia di addetti ai lavori, così, ha aleggiato la commissione di 24 esperti (ancora da individuare) voluta e nominata dal ministro Matteoli per rivedere in dodici mesi il frutto di vent'anni di norme ambientali. Va ricordato che in materia di aree protette c'è assai poco da "riordinare" e "coordinare", le leggi essendo solo tre e cioè la 979 dell'82 (protezione del mare), la 394 del '91 (legge quadro sulle aree protette) e la 426 del '98 (integrazioni alla 394, in particolare sulle politiche di sistema). Dunque, la già deliberata intenzione di modificare le norme sui parchi da parte del governo ha lasciato alla Conferenza il compito accessorio di rappresentare non il "si" oppure il "no", ma semmai il "come".
Il ministro dell'Ambiente, che in tutto ha partecipato ai lavori per due ore nel giorno di apertura, raccogliendo più applausi che fischi non ha risparmiato severi richiami ai parchi ribadendo concetti già espressi più volte in Parlamento: che "in Italia i parchi si sono fatti per sottrarli al godimento dei cittadini", che "le gestioni sono spesso balbettanti", che "la cultura di questo governo pone l'uomo al centro di tutto, e non allo stesso piano di piante e animali", "che ai parchi servono l'autofinanziamento e presidenti manager". Sottolineatura speciale è stata data da Matteoli ai fondi non spesi dai parchi nazionali, pari a 150 milioni di euro ("troppi", ha detto il ministro, "e questo non deve più accadere"). La chiusura della manifestazione è stata invece lasciata al sottosegretario con delega ai parchi, Roberto Tortoli. Il viceministro ha chiarito con asprezza il cambio di rotta del ministero in materia di comunicazione, con riferimento alle associazioni ambientaliste cui il dicastero verde si è invece ampiamente avvalso in passato; ha duramente polemizzato coi presidenti del parco d'Abruzzo Fulco Pratesi e della riserva marina di Ustica Attilio Licciardi, accusati di avere espresso le posizioni più critiche nonostante le gravi difficoltà di gestione in cui versano proprio le rispettive aree protette statali. E poi il sottosegretario ha dichiarato "apprezzabili" le precise proposte operative portate alla Conferenza dalla Federparchi e dal suo presidente Matteo Fusilli, rinviandone in ogni caso l'esame ad una futura occasione.
Prima, durante e dopo gli interventi più attesi, appunto quelli dei rappresentanti del governo, le varie anime del mondo dei parchi hanno rappresentato la grande e già attualissima vitalità del sistema delle aree protette. Ambientalisti, agricoltori e rappresentanti degli enti locali hanno testimoniato di una storia ancora recente ma indubbiamente di successo, nel palpabile e timoroso imbarazzo di vederla messa sul banco d'accusa proprio dal suo naturale e principale sponsor istituzionale, o meglio dai suoi vertici politici.
Tra gli stand della rassegna espositiva

Panorama verso Monterosso

che ha accompagnato la Conferenza negli splendidi locali del Lingotto, iniziative varie, presentazioni e il consueto profluvio di materiali promozionali e pubblicazioni scientifiche (quanto deve il progresso delle conoscenze naturalistiche ai parchi?) hanno arricchito il programma e appesantito la borsa dei presenti. Citiamo innanzitutto lo studio sulla classificazione e la pianificazione delle aree protette del gruppo del Politecnico di Torino guidato da Roberto Gambino e quello sulla rete ecologica dei vertebrati coordinato da Luigi Boitani dell'Università di Roma, entrambi commissionati qualche anno fa dalla ministeriale Direzione Conservazione Natura. Ma poi sono stati presentati un rapporto del Wwf sui parchi nazionali e le riserve marine, uno splendido volume fotografico sui parchi dell'Umbria, un approfondito studio a dieci anni dalla 394 curato da un gruppo di giuristi coordinati da Carlo Alberto Graziani e via sfogliando. E tante altre iniziative, non ultime la presentazione al pubblico di addetti ai lavori dei nuovi parchi nazionali dell'Appennino tosco-emiliano e dell'Alta Murgia (quest'ultimo ancora istituendo) e la ristampa di Uomini e parchi (da parte di questa rivista, della Federparchi e Pro Natura).

Quanto ai padroni di casa - e cioè la Regione Piemonte - sul piano organizzativo l'apprezzamento è stato pressoché unanime e la II Conferenza nazionale dei parchi davvero deve qualcosa a persone in carne e ossa che, naturalmente, sarebbe troppo lungo solo elencare (a cominciare dalle Guardie Ecologiche Volontarie della Provincia di Torino, che hanno curato la sorveglianza e l'assistenza). Sul piano politico, il presidente Enzo Ghigo e l'assessore all'Ambiente e ai Parchi Ugo Cavallera per non dire dell'assessore della Provincia di Torino Walter Giuliano, applauditissimo, hanno raccolto quel che hanno seminato già nel primo giorno di dibattito, sostenendo le ragioni forti di una nuova collaborazione tra livelli istituzionali (il primo sulle nomine dei presidenti dei parchi nazionali, il secondo sulla proposta di Federparchi di aprire un tavolo permanente di consultazione dei parchi in seno alla Conferenza Stato-Regioni). "Dalla Conferenza", ha dichiarato l'assessore Cavallera in chiusura della tre giorni, "emerge un ruolo delle Regioni, fondamentale e condiviso, in materia di parchi". "Allo Stato competono le scelte di indirizzo e di coordinamento del sistema delle aree protette", ha concluso Cavallera, ma senza cedere "a tentazioni neocentralistiche" poiché "le aree protette, i loro contenuti naturalistici, ambientali, culturali e del territorio sono un patrimonio di tutti".

Tipologia	numero	superficie (ettari)	a mare (ettari)	% sul totale protetto
Parchi nazionali	21	1.206.831	93.602	44,47
Riserve statali marine	16		171.316	
Riserve statali terrestri	145	122.656,33		4,53
Totale aree statali (*)	182	1.329.487,33	264.918	49,00
Parchi regionali	99	1.114.285,11		41,05
Riserve regionali	332	214.117,42	1.284	7,88
Altre aree protette regionali	137	56.346,82	18,4	2,07
Totale aree regionali	568	1.384.749,35	1.302,40	51,00
Totale	750	2.714.236,68	266.220,40	100

Fonte: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio. Elenco Ufficiale delle Aree Naturali Protette, 4° Aggiornamento (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.214 del 12 settembre 2002).
(*) Nell'Elenco, unico rappresentante della categoria "Altre aree protette statali", figura inoltre il Santuario per i mammiferi marini, istituito con L.391 dell'11/10/01, con estensione unicamente a mare di 2.670.000 ettari.

La rana, il riccio e l'arca di Noè

di Emanuela Celona, foto Massimo Campora

Che avranno mai da dirsi, un riccio, una rana e un pipistrello? Forse parole di paura e di coraggio. La lotta per la sopravvivenza non è cosa semplice, e lo sa bene questa piccola fauna impegnata a difendersi anche da certe manie dell'uomo…

Perché, certi esseri umani temono i ricci che pungono senza ragione; le rane che sono viscide e fanno impressione; i pipistrelli che si attaccano ai capelli e i serpenti perché sono tutti velenosi! Ma non è proprio così…

Prova a spiegarlo, a grandi ma soprattutto a piccini, Gianni Valente nel filmato *La Rana, il Riccio e l'Arca di Noè,* un video prodotto da Regione Piemonte, Cooperativa Arnica e dalla nostra rivista. Con un montaggio alternato, la breve pellicola coniuga momenti dello spettacolo dei pupazzi animati da Paolo Edoardo Grasso a sequenze documentario di animali ripresi nel loro habitat naturale.

E come racconta la storia, "paradossalmente"

sono questi piccoli animali ad avere seri motivi per temere i dissesti ambientali provocati dall'uomo.

Se avessero occasione di trovarsi tra loro, sarebbe sicuramente dinanzi a una nuova Arca di Noè, reclamata a gran voce non per un imminente diluvio universale, ma per una sempre più crescente irresponsabilità umana.

Qualcuno dovrebbe occuparsi di registrare le prenotazioni di ogni specie intenzionata a salire sull'Arca.

A partire dal riccio, che giunge all'appuntamento dell'Arca tutto trafelato e impaurito poiché, lento da sempre nei suoi spostamenti, ha percorso tanta strada prima di giungere a destinazione rischiando d'essere investito dalle automobili. Così come la signora rana, erroneamente considerata moglie del rospo, ma che è lì a rappresentare comunque tutti gli anfibi senza coda, rospi compresi. Ed è subito pronta a impartire lezioni sulla sua specie e a rendere edotti sui rospodotti, vie di passaggio costruite sotto le strade di migrazione di questi anfibi, in posti nemmeno troppo lontani come il Parco naturale dei Laghi di Avigliana.

Che gli uomini non siano poi così temibili?

Il pipistrello, giunto all'appuntamento poco dopo i suoi amici, sembra confermare l'assunto. In alcuni frutteti la sua specie trova infatti alcune "cassette-nido" costruite dagli umani che chiedono in cambio la possibilità di effettuare sui piccoli animali notturni studi e ricerche del tutto innocue.

Ma allora, assodati i buoni intenti del genere umano, perché ritrovarsi davanti a un'Arca, enumerando i rischi che corre questa piccola fauna?

"Noi soffriamo molto per gli interventi dannosi dell'uomo sull'acqua", esclama la rana. "L'inquinamento dell'aria e dell'acqua fa diminuire le nostre prede", aggiunge il pipistrello.

"Quello che non capisco è come mai l'uomo non si rende conto che inquinando ciò che beve, ciò che mangia e ciò che respira danneggia anche se stesso", conclude il saggio riccio.

La platea dei bambini che assiste allo spettacolo, ascolta con attenzione e osserva divertita.

E infine, entra in scena l'ultimo protagonista: il serpente, rappresentante delle 20 specie italiane. Sia nuotatore che arrampicatore, è un animale che incute terrore agli umani a causa del suo veleno mortale… ma l'uomo non sa che la vipera è l'unico serpente italiano velenoso, mentre tutti gli altri sono del tutto innocui. E di mortale, il più delle volte, non c'è nemmeno il morso di quest'ultima che morde solo se minacciata. Ma l'uomo, non conosce queste verità?

E perché mai temere un essere così innocuo come il pipistrello, a volte così carino se dotato di simpatiche orecchie, quasi come un coniglio…

E che dire della loro ineffabile capacità di vedere nel buio più pesto, grazie all'emissione di ultrasuoni che rimbalzando sugli oggetti rivelano gli ostacoli durante un volo notturno. Oppure, come inorridire di fronte alle rane, abili nuotatrici di coppia quando sono nella fase dell'accoppiamento, o come non ascoltare la bellezza del loro canto quando nella stagione degli amori emettono quel singolare gracidio.

Ma eccolo, un topolino bianco arrivare per ultimo, e cominciare a segnare le prenotazioni sull'Arca. Ma rassicura: non è ancora il momento di partire. E, buon senso dell'uomo permettendo, si spera di rimandare a oltranza.

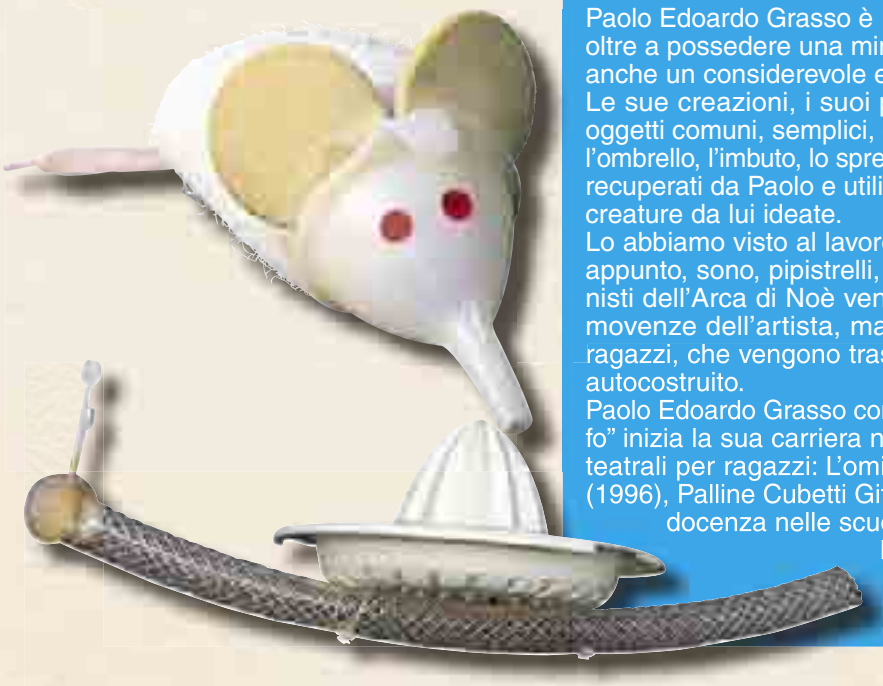
È la fine dello spettacolo. I bambini applaudono i simpatici e buffi protagonisti: in effetti, il cast è d'eccezione. A partire dal riccio, cioè una spugna, un imbuto e appuntiti stuzzicadenti; dalla rana, una verde bottiglia di plastica e due bianche palline da ping pong; dal pipistrello, un ombrello nero unito a un nastro per macchina da scrivere; dal serpente, un tubo di plastica flessibile;

per finire con il topolino, un guanto da doccia con un laccio di scarpe per coda e dei dischetti struccanti per orecchie. Voilà, un modo originale per riciclare gli oggetti.
E qui, i complimenti spettano tutti al loro animatore, l'ultimo discendente di Noè evocato dalla piccola fauna per essere salvata; ascoltato dai piccoli spettatori per imparare a comportarsi, diversamente dai loro predecessori.

Nelle foto, momenti dello spettacolo e creazioni di Edoardo Grasso

IL VIDEO

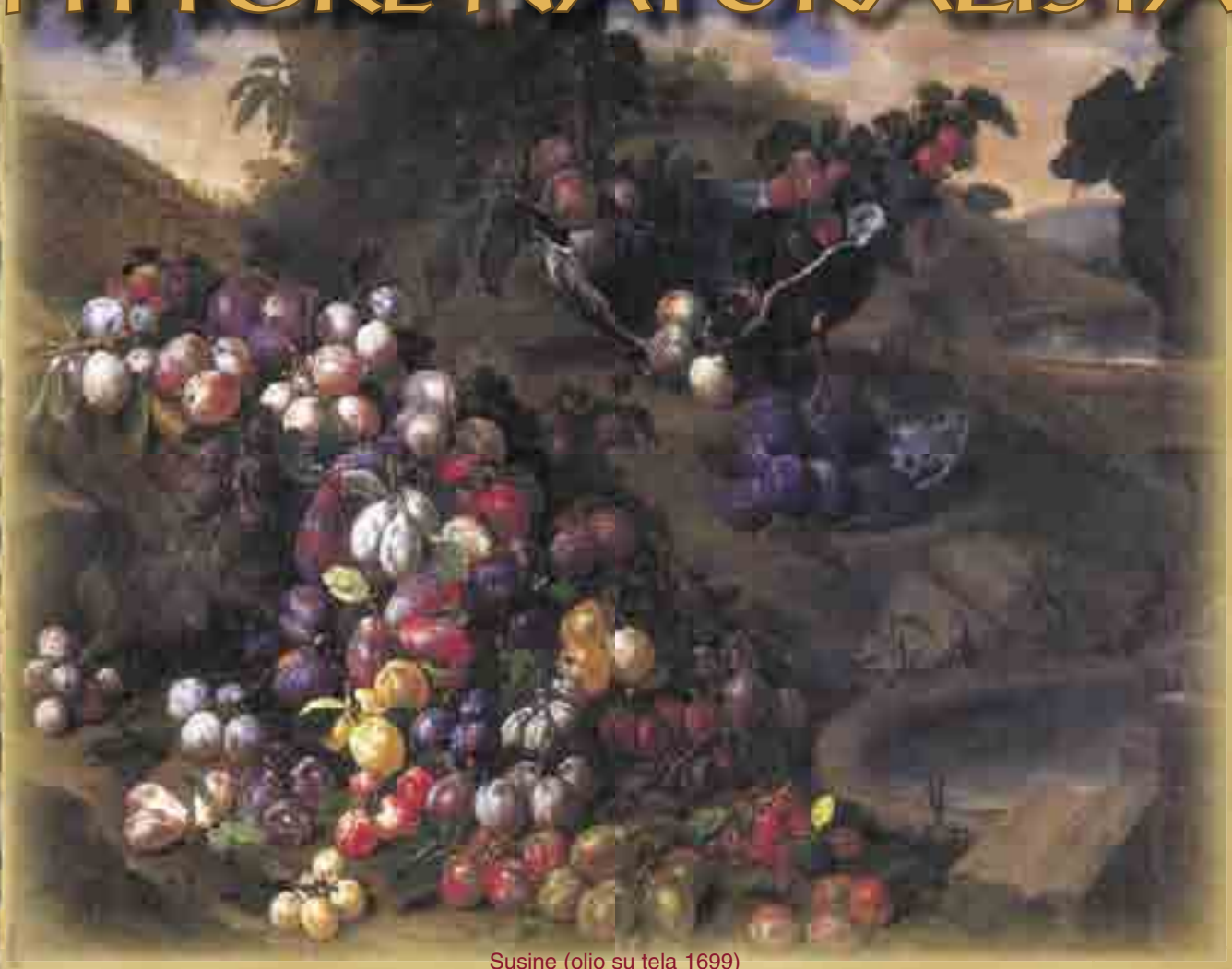
La Rana, il Riccio e l'Arca di Noè, regia e immagini di Gianni Valente, creazione e animazione dei pupazzi di Paolo Edoardo Grasso, è un VHS prodotto da SVD Visual Communication, della durata 15'.
Le scuole elementari interessate a ricevere la videocassetta, possono richiederla alla nostra redazione via fax (011 4325919)



Paolo Edoardo Grasso è un artista del panorama teatrale per ragazzi: oltre a possedere una mimica straordinaria, un'ottima dialettica, risulta anche un considerevole e attento autore.
Le sue creazioni, i suoi pupazzi, rigorosamente costruiti utilizzando oggetti comuni, semplici, di tutti i giorni, come la spugna per la doccia, l'ombrello, l'imbuto, lo spremiagrumi, i guanti per lavare i piatti… vengono recuperati da Paolo e utilizzati per comporre i corpi, gli arti, i visi delle creature da lui ideate.
Lo abbiamo visto al lavoro con il suo spettacolo "", dove i protagonisti, appunto, sono, pipistrelli, gatti, topi, elefanti e rane; I pupazzi protagonisti dell'Arca di Noè vengono resi vivi dagli ottimi monologhi e dalle movenze dell'artista, ma soprattutto lo spettacolo di Paolo piace ai ragazzi, che vengono trascinati da un'esilerante e divertente bestiario autocostruito.
Paolo Edoardo Grasso conosciuto anche con lo pseudonimo "il Gufobuffo" inizia la sua carriera nel 1987, in seguito produce diversi spettacoli teatrali per ragazzi: L'omino del futuro (1990), Principe per un giorno (1996), Palline Cubetti Gitanti Nanetti (2001)… Svolge inoltre attività di docenza nelle scuole materne ed elementari.
Da alcuni anni interviene come animatore di pupazzi nella trasmissione Glu Glu di Rai Sat ragazzi. (Massimo Campora)

Bartolom

PITTORE NATURALISTA



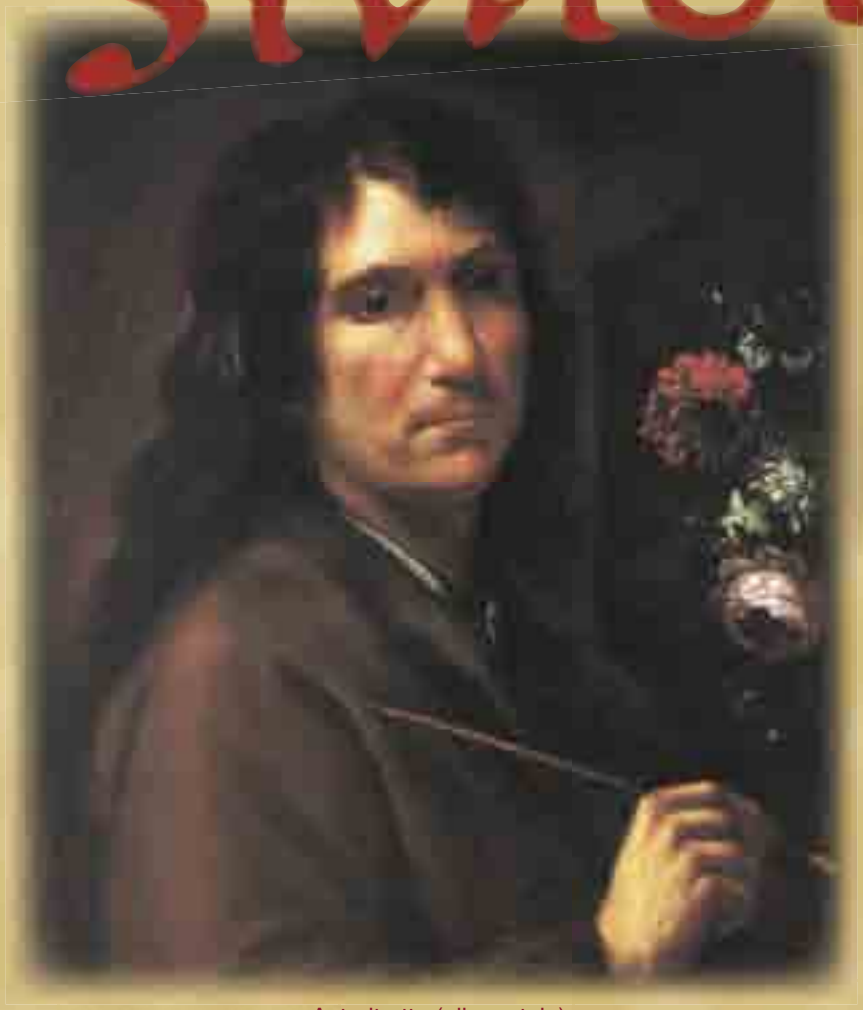
Susine (olio su tela 1699)

di Elena Accati,
Scuola di specializzazione in 'Parchi e giardini' - Università di Torino

Nel corso dei secoli molte specie vegetali, da quelle cerealicole a quelle orticole, da quelle ornamentali a quelle frutticole sono andate perdute; inoltre nell'ambito di alcune di esse l'erosione genetica ha ridotto notevolmente la variabilità che è invece indispensabile per effettuare qualsiasi programma di miglioramento genetico. Nel caso di alcuni generi ad esempio la camelia, il rododendro e la rosa, come è stato dimostrato in ricerche condotte su camelia e rododendro nell'ambito di programmi regionali da Dora Remotti, il fatto di disporre di sempre nuove cultivar gradite al consumatore, aventi caratteristiche particolari, è stato la causa di estinzione di cultivar selezionate in precedenza e della perdita di caratteri genetici. Il recupero delle specie e delle cultivar antiche e la loro raccolta presso collezioni pubbliche e private risulta un mezzo concreto attraverso cui si esplica la salvaguardia del patrimonio genetico. Le collezioni sono definite un museo 'a cielo aperto' in cui analizzare, studiare e prelevare materiale per l'ibridazione, permettendo, in tal modo, di salvaguardare la biodiversità vegetale, tema attualmente di grande importanza anche dal punto di vista economico.
Uno strumento assai prezioso per conoscere le cultivar presenti un tempo ed oggi purtroppo scomparse sono sicuramente i dipinti. La pittura rinascimentale e barocca è assai ricca di raffigurazioni di frutta: emblematici sono i dipinti di Carlo Crivelli, con i loro festoni rallegrati da pomi e da limoni, quelli del Caravaggio o quelli

eo Bimbi

dell'Arcimboldo nei quali mele, pere, susine ed altre specie da frutta costituiscono la matrice per grottesche allegorie; senza considerare i dipinti di Ligozzi e le miniature di Giovanna Garzoni, entrambi al servizio dei Medici, fatto che dimostra l'importanza che la frutta assumeva nella vita dei ricchi del tempo. Tuttavia, è stato, in particolare Bartolomeo del Bimbo, detto Bimbi (nato a Settignano nel 1648) che ha rappresentato esemplari a dimensione naturale di frutti accuratamente identificati con i nomi dell'epoca e descritti.
Il prof. Enrico Baldini, nell'ambito del Consiglio Nazionale delle Ricerche, ha condotto una ricerca assai interessante cercando di attingere notizie sulla provenienza dei frutti rappresentati, sull'utilizzazione e sull'epoca di maturazione. Il lavoro effettuato, che ha dato luogo ad una pubblicazione, costituisce un contributo storico-tassonomico per l'agrumicoltura, la frutticoltura e la viticoltura, evidenziando anche il diverso destino cui sono andate incontro le risorse genetiche delle varie specie arboree considerate. Per molte di esse l'antico patrimonio varietale è stato disperso in gran parte, ma anche per altre



Autoritratto (olio su tela)

Fichi (olio su tela 1696)

è ancora possibile tentare il recupero di cultivar che, sfidando l'ingiuria del tempo, hanno portato fino a noi il codice di numerosi caratteri potenzialmente utili per il miglioramento genetico.
Tra i Medici, Cosimo III alla cui corte visse il Bimbi fu un appassionato di botanica che mandava - citano le cronache dell'epoca - uomini ad Amsterdam "per imparare a coltivare piante forestiere e per caricarne quanto più potessero". Inoltre, il Granduca sulle sue navi dai nomi altisonanti Fama volante, Portobello, La diligente, faceva trasportare tra Livorno ed Amsterdam non solo gioielli, quadri e cavalli ma anche piante e frutti di ananas, piante d'agrumi, macchine per riscaldare il terreno, listini della Compagnia delle Indie e poi, uccelli rari, pappagalli che ridono e piangono, volatili stravaganti dal piumaggio variopinto. Appena giungeva la "frutta stravagante", Sua Altezza Reale la affidava al Bimbi perché ne facesse immediatamente il ritratto. Il Bimbi si distingue tra tutti i pittori dell'epoca per

Arance, cedri, lime, limoni e lumie (olio su tela 1715)

la fedeltà descrittiva e per la presenza di cartigli illustranti i soggetti rappresentati. I quadri appena giunti dalla bottega del pittore venivano posti entro preziose, splendide cornici fatte da intagliatori fiorentini, adornate degli stessi frutti rappresentati nei dipinti. Per dare un'idea dell'entità del materiale frutticolo dipinto bisogna tenere conto che sono rappresentati ben centododici soggetti soltanto nell'ambito degli agrumi: esperidi giganti o bizzarri, cedri di insolita grandezza, alcuni "erano divisi a mellone, altri intagliati a mammella, distesi a cetriolo, raccorciati a pruno, a ballottino, a peretta". Il gruppo dei limoni, delle lumie e delle lime è più ricco di quello degli aranci e dei cedri. Sono presenti anche bergamotti e chinotti; nel caso delle arance prevaleva la forma sferoidale con differenze soprattutto nell'aspetto dell'epicarpo e nelle dimensioni. Sembra prevalessero gli aranci amari. All'epoca del Bimbi con gli alberi di arancio amaro si apprestavano conche e spalliere per abbellire i giardini, mentre con i frutti 'di sapore pungente, con scorza biancheggiante dal sapore molto acre ed amaro si preparavano condimenti per dare gusto alle bevande ed ai cibi, bibite "per scacciare la sete e risvegliare gli appetiti" e polveri "da mescolare ai vini per ammazzare i vermi e preservare dalla peste". Ecco i nomi di alcune cultivar di agrumi Arancio a berretta di prete, Arancio della China, Arancio della stella di Caserta, Arancio del Fior doppio, Arancio cornuto detto de 'minimi, Cedro fatto a cocuzza, singolare, famoso, Cedro lungo di San Benedetto', Lima falsa, e così via.

Circa le pesche dal dipinto del Bimbi emerge l'importanza che le pesche avevano sulla mensa del granduca cui afferivano dalla metà di giugno agli ultimi giorni di settembre, con una netta prevalenza delle "agostane". Gli stessi documenti testimoniano che alla fine del '600 erano presenti in uguale misura le pesche bianche e quelle gialle. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche le pesche del tempo sembrano diversificarsi sensibilmente per liquescenza, compattezza, sapore ed aroma.

Con il termine di Moscadella seguito e talvolta preceduto da attributi diversi "he spicca", "cotogna", "cotogna piccola", "francese", "minima", sono state raffigurate dal Bimbi cultivar spesso molto diverse la cui unica caratteristica comune era l'aroma di moscato. Le indagini pomologiche condotte da Bellini, Scaramuzzi, Loreti e Fiorino evidenziano che la scomparsa delle antiche cultivar di pesco è avvenuta in due fasi successive: la prima caratterizzata dalla selezione delle forme più pregiate nell'ambito delle varie popolazioni indi-

Albicocche di Germania (olio su tela 1703)

Cavolfiore del canonico Venuti (olio su tela 1706)

gene delle quali un classico esempio era la popolazione delle "Maddalene"; la seconda caratterizzata dal massiccio abbandono delle cultivar locali e dalla introduzione di nuove cultivar estere, prima dalla Francia e, in seguito, soprattutto dagli USA. Tale processo ha indubbiamente contribuito alla irrimediabile scomparsa della quasi totalità delle cultivar indigene, fatto che ha portato alla perdita di un prezioso germoplasma, ricco di caratteristiche agronomiche, fenologiche e biologiche oggi purtroppo non più utilizzabili nei programmi di miglioramento genetico.
La trattatistica anteriore al Bimbi non fa menzione delle varietà di albicocco allora coltivate: era un assortimento varietale molto circoscritto e caratterizzato da frutti per lo più di pezzatura media e solo eccezionalmente grossi nell'"Albicocca di Germania'. In definitiva i pochi vellutati frutti di albicocco confusi tra tante pesche nella grande tela del Bimbi sembrano confermare il ruolo marginale e spesso familiare che la coltivazione di questa specie ha sempre mantenuto in Toscana.
Due grandi quadri sono dedicati alle ciliegie come Acquaiola, Agerotte, Amarasche, le Duracine, le Visciole' le Amarene e tante altre che denotano che il ricco assortimento varietale si è sensibilmente ridotto anche a causa dei problemi di ordine economico che riguardano la cerasicoltura in Toscana.
Le mele sono raccolte in una grande tela in cui sono riuniti circa 60 soggetti non suddivisi in base all'epoca di maturazione (giugno, luglio, agosto, e settembre) come, invece, avviene nel caso delle pere presenti in numero di ben 115 cultivar. Non mancano i fichi (oltre cinquanta) e neppure le susine (circa 40 cultivar) che offrono ampie varietà di colori oltre che sicuramente di sapori, risultando particolarmente invitanti; come davvero splendidi sono i grappoli di uva (circa 80 vitigni) rappresentati tra i ceppi delle viti sullo sfondo di colline che si stagliano contro un cielo luminoso richiamando il paesaggio toscano.
A questo punto non ci resta che invitare i lettori a recarsi a Firenze per visitare le ville medicee in cui periodicamente sono esposti i dipinti del Bimbi per ammirare questo patrimonio prezioso dal punto di vista pittorico e genetico.

Ciliegie (olio su tela 1699)

Cinque spighe giganti e un uccellino (olio su tela 1721)

TRADIZIONI

"Po bulì" il

Un'antica tradizione montana, quella di fare il pane di segale per tutto l'anno, ripresa in un piccolo villaggio francese.

di Aldo Molino testo e foto

"Pane nero", parole che evocano ancestrali ricordi di una montagna che non è più.
Pane nero, fatto con farina di segale poco o nulla abburattata (setacciata), senza sale per risparmiare e perché si conservava meglio, lievitato naturalmente e cotto nei grandi forni a legna per innumerevoli ore.
E' stato cibo quotidiano per generazioni di contadini, di margari, di pastori, col tempo diventava così duro da dover essere spaccato con l'accetta o frantumato con il martello.
Nonostante i soli ingredienti siano acqua e farina, il sapore è così unico da non farlo assomigliare a null'altro, tanto meno alle versioni moderne, integrali, biologiche o naturali, che si possono trovare comunemente ormai anche in panetteria.
Farina di segale, o al massimo di barbarià, (miscela di segale e grano che venivano coltivati nello stesso campo) con qualche concessione al frumento quindi, perché la segale originaria degli altopiani dell'Asia centrale è cereale

pane nero

rustico che si adatta a terreni anche molto poveri e riesce a germinare e a maturare anche in condizioni ambientali estreme quali sono le alte valli alpine e poi è facile da trebbiare e con la paglia si possono coprire le case o intrecciare i pianali per le sedie e quant'altro.
Cotto una sola volta all'anno perché così si risparmiava tempo e combustibile e si aveva una provvista di cibo sicura per i duri mesi invernali. Nella buona stagione, all'alpe non si poteva pretendere di avere pane fresco, troppo lungo era il cammino per la borgata, troppo faticosa la risalita. Questo tipo di pane era prodotto con modalità quasi identiche in molte località alpine dove ancora se ne conserva la memoria E anche nel brianzonese, dove nel piccolo villaggio di Villar d'Arene, ai piedi dei ghiacciai della Meije e degli Ecrins, da tempo immemorabile il rito continua a ripetersi. Villar, poco più di 200 abitanti, è situato a 1.600 m di quota poco sotto il colle del Lautaret lungo la RN 91 che da Briancon conduce nell'Oisan e a Grenoble, nell'Alta Valle della Romanche.
Benché la preparazione sia del tutto simile a quella riproposta ancora oggi in altre località (Chazelet, Ventelon dove però è chiamato in altro modo) le modalità della prepazione e i ruoli sociali che così si determinano, sono per molti versi unici.
La presa di coscienza dell'originalità del pane nero risale al 1953 quando una troupe di etnografi e cineasti canadesi, giunse in Europa alla ricerca delle radici del pain anniversaire evidentemente portato in America dagli immigrati francesi.
Il lavoro etnografico portò alla realizzazione del documentario che ancor oggi viene riproposto in occasione delle visite guidate.
La crisi del mondo contadino nel decennio successivo determinò l'interruzione temporanea della tradizione. Il ruolo e il significato sociale che aveva nel villaggio (nei i giorni del pane infatti le famiglie facevano la "pace" e almeno per qualche giorno rancori e dissapori venivano dimenticati anche da chi non si parlava da tempo) e il radicamento, fece si che l'annuale cottura comunitaria del pane non potesse essere abbandonata. A metà degli anni Ottanta si costituì così un'associazione per il forno e attorno alla figura di Alain Bignon, si formò un gruppo di persone decise a riprendere e mantenere in vita l'antico rito.
E così, il po bulì è diventato l'elemento trainante e qualificante per l'identità e la rinascita del paese.
A Villar d'Arene è chiamato col termine occitano, pane bollito, per via dell'acqua bollente prevista dalla ricetta rimasta immutata da secoli. Lo storico delfinese Aymar de Rivail annotava già nel 1428, come il pane dell'alta Romanche si facesse escusivamente con segale e acqua bollente.
L'unico strappo con la tradizione è nell'approvvigionamento della farina che adesso viene importata dall'Embrunnais (regione vicino a Gap) perché in alta Romanche, eccetto qualche minuscolo appezzamento, non ci sono più campi di cereali, anche se i terrazzamenti dove erano coltivati sono tutt'ora facilmente individuabili.
Anche il vecchio mulino settecentesco grazie a Maurice Mathonet è ancora conservato; dopo l'alluvione non è più in grado di funzionare perché manca l'acqua è però possibile visitarlo (Syndacat d'initiative, tel. 0039 04 769005). Oltre ai vecchi macchinari vi è un'ampia raccolta di materiale etnografico realizzata da Maurice con il contributo del Parco degli Ecrins.
La fête du pain si celebra ogni anno il 13 luglio con musica, danze e stand gastronomici (viene anche cotto il cosiddetto *pain de menage*) in concomitanza con la stagione

Nelle foto, preparazione del pane

turistica, ma l'antico rito del po bulì che vede la partecipazione di tutto il paese e il ritorno di molti emigranti, si ripete ogni anno più discretamente nella terza settimana di novembre. Festa del paese, per il paese, in cui i turisti sono bene accetti purché non siano troppo invadenti. E può anche capitare allora di essere coinvolti nel lavoro della squadra di cui l'albergo o la gite in cui si è ospitati fa parte.
Po bulì è rigida divisioni dei ruoli. Ai primi di novembre il gruppo di addetti alla legna raccoglie le fascine necessarie e le porta al forno situato al centro del paese. In questo come in molti villaggi di alta quota l'approvvigionamento di legname in passato non era cosa banale. I boschi infatti avendo una funzione protettiva dalle valanghe, erano rigidamente protetti mentre altrove, ovunque fosse possibile, il territorio era adibito a campo o a pascolo. Aggirandosi tra le vecchie case si possono ancora notare, su alcuni ballatoi, pile ordinate di piccoli parallelepipedi di una sostanza che di primo acchito sembra torba ma che invece è sterco di vacca e strame seccati, utilizzati come combustibile alternativo pratica comune un tempo in tutte le Alpi.
L'impasto e la cottura del pane impegna i faranchins, come sono chiamati gli abitanti di Villar e che devono il nome all'affrancamento di cui godevano nel medioevo da certe servitù feudali, per tre o quattro giorni. In quel tempo tutto il paese è un gran vai e vieni, perché tutto il lavoro viene effettuato nel forno e nel locale adiacente e richiede per ogni turno circa 24 ore. Si inizia con l'accendere il grande forno e con il riscaldamento dei calderoni per l'acqua bollente. Quando l'acqua è pronta, la prima squadra inizia il suo lavoro. Nelle grandi e vetuste madie (arches) viene versata la farina ed una parte di essa con energici colpi di bastone (butoir) è rimestata aggiungendovi l'acqua e poi lasciata riposare per qualche ora. Dopo di che si procede all'impasto vero e proprio. Una decina di uomini per ogni madia, dandosi di tanto in tanto il cambio, energicamente lavorano la farina inglobandola nella pasta madre che ha funzione di lievito. L'operazione è estremamente faticosa, perché si protrae per un paio di ore in un ambiente a oltre 30 gradi di temperatura e poi perché la consistenza della pasta ricorda molto quella del cemento. Compito delle donne, che non mettono mai "le mani in pasta" è quello di tergere i lavoranti (figli, mariti, fidanzati) dal sudore copioso. Le madie vengono quindi ricoperte e il pane lasciato lievitare naturalmente per almeno 10-12 ore. Passato il tempo, giunge finalmente il momento di infornare, prima però bisogna preparare le pagnotte: con una vanga si taglia l'impasto in blocchi cubici di qualche chilo che vengono manipolati dalle donne e contrassegnati con un marchio, cosicché ciascun gruppo potrà riconoscere alla fine il proprio prodotto. Al forno è addetto un fornaio professionista che controlla la temperatura, ripulisce il piano allontanando le braci e procede infine all'infornata e alla sigillatura. I pagnottoni tramite una finestrella giungono all'"inferno" come è familiarmente chiamato il locale dove si apre la bocca del forno. Assieme ai blocchi di po bulì vengono anche cotte le tradizionali torte di verza, pancetta e castagne, le ravioles ed altre specialità locali. Mentre un nuovo gruppo si accinge a por mano al proprio impasto, il fornaio chiude accuratamente il forno con una speciale malta. La cottura si protrae per sette ore e non potendo essere controllata, tra i presenti c'é sempre un po' di apprensione circa la sua perfetta riuscita. Inquietudine e agitazione che crescono palesemente avvicinandosi il momento cruciale dello sforno. Passato il tempo necessario, il fornaio ritorna per riaprire l'imboccatura. Per prime vengono sfornate le torte, poi le pagnotte che una catena umana appositamente costituita fa salire in "paradiso" (il sottotetto) dove vengono lasciate raffreddare per qualche ora.
E' tradizione però assaggiare un pezzetto di pane, per vedere come è venuto, abbrustolendolo alla fiamma di una candela e intingendolo nel vino novello.
Il pane finalmente raffreddato è ora pronto per essere mangiato, al di là dell'aspetto poco invitante, blocchi di lava qualcuno li ha definiti, comunque è davvero appetitoso e ha un sapore del tutto particolare tra il dolce e l'acidulo, nient'affatto pesante, che ben si sposa con miele, lardo e saporiti insaccati.
Per un paio di mesi si conserva sufficientemente morbido poi inizia a seccare diventando decisamente duro. Un tempo lo si conservava in apposite rastrelliere a prova di topo, oggi si preferisce tenerlo in freezer.
Ciascuna infornata si compone di 130 pani, il forno grande ha un diametro di 6 metri per uno di altezza (nello stesso locale c'è un forno più piccolo utilizzato per cuocere anche il pane "normale"), per i quali sono necessari circa 510 chili di farina e 16 secchiate di acqua bollente, ciascuna secchiata equivale a 16 litri di acqua e rappresenta l'unità di misura della quantità di pane che si desidera cuocere da parte di ciascuna famiglia. Tutti coloro che vogliono partecipare devono infatti iscriversi ad un registro e indicare il numero delle "secchiate" desiderate. Le infornate nei giorni del po bulì sono almeno cinque, alcuni pani vengono posti in vendita per ripagare delle spese sostenute gli organizzatori.

Nelle foto,
in alto la Meje nell'Alta Romanche,
in basso, campo di segale

BISONTE
il Messaggero

“Colpisci la nostra terra con le corna ricurve, piega i nostri corpi, respira fuoco su di noi. Ora con le zampe che calpestano la terra, fai tuonare i tuoi zoccoli su di noi”

Danza del bisonte Ojibwe

di Patrizia Rossi

Nessun altro animale evoca l’America degli Indiani come il Bisonte. Le pianure, i fondovalle e anche le radure dei boschi orientali ospitavano un tempo immensi branchi di queste enormi villose creature. Offendere lo spirito del Bisonte, correre il rischio che le mandrie non tornassero sarebbe stato suicida. Perché, come i salmoni del Nord-Ovest, i Bisonti erano sinonimo di vita per i popoli delle pianure. Nulla era più potente del Bisonte, fisicamente e spiritualmente. Nella Ruota della Medicina il Bisonte rappresentava la direzione del Nord, il luogo della saggezza, del rinnovamento, del potere personale basato sulla conoscenza. Il Colore del Nord era il Bianco, il colore dell’Inverno e della Neve. Per questo il raro Bisonte Bianco era un messaggio di potere assoluto, nel quale il popolo Lakota pose le origini della propria cultura spirituale.

Molto tempo fa, prima che avessero i cavalli, due scout Lakota furono inviati a cercare le mandrie. La loro gente stava morendo di fame. Essi cercarono per molti giorni, ma non trovarono nulla. Un giorno guardarono verso ovest dalla cima di una collina, e videro una donna venire verso di loro. Essa vestiva una pelle di bisonte, di un bianco purissimo. Uno dei due scout

la considerò un essere buono e potente, e si sentì pieno di sentimenti positivi. L'altro scout fu impaurito, rabbioso, geloso e cercò di saltarle addosso, perché non vedeva una donna da parecchio tempo. Stava per raggiungerla quando fu colpito da un fulmine e di lui non rimase che un mucchio di ossa. La Donna del Bisonte Bianco disse all'altro scout che voleva fare un dono alla sua gente, un dono dal Popolo dei Bisonti. Gli disse di costruire una capanna sacra nel suo villaggio, e che sarebbe stata là dopo 4 giorni.* Egli fece come gli era stato detto. Quando lei tornò nel villaggio, le gente le diede il benvenuto e le offrì il posto d'onore nel cerchio, all'interno della capanna. Ella diede loro della salvia per affumicare la capanna e purificare le loro menti. Nel fagotto portava un fornello da pipa fatto di pietra rossa, con il bocchino fatto di legno. Lei spiegò che il rosso rappresentava il sangue del Popolo degli Animali, inclusi gli Umani. Mentre la parte in legno rappresentava tutti gli esseri vegetali. Il fumo dalla pipa era lo Spirito del Vento che si muove attraverso tutte le cose e le tiene insieme. Ella mostrò loro come riempire la pipa e fare offerte ("kinnikinnik") alle 4 direzioni (punti cardinali) alla Terra Madre e al Cielo Padre. Ciò doveva essere fatto seguendo la direzione del sole partendo da Est (nascita) poi al Sud (crescita) all'Ovest (vecchiaia) e al Nord (morte e rinascita). Avrebbero dovuto passarsi la pipa in cerchio l'un l'altro secondo la stessa direzione. In questo modo la gente avrebbe ricordato per sempre il cerchio della vita, la morte, le piogge, le migrazioni, le stagioni, i giorni, le lune e gli stati d'animo. "La pipa dovrà sempre essere fumata in silenzio" disse, "così ricorderete ciò che vi ho detto oggi". Si alzò in piedi, uscì e si rotolò per terra e divenne un bisonte giallo, si rotolò di nuovo e divenne un bisonte verde, poi nero ed infine bianco. Poi scomparve all'orizzonte. Da allora le mandrie di Bisonti rimasero attorno all'accampamento e si lasciavano cacciare dagli Umani quando essi ne avevano bisogno.

Qualche tempo fa un vitello di bisonte bianco nacque in una fattoria del Midwest: è stato visitato da migliaia di Nativi Americani che da sempre aspettano un nuovo messaggio da un antico Messaggero. Le Grandi Mandrie sono ormai sparite da molti, molti anni. La nuova Gente del Continente non ha ascoltato il messaggio. Ma forse il Messaggero ci darà una nuova occasione.

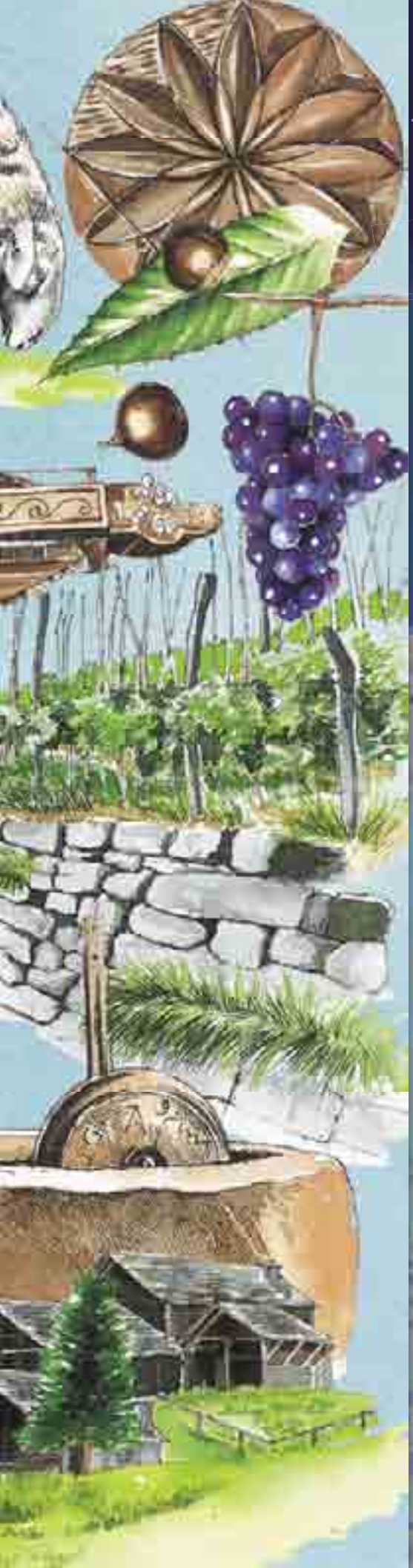
I Kiowa raccontano oggi della fine del Bisonte e di conseguenza della fine della Nazione delle Genti.

Quando i pionieri arrivarono, per costruire ferrovie e allevare bestiame, i bisonti, che avevano un accordo con gli Indiani, divelsero i binari e cacciarono il bestiame. Amavano il Popolo Rosso e il Popolo Rosso li amava. Erano come fratelli che si scambiano doni. I pionieri mandarono soldati a uccidere i Kiowa e cacciatori a uccidere i bisonti. Ogni cacciatore uccise centinaia di bisonti, grossi mucchi di pelli furono portate via sui carri della ferrovia, mentre le carcasse erano lasciate marcire nella prateria. La Gente non aveva mai visto un così ottuso disprezzo per il Grande Messaggero. Lo spreco era al di là di ogni comprensione per un popolo attento ad usare fino al più piccolo pezzo di carne e di osso degli animali uccisi. Non potevano concepire una simile distruzione. Non erano esseri umani a fare questo. Il Bisonte non poté più proteggere i Kiowa e si scusò per aver fallito. I Bisonti tennero consiglio e decisero di andare in un luogo dove i pionieri non avrebbero potuto andare. Proposero ai Kiowa di andare con loro, ma i Kiowa decisero di rimanere sulla loro terra, dove avevano vissuto per migliaia di anni. Il mattino dopo , nella bruma prima dell'alba, il Popolo dei Bisonti si recò ai piedi di una grande montagna: la montana si aprì e inghiottì i bisonti per sempre.

E' chiaro che i bisonti non torneranno di là finché non cominceremo a capire. Un nuovo piccolo Bisonte Bianco é nato. Forse questo é l'inizio.

* il numero 4 è sacro per i Nativi Americani: 4 punti cardinali, 4 stagioni, 4 colori, 4 pietre sacre…

Disegni di Cristina Girard



A cura di
EMANUELA CELONA,
ALDO MOLINO

I MESTIERI DELL'ESODO

di Aldo Molino

Il Piemonte, e le Alpi Occidentali in particolare, come molti altri paesi d'Europa, sono stati per lungo tempo, terre di emigranti. Questa emigrazione, presentando differenziazioni sia temporali sia spaziali, non è stata un fenomeno univoco. Uno degli aspetti più significativi e controversi, oggetto di studi e ricerche, è l'esodo temporaneo dalle vallate alpine.
Era un'emigrazione stagionale che portava soprattutto i giovani maschi a lasciare, per periodi più o meno lunghi, il proprio paese di origine alla ricerca di attività che consentivano di integrare i modesti redditi famigliari in periodi dell'anno in cui, altrimenti, sarebbero stati costretti all'ozio forzato. Ma era anche una ricerca di nuove relazioni sociali come risposta alla progressiva marginalizzazione della montagna. Una cultura della mobilità che si contrapponeva al conservatorismo e all'isolamento della montagna stessa...
L'emigrazione temporanea non è fenomeno solo piemontese ma è endemico di tutta la montagna italiana. Il suo inizio viene generalmente fatto risalire al XVI secolo insieme alla forte crescita demografica e allo spostamento dei centri di potere dalle città intralpine alla pianura. Ma è nel XIX secolo che tocca il suo apice quando ormai il divario in termini di produttività e reddito tra la montagna e la pianura inizia a divenire incolmabile. Dai villaggi scendevano alla piana lavoratori generici, poco professionalizzati ma disposti a impiegarsi nelle attività più umili e modeste, da altri rifiutate.
Famosi erano in questo senso i "seitours", i falciatori e i mietitori di Marmora, Canosio, Prazzo e Acceglio che raggiungevano il pianalto cuneese per mietere o "sfalciare" i fieni nel tempo in cui non esistevano ancora le macchine agricole. Ma vi erano anche artigiani specializzati e piccoli commercianti che praticavano il loro mestiere spostandosi di luogo in luo-

go e offrendo servizi e merci. Ogni valle, ogni paese, finì per specializzarsi in una particolare attività e il nome stesso delle località di provenienza divenne una sorta di garanzia per chi si proponeva originando forme di indotto ma anche una rete di relazioni e di conoscenze che ne rafforzavano l'identità.
Dalla bassa Val Maira arrivavano gli "anciuè", che con i loro carrettini favorirono la penetrazione del pesce conservato nella regione e la diffusione del piatto tipico per antonomasia, ovvero la "bagna cauda". Da Elva partirono i "caviè", raccoglitori e commercianti di capelli femminili. Dalle Valle Orco, in particolare da Locana e da Pont e dalla Valle Vigezzo, gli spazzacamini. In Val Soana furono numerosi i cuochi, e in Val Sesia anche i vetrai che si recarono a Parigi (qualcuno li ricorderà ancora nelle brumose mattine d'inverno, in bicicletta, con l'officina sulle spalle e il "purilu" in testa). Ancora dalle montagne canavesane arrivavano i "magnin", (gli stagnini - calderai ambulanti) che riparavano, quando ancora non si buttavano via gli oggetti, o vendevano utensili da cucina in rame e, più tardi, anche in alluminio, mentre nelle fucine valligiane forgiavano i rottami di rame acquistati nel loro girovagare. Nel cuneese in molti furono venditori ambulanti: "pourtours" o "colporteurs" di stoffe, chincaglierie e quant'altro, con la cassetta della merce in spalla, o la gerla, andavano in Francia e in Spagna, per poi tornare a smerciare la loro mercanzia nei casali più isolati, ovunque ci fosse una donna con qualche denaro. Furono loro a portare i bellissimi nastri di seta che ornano i costumi delle feste tradizionali. Spesso, nell'attraversare le montagne, si organizzavano per viaggiare in gruppo e attraversare "les passades" (i passaggi) in maggior sicurezza. La loro attività talvolta era ai confini del lecito, così che in particolari situazioni era facile diventare contrabbandieri. C'è ancora adesso chi ricorda come si barattassero, con ottimi profitti, riso e scarpe con sale.
Sulla Costa Azzurra, già meta di turismo elitario, dal cuneese andavano a far ballare le marmotte al suono della "viulo", la ghironda. Quasi tutti mendicanti, fatta eccezione per i suonatori come il Briga, il "sonaire" di Lottulo, che della musica ne fece una professione. Della Val Varaita erano molti arrotini, i "mulita", che poco avevano da competere con i celebri colleghi del Trentino, e in particolare della Val Rendena. L'elenco dei mestieri dell'esodo si può ancora allungare. Da quelli più comuni ad altri più rari e desueti: come gli impagliatori di sedie, i caldarrostai, gli ombrellai, i distillatori, i cardatori, i pellicciai, i peltrai, i lustrascarpe, gli straccivendoli, i carbonai, gli scalpellini, i bottai musicisti come Notu che gli strumenti li costruiva anche, e che spesso si assentava per recarsi in Francia a eseguire riparazioni. In qualche raro caso vi era anche chi era itinerante "alla rovescia": era il caso dei maestri di scuola e degli scrivani pubblici che si offrivano, ad esempio nella zona degli "escartoun", o i pittori ambulanti che decoravano con i loro affreschi un po' naif piloni votivi e facciate di case.
L'industrializzazione , il mito della fabbrica, il consumismo e i nuovi prodotti decretarono di fatto la scomparsa di molte attività ambulanti che, in qualche caso, sopravvissero sino alla metà degli anni '60.
Spesso divennero iniziative imprenditoriali di successo che proseguono tuttora, seppure con tecniche e modalità differenti. Molte coltellerie, ristoranti, pizzicagnoli, aziende di servizi, trovano la loro origine proprio da quei poveri montanari, uomini e donne che, animati anche da un vento di libertà, erravano di cascina in cascina, di paese in paese spesso dormendo dove capitava accontentandosi di un piatto di minestra.
Con il tempo, molti mestieri si modificarono: alcuni furono abbandonati, altri divennero sedentari, e l'emigrazione da temporanea si trasformò in definitiva, svuotando le montagne delle sue forze migliori.

In questa pagina:
da sinistra, carretto con botti (foto G. Boetti);
disegno al museo dell'ombrello (foto G. Boetti).
Nella pagina accanto:
dall'alto, ombrellaio ambulante;
contrabbandieri travolti da una valanga, dalla *Domenica del Corriere;*
contrabbandiere in un disegno di A. Faccioli;
a destra, canale del contrabbandiere, Gondo Vallese (foto E. Ferrari)

Un ambulante originale: “l’anciuìe” di Celle Macra

di Monica Ghio

L’“anciuìe” era il venditore ambulante di pesce di mare che riforniva il nord dell’Italia, e proveniva da quella particolare vallata alpina cuneese che è la Valle Maira.
Le origini di questo mestiere sono molto antiche, ma nessuno sa con precisione quando abbia avuto inizio. Come scrive il Crestani, realtà e leggenda si sono mescolate dando vita a differenti versioni. Secondo un’ipotesi, la più verosimile, questo commercio avrebbe avuto origine da occupazioni preesistenti. Alcuni raccontano che un bottaio locale, recatosi a lavorare in Liguria, avrebbe fatto ritorno con un paio di botti piene di acciughe, rivendendole lungo la strada e rendendosi conto che quel tipo di commercio sarebbe stato redditizio. Altri, invece, raccontano che questa professione nacque grazie a un contadino di Celle Macra che, trovandosi a Genova, acquistò un barilotto di acciughe che riuscì a vendere con facilità, ottenendo un buon guadagno. La notizia si diffuse in Valle Maira, dove così s’iniziò a praticare tale mestiere, che però non si diffuse in tutta la Valle, ma divenne caratteristico di una zona limitata posta sulla destra orografica del fiume Maira e nella parte iniziale della vallata. I centri “famosi” furono: Celle Macra, Paglieres, Albaretto, Lottulo e le frazioni più alte del comune di Dronero, Moschieres e Santa Margherita, ma anche San Michele di Prazzo e Roata Prato.
Gli “anciìe” partivano appena terminati i lavori agricoli, soprattutto in settembre. Inizialmente, ad andarsene erano soltanto gli uomini, mentre le donne cominciarono a partire solo dopo la guerra, negli anni ‘50. Si partiva spesso in giovane età, intorno ai 14 anni, accompagnati da qualche parente esperto o conoscente. Il tirocinio era breve: 15 giorni o anche meno; d’altronde non c’era molto da imparare, più che altro a conoscere le strade. Dopodiché, ciò che contava era l’esperienza diretta. Si andava a piedi fino a Dronero, poi

si prendeva il treno fino al luogo di destinazione: gli abitanti di Celle Macra erano soliti dirigersi verso il Milanese; quelli di Paglieres e Soglio (di Celle Macra) verso Torino; quelli di Santa Margherita verso l'Astigiano. Pare che qualcuno da Celle Macra si recasse talvolta anche in Francia.
Era un lavoro in proprio, oppure svolto alle dipendenze di qualche titolare. Si iniziava come garzoni, quando non si disponeva ancora del capitale necessario per acquistare la merce e gli attrezzi. Anche gli acciugai, come i "caviè" (raccoglitori di capelli), altro mestiere itinerante tipico della Valle Maira), portavano con sé un grosso sacco di tela per infilarsi dentro la sera per dormire. L'abbigliamento, comodo e robusto, doveva resistere bene alla corrosione del sale e dell'umidità, e il "gilé", il "panciotto", doveva avere tasche capienti in cui deporre il denaro, e poi immancabile era l'enorme cappello a larghe tese, tipico della gente di montagna. Molto importanti erano anche gli strumenti di lavoro, a partire dal carretto, lo strumento più prezioso, indispensabile, e anche il più caratteristico: sul "caruss d'anciuìe", si caricavano i barilotti e le latte con i prodotti da vendere. Robusto, capiente e adatto all'esposizione della merce, era abitualmente in legno di frassino e costruito spesso a Tetti di Dronero. Poi c'era lo "scandai" (la stadera) che, non essendo molto grande, permetteva di pesare fino a un chilo, ma poteva anche arrivare fino agli otto. Era appesa al carretto, a portata di mano, mentre nelle soste veniva chiusa in una cassetta col coperchio, insieme con la carta gialla usata per impacchettare e le poche scatolette di pesce.
"L'anciuìe" non vendeva solo acciughe, ma anche merluzzo, saracche, sardine, aringhe e qualche volta tonno. Si rifornivano o direttamente al porto di Genova, oppure da un grossista che vendeva il pesce in grossi centri di distribuzione vicino alle zone di mercato. Questo sistema di approvvigionamento durò fino a dopo la seconda Guerra mondiale, fino a quando, nei primi del Novecento si affermarono agguerriti grossisti: Salomone, "Caporal", Del Pui, Martini, tutti originari della Val Maira. Da semplici acciugai, con audaci investimenti, questi riuscirono a mettere in piedi un proprio regno accumulando grossi capitali. Il pesce arrivava dall'Italia del Sud (di solito la Sicilia), oppure dall'Algeria, dal Marocco, dalla Spagna o dal Portogallo. I barili pieni pesavano intorno ai 70-80 chili, a volte anche 100, e le acciughe venivano poi classificate per qualità e dimensioni in base a parametri non ben definiti: di solito si faceva riferimento a tre classi : le migliori, le mediocri, le scadenti.
Dai porti, la merce raggiungeva, via ferrovia, i luoghi di distribuzione dove gli "anciuìe" aspettavano di caricare i loro carretti. Dopo aver lasciato il proprio luogo di rifornimento, si seguiva un itinerario procedendo per tappe programmate sui mercati e sulle fiere di paese.

Nelle foto in bianco e nero, acciugai in diversi periodi storici;
in alto veduta di Macra(foto G. Boetti);
nella pagina seguente: peperoni con l'acciuga (foto G. Boetti)

Da un mercato all'altro, lungo la strada offrivano la propria merce urlando a squarciagola: "Oooo anciuìe, anciuìe". Oppure in un punto di forte transito, ad esempio all'uscita delle fabbriche o all'angolo di qualche via frequentata, si mettevano a vendere le loro acciughe. In una settimana, percorrevano anche 200-300 chilometri, sempre con il carrettino e, talvolta, le tappe potevano essere anche di 40 chilometri. Per facilitare il trasporto del carretto, si tendeva una corda tra le due estremità anteriori delle stanghe contro cui si esercitava un'azione di spinta col bacino. La sera, per dormire, ci si fermava a una locanda o presso una famiglia che, in cambio di qualche acciuga, metteva a disposizione un angolo della stalla o del fienile, e anche per il vitto si ricorreva alle famiglie, lasciando in cambio un po' di pesce. Il pranzo, però, per risparmiare tempo e denaro, spesso consisteva in due pagnotte di pane e una manciata di acciughe sbattute quel tanto che era necessario per far cadere il grosso del sale: data poi la sete insaziabile, era noto che gli acciugai amavano "esagerare" con il vino. L'alcolismo fece molte vittime tra questi itineranti, ma il vino era, prima di tutto, un rimedio popolare contro il freddo e la fatica.

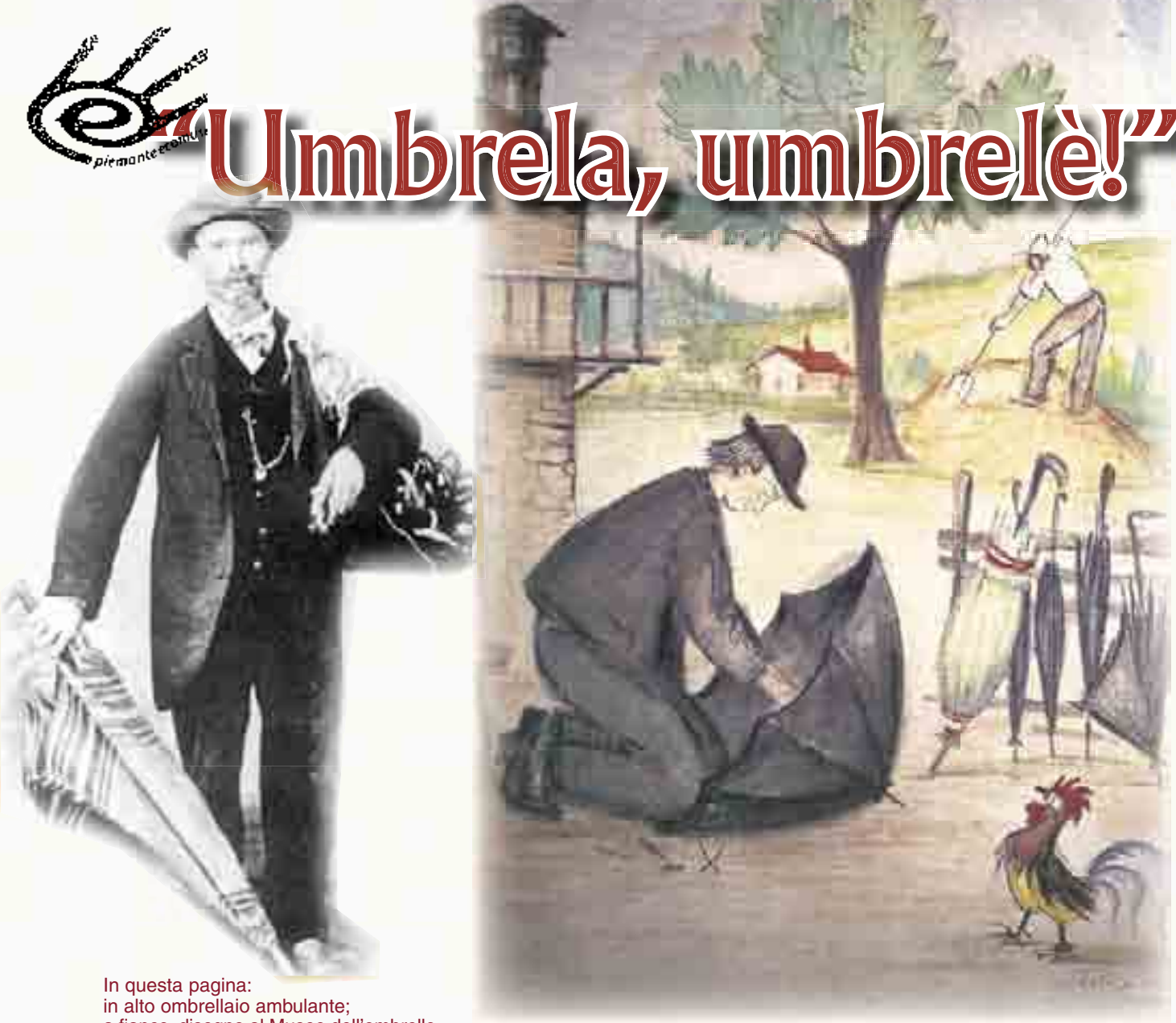
Puzzolenti per i propri abiti a contatto con il pesce, gli "anciuìe" raccontavano che, quando ritornavano a casa in treno a fine stagione, non avevano problemi per trovare posto a sedere, perché le persone presenti nello scompartimento ne uscivano all'istante, asfissiate dall'odore. Quando erano lontano, la sera, scrivevano a casa, e la domenica, anziché riposare, inseguivano le grandi fiere, occasioni da non perdere dove si lavorava più del solito. Non appena il clima permetteva di iniziare i lavori agricoli, si ritornava a casa: alcuni rientravano già in marzo, altri in maggio. Riposto il carretto e gli attrezzi se si aveva un magazzino, si sospendeva il mestiere fino all'autunno successivo.

Il mestiere dell'"anciuìe" era da tutti considerato piuttosto redditizio, naturalmente per chi lavorava in proprio, ma profitti molto elevati, eccetto alcuni sporadici casi, furono possibili solo dopo l'ultima guerra, quando il mestiere si trasforma, e il venditore ambulante, diventa commerciante di generi alimentari vari. Il carretto viene sostituito dagli autocarri e la vendita avviene con un posto fisso al mercato o in piccoli negozi dei mercati generali dei centri urbani, come Torino e Milano. Così volgeva al termine questo "antico mestiere": ormai è estinta la sua pratica originale, legata a condizioni di grande miseria e di sofferenze, di povera gente, ma anche di tradizione e solidarietà.

Per saperne di più:

Crestani D. *Anciuìe e cavié 'd la Val Mairo*, "Mestieri dell'emigrazione stagionale alpina", Ed. L'Arciere, 1992, Cuneo

"Umbrela, umbrelè!"



In questa pagina:
in alto ombrellaio ambulante;
a fianco, disegno al Museo dell'ombrello
(foto G. Boetti)

di Bruna Giop

Il contesto

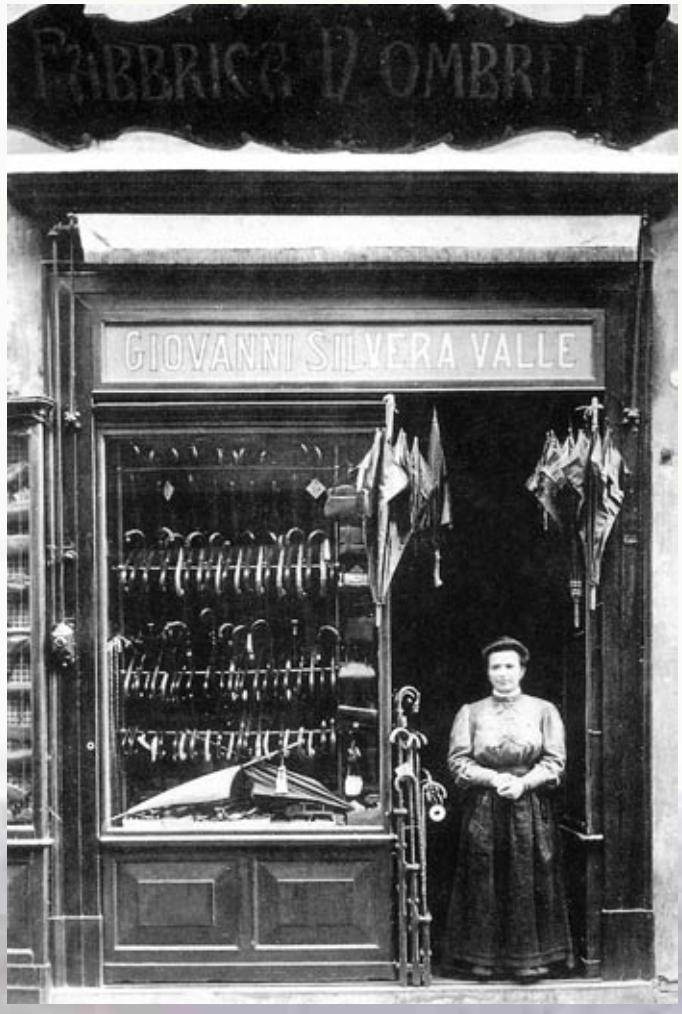
Da un documento proveniente dall'archivio Borromeo dell'Isola Bella, giurato e sottoscritto dai curati del Vergante nel 1597 ad Arona, si deduce che circa il 45% degli uomini erano soliti "star fuori guadagnandosi il viver loro".
Il testo non specifica né i mestieri praticati, né le località di migrazione, ma è certo che la situazione nei due secoli seguenti sostanzialmente non mutò. Tant'è che la popolazione, stimata nel Vergante alla fine del '500 in 10.000 persone, arrivò all'inizio dell' 1800 a contare più di 15.000 individui.
E tra gli emigranti che, nel '700 erano partiti sapendo costruire trappole per topi o impagliare sedie, nella zona di Torino, a contatto con gli ambulanti francesi, alcuni ebbero modo di imparare il mestiere di ombrellaio.

Nel 1848, a Gignese, al centro della fascia del Vergante, e oggi località nota per essere la sede del Museo dell'ombrello e del parasole, durante il secondo censimento del Regno di Sardegna furono annoverati ben 18 ombrellai ambulanti. Nel 1901, il parroco don Picena, a seguito di un nuovo censimento, lamentava invece che: "...l'emigrazione è venuta man mano accentuandosi dopo la fortuna invidiata raggiunta nell'arte ombrellaia dalle famiglie Gilardini e Righini... Il vero Gignese fra non molti anni non esisterà più..."
Così il sacerdote registrava in realtà due fenomeni: la crisi dell'agricoltura in nome di un turismo che in breve sarebbe diventato la vera ricchezza della zona, e la " fortuna invidiata" degli ombrellai. La tipologia dell'ombrellaio, in poco tempo, infatti, sembrava aver subito una vistosa evoluzione, almeno per i più attivi e capaci.

Il mestiere

L'ambulante che, al grido di "Umbrela! Umbrelè!..." percorreva le strade d'Italia, "al prumm dal lungon a Carpignin", il primo giorno dell'anno, in piazza a Carpugnino (altro paese del Vergante), cercava il ragazzo che l'avrebbe accompagnato nelle sue peregrinazioni lavorative.
L'apprendista, di sette o otto anni, che aveva frequentato solo un anno di scuola presso il curato o forse neanche, imparava a riparare e a costruire ombrelli e, per il compenso di un paio di scarpe e un parapioggia di seta gloria, insieme al kasèr (il padrone), affrontava " fame, fumo e freddo", portando a tracolla nella "barsella" (una sacca di cuoio o di legno), gli strumenti del proprio mestiere.
Igino Ambrosini, fondatore del museo, ha registrato circa 180 famiglie quasi totalmente di Gignese o di altre località circostanti, da cui sono nate vere

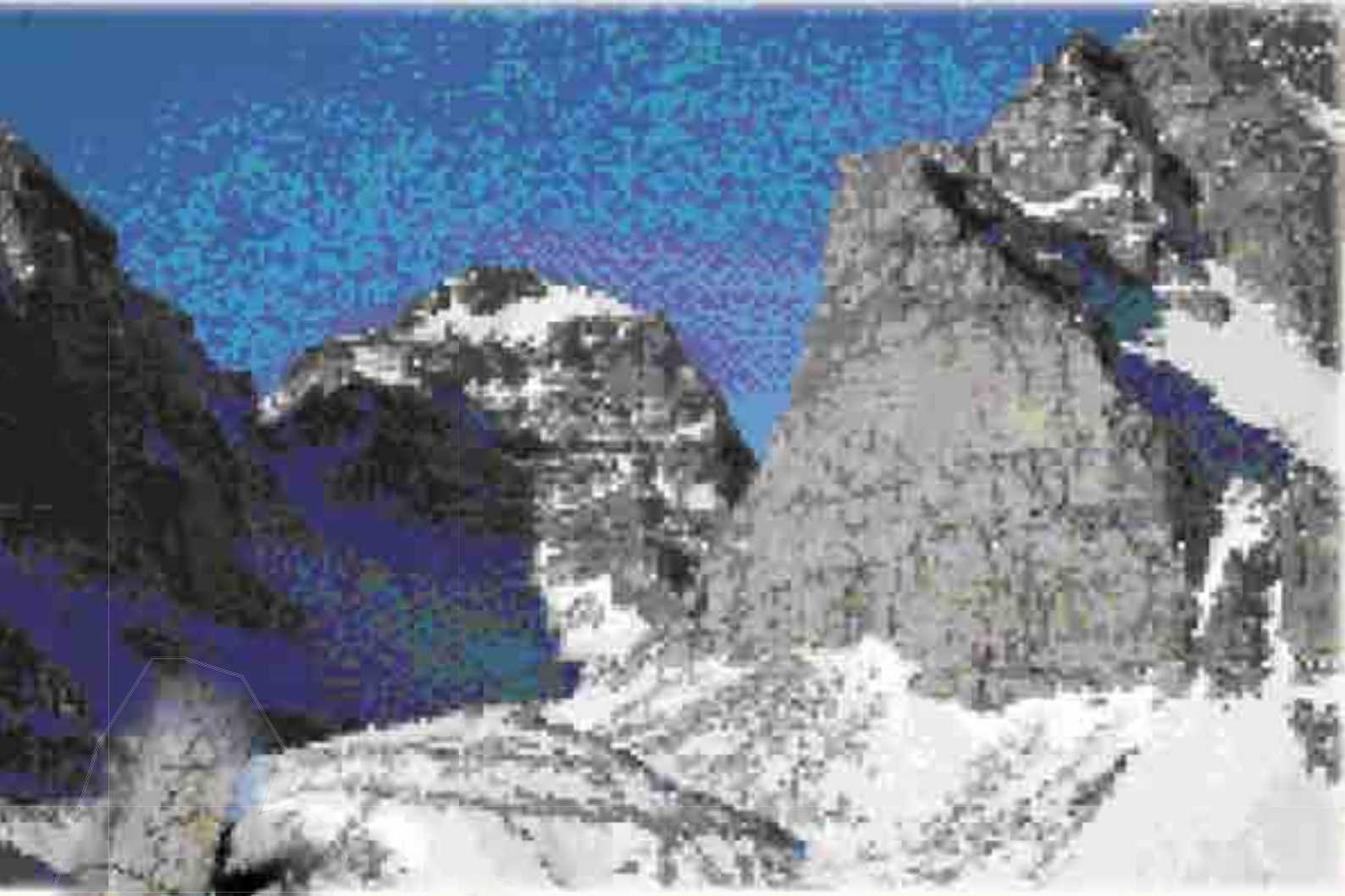
e proprie dinastie di ombrellai.
L'omogeneità della provenienza (per onestà bisognerebbe contare anche un certo numero di artigiani cusiani e comaschi) favorì la nascita e l'uso del "Tarusc", gergo che permetteva di comunicare senza essere capiti dal cliente o dalla popolazione stanziale, spesso diffidente con gli estranei, oltretutto ambulanti.
Alla maniera dei "magnani", gli stagnini, o dei "mulita", gli arrotini, l'ombrellaio elaborava il proprio linguaggio arricchendo il dialetto con voci di ascendenza francese, spagnola e soprattutto tedesca ma, meraviglia, anche con qualche reminiscenza latina.
Padre E. Manni, parroco di Massino Visconti e studioso del "Tarusc", spiega la dominante tedesca proprio per i contatti con i "magnani" e i "mulita" in prevalenza di provenienza trentina o tirolese. Interessanti anche le corrispondenze con la parlata di bottai e lattonieri valsesiani, anche loro, se non ambulanti, emigrati in tutto il Piemonte.
Il gergo spazia dalla famiglia, alla casa e alla stalla; dagli utensili, all'arredo, agli alimenti, all'abbigliamento; dal corpo umano, alle malattie, ai mestieri;



dal tempo, alle misure, alle monete. In tutto circa 400 termini per ogni occasione del quotidiano, spesso carichi di irriverente ironia.
Basti dire, ad esempio, che "buscàu", che significa latrina, è parente del tedesco "buch" e del dialettale "buscòn", cespuglio, ossia il posto più naturale per l'ambulante in caso di "necessità".
Gli "strausciògn" sono i calzoni, il capo più soggetto al logoramento perché le ginocchia del "lusciàt", l'ombrellaio, che spesso ripara o costruisce seduto su un gradino, strusciano contro il piano di lavoro; quindi i pantaloni sono facilmente stracciati.
Il "brusapignàt", il cuoco, è meravigliosamente inquadrato in una sola parola; così come lo scrivano, "scarabucìn", o il tedesco, "sciuchiton", dalla testa dura come un tronco, o come una zucca, a piacere.
Siamo di fronte sì a una forma di difesa e di comunicazione all'interno della categoria, ma anche di fronte a una visione del mondo e a una sorta di filosofia...
Certo è che la vita dell'ombrellaio ambulante non era facile, e come recita la targa nella Piazza di Carpugnino: "Partivano per le vie del mondo armati di molte speranze e con il loro lavoro e sacrificio preparavano tempi migliori alle nuove generazioni".
Al Museo di Gignese, dipinte su due ombrelloni dal pittore Vellan, vengono raccontate due vite esemplari di ambulanti la cui attività fu coronata da un successo non solo economico, ma anche sociale, con donazioni al paesello e una ricca tomba al cimitero.
E' la famosa fortuna di don Picena che già nei primi decenni del 1800 portò un Gilardini a insediarsi in una piccola bottega di Torino, in via Palazzo di Città, al civico n.3: il primo caso di trasformazione di un ambulante in un imprenditore.
L'esempio ebbe molti seguaci: tant'è che a Genova, l'8 giugno 1854 venne fondata la Società di mutuo soccorso degli ombrellai con 57 soci. Lo stemma: due mani che si stringono due ombrelli incrociati. Del resto lo spirito imprenditoriale è testimoniato dal fatto che i migliori negozi di ombrelli (e poi di valigie, pelletteria e pellicceria) di Roma, Torino, Verona, Napoli, Milano, Firenze, Bari, Locarno, Sidney, San Francisco, New York hanno radici nel Vergante.
Ma è ancora possibile riparare un elegante ombrello "made in Italy "?
In zona, a Gignese e dintorni, c'è ancora Antonio Motta che sull'elenco telefonico si dichiara "ambulante ombrellaio" e gira con il suo banco per i mercati della provincia. Mentre un'indagine della Camera di commercio di Milano ha censito 12 ombrellai.
In effetti di recente, in una portineria milanese, era appeso un cartello che recitava: "Ogni primo lunedì del mese arrotino e ombrellaio: prenotarsi!". Un solo rammarico, non sentire più per le strade il richiamo: "Umbrela, umbrelè".

Per saperne più:
AA.VV., *Leggende, memorie storiche, aspetti passati ed attuali di un piccolo comune di montagna*, a cura di V.Grassi e C.Aceti, 1981, Novara
Catalogo del Museo dell'Ombrello e del Parasole di Gignese, a cura dell'Associazione Amici del Museo dell'Ombrello, 1989, Milano
Catalogo del Museo dell'Ombrello e del Parasole di Gignese, a cura dell'Ecomuseo Cusius, 2000, Pettenasco
Manni E., *Il tarùsc, la parlata degli ombrellai,* 1999, Varallo Sesia.
Grassi - V. Quanti, *"Cerdones" in giro per il mondo!*, Verbanus, 18 Alberti – Società dei Verbanisti, 1997

Nelle foto: in alto da sinistra, fabbrica di ombrelli a Torino nel 1884; interno del museo dell'ombrello (foto G. Boetti);
impugnatura con incisione;
un ambulante detto "Pignatta";
attrezzi per la riparazione degli ombrelli (foto G. Boetti)
un negozio a Bologna, fine '800;
ombrelli esposti al museo
(foto G. Boetti)



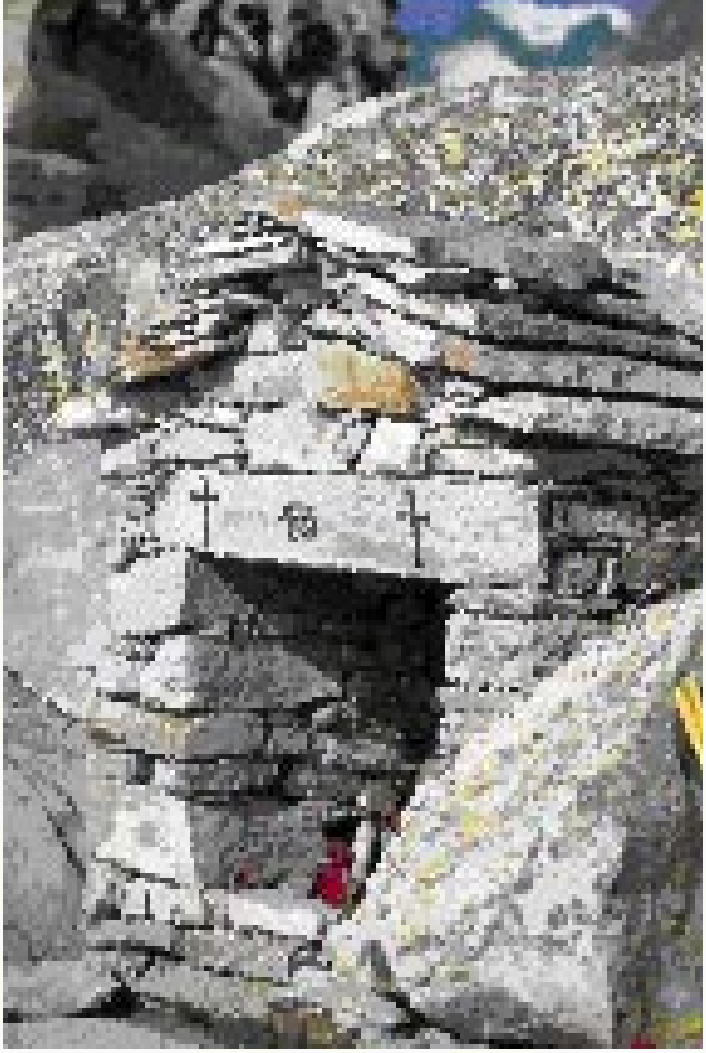
Uomini e bricolle

di Erminio Ferrari

“Ho cominciato a portare il sacco che non avevo ancora quattordici anni. Mancavano quindici giorni al mio compleanno e mio padre mi ha preso con sé per una bricolla di caffè. In casa mia era un po’ una tradizione, lo faceva mio padre e soprattutto mio zio, che chiamavano il “Negus”, che faceva viaggiare un sacco di gente”.
Contrabbandieri. Basta alzare lo sguardo per intendere quanto lontana sia la storia del contrabbando in Val d’Ossola dalla cronaca d’oggi: gommoni che solcano l’Adriatico, fuoristrada blindati, armi, vite in svendita.

Gli spalloni

Tra le alture affacciate sul Lago Maggiore e gli alti passi glaciali del Monte Rosa, la vicenda secolare degli spalloni è una storia esemplare nella “Storia delle Alpi”. Fuori d’ogni romantica e fuorviante celebrazione di un reato, fu una storia di uomini spinti soprattutto dal bisogno e dalla consuetudine a una sorta di extraterritorialità delle alte vallate alpine, non ancora studiata a fondo.
Gli spartiacque che coronano questo cuneo italiano tra Ticino e Vallese, i valichi più elevati, le bocchette più discoste che ne interrompono la continuità, luoghi del silenzio e dell’assenza, furono vivificati dalla strenua fatica di uomini, e donne, che alle guardie disputavano sul confine una modesta ricchezza. Opposte le “divise” (e non solo in senso figurato), comune il bisogno.
La citazione che ha aperto questo breve ricordo è di un ex contrabbandiere della Valle Vigezzo, terra di spalloni e di sfide, talora cruente, con le guardie di finanza. Cronache atterrite di inizio Ot-



tocento riferiscono di caserme prese d'assedio da facinorosi, ma anche di cavallereschi canoni di rispetto: quando, nel 1941 una pattuglia di finanzieri fu travolta dalla valanga sul versante settentrionale della Bocchetta di Sant'Antonio, furono gli stessi contrabbandieri a portare soccorso.

La geografia alpina spiega cosa significa "uomini da soma": appellativo per i contrabbandieri. La soma era la bricolla, il sacco, gergo, – mutevole di forma e peso – che li accompagnava mentre varcavano la frontiera, colmo di caffè, tabacco, riso, sigarette. Il "viaggio" era il compiersi del contrabbando, e più che un atto, ha assunto con il tempo il significato di una esperienza di vita.

Fu una storia scritta, fatta, con le gambe, buone gambe. La guida emerita di Macugnaga Vittorio Marone, ricordava di aver valicato più volte il Passo Jacchini, al cospetto del Monte Rosa, a oltre 3400 metri, per portare una bricolla di riso alla Capanna Betémps, oggi Monterosa Hütte, nell'alta valle di Zermatt; mentre a Cervinia ricordano ancora che la celeberrima guida Luigi Carrel, Carrellino, al ritorno dalla traversata del Cervino (salita dalla Cresta del Leone e discesa dalla "normale" svizzera) soleva caricarsi di una bricolla preparata per lui al rifugio dell'Hörnli.

E, ancora, tra l'alta Val Formazza e la Binntal, in Vallese, un valico fu battezzato Passo del Contrabbandiere (2560 m) dall'alpinista esploratore Riccardo Gerla, che all'inizio del Novecento vi incontrò un solitario spallone. Infine citiamo il "canale del contrabbandiere", inciso tra le altissime parete delle Gole di Gondo, sulla storica strada che conduce al Passo del Sempione, disceso e risalito dagli spalloni che l'avevano "attrezzato", come si direbbe in gergo alpinsitico, con corde fisse e tronchi di larice in cui erano infissi pioli di ferro.

Le merci

Dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento, si possono distinguere tre fasi a cui – senza rigidità temporale – diamo il nome della merce principalmente contrabbandata. E dunque scorrono l'epoca "del caffè", tra Ottocento e la seconda Guerra Mondiale; l'epoca "del riso", tra gli anni di guerra e i primi mesi successivi; e l'epoca "delle sigarette", tra il primo dopoguerra e l'inizio degli anni Settanta.

Per gli alti villaggi delle valli ossolane, la prossimità della frontiera ai luoghi di vita e di lavoro, insieme a una cronica povertà, furono il terreno su cui si "impiantò" il contrabbando. Per quelli delle Valli Anzasca o Bognanco, Antrona, Formazza, Antigorio, Vigezzo, Cannobina, portarsi a ridosso delle creste di confine era l'abituale tappa estiva della transumanza che li conduceva con le mandrie sui pascoli più elevati. L'emigrazione stagionale lasciava inoltre nei vuoti e miseri mesi invernali il tempo per "viaggi" verso i terminal svizzeri del contrabbando: la Valle di Saas, Gondo (dove è stato eretto il solo monumento allo spallone nelle Alpi), Binn, in Vallese; e Bosco Gurin, Campo, Spruga, Palagnedra, Brissago, in Ticino.

Nelle foto da sinistra: Gondo (Sempione, Vallese) monumento al contrabbandiere (foto E. Ferrari);
Passo Cornera (A. Devero, Vallese) m. 2541 (foto E. Ferrari);
Passo Mondelli (V. Anzasca/Saastal Vallese) m 2832 (foto E. Ferrari);
Contrabbandieri di sigarette sul versante Vallesano (CH) del Passo Mondelli (V. Anzasca anni '60)

Erano disoccupati stagionali e tornavano da Gondo, carichi di caffè e tabacco, quei nove di Bognanco che nel novembre 1914 la valanga travolse e uccise sul versante svizzero della Bocchetta di Gattascosa, a oltre duemila metri. Uno di loro lasciava quattordici figli...

La vita

Tragedie personali, storie minute, incrociate con la macchina della "Storia": negli anni Trenta, con l'Italia sottoposta a sanzioni internazionali per l'invasione dell'Etiopia, il caffè sudamericano destinato alla Svizzera, veniva sbarcato a Genova, da dove partiva su vagoni sigillati verso la Confederazione, "e tornava in Italia sulle nostre spalle", come ricordava, sorridendo, un anziano di Bognanco. Un viaggio che costava fatica e rischio della vita, quando il regime fascista chiuse le frontiere e alla Guardia di Finanza fu aggiunta la Milizia confinaria.

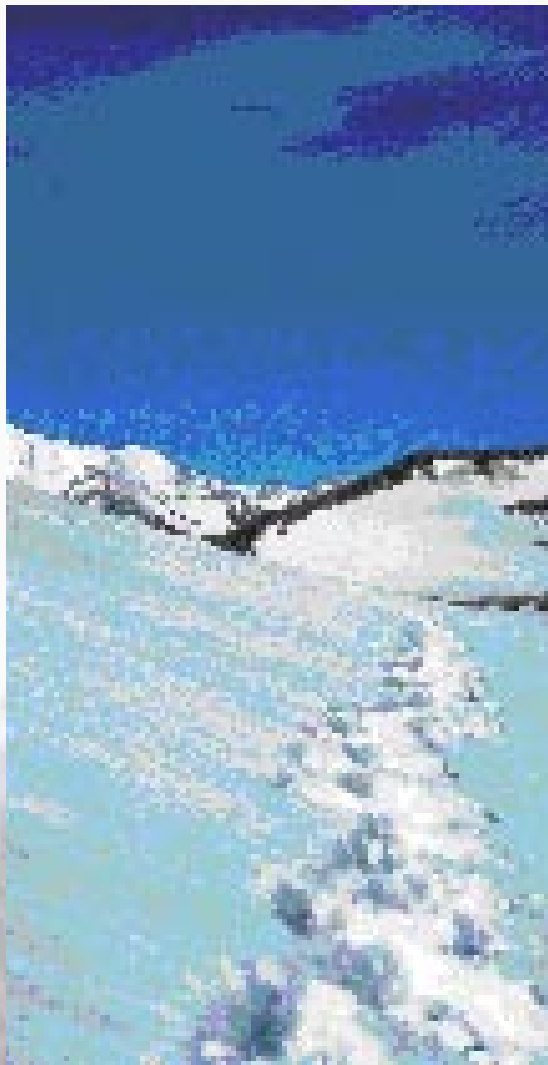
E fu proprio durante gli anni più feroci della guerra che i contrabbandieri si trasformarono, all'occasione e non sempre per precisa scelta di campo, in guide preziose per le formazioni partigiane che si andavano formando, garantendo loro i passaggi e i rifornimenti da una Svizzera severa, ma molto spesso amica. Esuli politici e perseguitati razziali furono condotti verso la salvezza da contrabbandieri-passatori, spesso a rischio della vita o dell'incarcerazione da parte di solerti militari svizzeri.

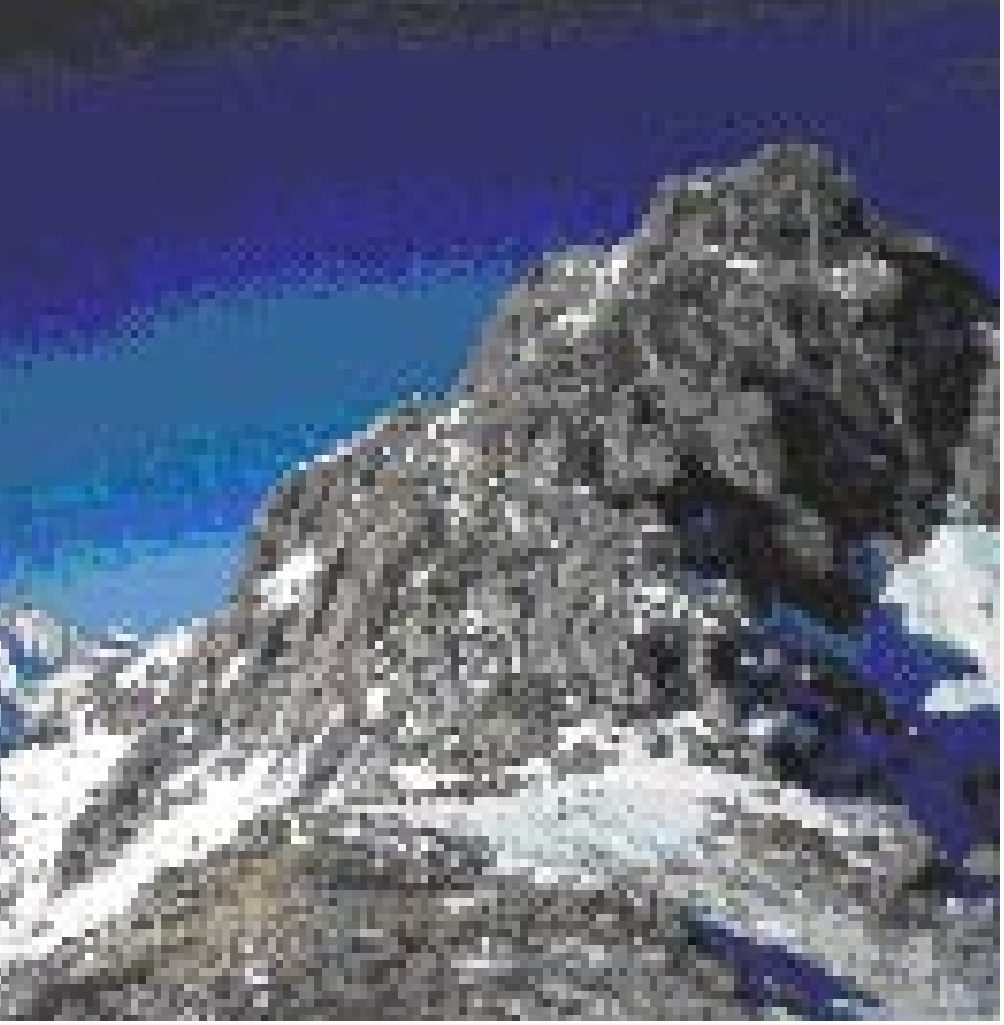
Era il tempo del riso, quando dalle pianure novaresi e vercellesi le ragazze tornavano alle valli cariche di quei chicci tanto preziosi, nascosti nelle maniere più fantasiose. Sotto ampie gonne, o in corsetti che le "ingrassavano" oltremodo. Era la cosiddetta "Raf". Dai villaggi di confine, il riso riprendeva, di notte, la strada della montagna verso i centri svizzeri dove era atteso come una manna. Con doppio rischio di essere fermati, giacché anche la Svizzera, costretta dall'isolamento a imporre un regime alimentare severissimo, aveva chiuso le frontiere, inviando l'esercito a rafforzare la vigilanza delle guardie di confine. Eppure, "senza il riso degli italiani" sarebbe stata la fame per molti, come ricordano gli anziani delle valli ticinesi. Tonnellate di riso (col quale anche un Mussolini ormai braccato cercò di barattare con la Svizzera un salvacondotto, almeno per i propri familiari), ma – a cavallo della fine del conflitto – anche una varietà merceologica straordinaria: salumi, pneumatici per biciclette, suole vibram. E una varietà di umanità in cui diversi elementi criminali poterono confondersi, purtroppo.

L'ultimo periodo

Doveva arrivare, di lì a poco, il tempo delle "bionde", l'ultima età dell'oro per gli spalloni. La Svizzera, in piena ricostruzione, aveva riaperto le frontiere. Una data: il 20 ottobre 1950, agli oltre 2800 metri del Passo di Saas, nell'altra Valle Antrona, quattro spalloni, sorpresi dai finanzieri, furono costretti a lasciare sul terreno le bricolle: 126 i chili di "tabacchi esteri lavorati" sequestrati.

Da quella data, il crescendo dei "vi-





aggi" fu ininterrotto. Non ci fu valico, non ci fu giorno di sole o di pioggia che riuscì a fermare gli "sfrosìtt" – avventurieri, alpinisti, giudiziose formichine fuorilegge – incolonnati sui notturni sentieri nascosti del contrabbando. Estate e inverno, naturalmente.
Gli anni Sessanta conobbero un vero boom. Lo sviluppo geometrico del contrabbando portò con sé "ricchezze" effimere, ma anche provvidenziali entrate dove la fine dell'economia rurale montana si apriva su un drammatico vuoto di prospettive. Per molti giovani la bricolla fu un inno alla libertà, per altri fu la causa di morte (la valanga sempre incombente, o la "finanza" armata di troppo zelo), e più d'uno fu "bruciato" dal contatto con le organizzazioni di ricettazione, spiccatamente malavitose.
Ma, nel ricordo dei testimoni, furono anni di gioie e oneste fatiche per gli "operai della bricolla": delinquenti per la legge, ma non per la gente con cui avevano a che fare. Ed è questa "lettura", di vicende ormai consegnate alla storia, che prevale ogni anno, il 17 agosto al Passo di Mondelli, tra la Valle Anzasca e il Vallese, dove la povera epopea della bricolla viene evocata da finanzieri ed ex contrabbandieri, riuniti per una festa comune.

Valgano per tutti le parole di un ex spallone della Valle Anzasca: "Certe albe, certi colori, certe atmosfere di quegli anni sono impagabili. Non li dimenticherò mai".
Poi la "Storia" scrisse la parola fine. Il mondo "era cambiato", commentava il nostro ex spallone vigezzino. Nel dicembre 1971 si registra al Tribunale di Pallanza la prima sentenza per contrabbando di stupefacenti. E fu, appunto, un'altra storia.

Poi la "Storia" scrisse la parola fine. Il mondo "era cambiato", commentava il nostro ex spallone vigezzino. Nel dicembre 1971 si registra al Tribunale di Pallanza la prima sentenza per contrabbando di stupefacenti. E fu, appunto, un'altra storia.

Nelle foto: in alto da sinistra,
Bocchetta del Fornale (Val Canobina/ Centovalli CH) m 2034
(foto E. Ferrari);
Scontro guardie e contrabbandieri dalla *Domenica del Corriere.*
Nelle foto: in basso da sinistra,
Passo Mondelli, anni '60;
Bocchetta d'Aurora (A. Veglia/Sempione Vallese) m. 2770 (foto E. Ferrari);
Valle Onsernone (Ticino CH) Contrabbandieri di tabacco, inizi '900.

Sant'Eligio: la festa dei mulattieri di Tenda

testo e foto di Furio Chiaretta

In un anno: 46.000 muli transitati, 30.000 carichi di sale, 16.000 con altre preziose mercanzie. Una media di 150 muli al giorno, escluse le feste, percorreva nel 1777 la "via mulattiera" del Colle di Tenda, tra il mare di Nizza e la pianura padana.
Doveva trattarsi di uno spettacolo impressionante: decine di muli incolonnati che affrontavano lentamente la salita verso il colle, su fino a 1871 m, in tutte le stagioni, inverno compreso.
Carichi di olio ma soprattutto del sale (allora indispensabile per conservare i cibi) che proveniva dalle Saline di Hyères ed era destinato al Piemonte. Sulla via del ritorno invece i muli portavano grano e vino destinati ai centri delle coste nizzarde.
Ogni mulo trasportava 20 rubli, ovvero 150 chili di merce (il rublo nizzardo equivale a 7,790 kg): animale forte e robustissimo, il mulo è stato per secoli un mezzo di trasporto straordinario, capace di muoversi sui terreni impervi di montagna. Ma il mulo è anche un animale testardo e scontroso, che ubbidisce solo agli ordini del suo conducente, il mulattiere.
Un rude mestiere assai diffuso in passato lungo le principali vie che attraversavano le Alpi, e che oggi è quasi scomparso.
Ma proprio a Tenda, il paese dell'alta Valle Roya ai piedi del colle omonimo, esiste ancora l'antica "Confraternita di Sant'Eligio". Una società di mutuo soccorso sorta per aiutarsi reciprocamente quando un mulattiere era in difficoltà o aveva bisogno di prestiti (un documento cita la sottoscrizione per Giusto Agostino "per la disgrazia che ha avuto per la morte di un mulo").
Le origini della confraternita si perdono nella notte dei tempi: si ha notizia dei mulattieri tendaschi già in un documento del 1491, ma la prima citazione della "Compagnia de' Mulatieri di questo luogo" si trova in un documento del 1737, dove si menziona anche la festa di Sant'Eligio: festa del patrono di mulattieri e carrettieri che si è tramandata per secoli e che si svolge ancor oggi all'inizio di luglio.
Ma prima della festa, è opportuno ripercorrere le vicende dell' antica strada di Tenda.
Il Colle omonimo aveva assunto una notevole importanza dal 1581, quando l'alta Valle Roya era entrata a far parte dei domini Sabaudi (prima di allora i Lascaris, potenti signori di Tenda, imponevano pesanti gabelle

Nelle foto di Furio Chiaretta
alcuni momenti della Festa di Sant'Eligio.
Al centro, in alto: scorcio di Tenda, con lo sfondo della rupe dove si snoda una "via ferrata";
al centro, in basso:le Gorges di Saorge, dove la strada è stata aperta nel 1592

e obbligavano a cercare scomodi transiti alternativi). Assunto il controllo della valle, i Savoia avviarono i lavori per facilitare il transito: nel 1591-92 il duca Carlo Emanuele I fece tracciare una strada che si snodava nelle strette Gorges di Saorge, e da Breglio (l'attuale Breil-sur-Roya) raggiungeva Sospel e la costa. Nel 1627 venne avviato un regolare servizio postale fra Torino e Nizza. Ma fino all'ultimo decennio del XVIII secolo il tratto fra Limone e Tenda rimase una via mulattiera: le merci si trasportavano con i muli, mentre i viaggiatori salivano a cavallo, a piedi, o con le portantine. Anche le carrozze venivano smontate e trasportate oltre il Colle di Tenda a dorso di mulo.

Nei mesi invernali il transito era assicurato dai "collanti", gli uomini del colle, che con quattro coppie di muli partivano ogni mattina da Tenda e da Limone, per togliere la neve accumulata dal vento e per tagliare gradini nel ghiaccio: solo allora potevano salire i muli carichi di merci, e attrezzati con rudimentali ramponi sotto gli zoccoli.

Nel 1792 venne terminata la costruzione della "carrozzabile" del Colle di Tenda, che permetteva il transito di carri e diligenze: i mulattieri dovettero quindi trasformarsi in carrettieri, ma erano sempre i muli a trainare i carri, su per gli innumerevoli tornanti della strada (ancor oggi transitabile, ma sterrata sul lato francese).

Il declino dell'attività giunse alla fine del XIX secolo, con l'apertura del tunnel stradale e l'arrivo dei mezzi a motore: alcuni mulattieri seguirono l'evoluzione dei trasporti e diventarono camionisti. Altri continuarono ad utilizzare i muli in quota, durante i lavori di costruzione dei bacini idroelettrici e nei trasporti per la miniera di Vallaura. E i muli furono ancora preziosi per assicurare lo sgombero della neve sulla strada, prima dell'arrivo degli spazzaneve motorizzati. Ma l'epoca d'oro dei mulattieri era terminata.

Oggi i muli vengono utilizzati per attività forestali e agricole, ma il duro lavoro dei mulattieri è ancor ben vivo nella "Confrerie de la Saint Eloi" e nella vivace festa di Sant'Eligio.

Il venerdì pomeriggio si tagliano i pini per i falò e si preparano le coccarde. Il sabato si radunano tutti i muli (ma anche asini e cavalli) ancora presenti in valle, e si preparano i due fuochi che verranno accesi la sera per allietare canti e balli fino a tarda notte. Il riposo è breve: la domenica mattina gli animali, ricoverati in stalle improvvisate, vengono bardati a festa, con drappi e coccarde, e anche i mulattieri vestono i costumi tradizionali. Guidati dal priore si avviano in corteo attraverso il paese, fin davanti alla collegiale, dove ricevono la benedizione. Dopo la messa, un secondo corteo attraversa Tenda, incontra il sindaco e raggiunge il luogo del banchetto, dove viene nominato il nuovo priore. Il lunedì mattina vengono riposti drappi e finimenti, e i muli tornano nelle loro stalle.

L'Ecomuseo dell'Alta Val Maira

(foto G. Boetti)

Nato dall'iniziativa dei comuni della media Valle di Macra e Celle di Macra, l'ecomuseo vorrebbe ricomporre l'insieme dei 12 comuni conosciuti come "Repubblica indipendente della Valle Maira", citati negli 'Statuti della Valmaira' del XIV secolo. Tema guida dell'ecomuseo è il mestiere itinerante, o per meglio dire, i mestieri itineranti che un tempo caratterizzavano il territorio locale.
Il progetto prevede tre siti principali in media valle, uno in alta valle e diversi punti informativi sparsi sul territorio. A Macra, nella sede del Palazzo comunale, è prevista un punto informativo dove ricevere indicazioni per conoscere il territorio e sapere quali sono i luoghi da visitare. Non lontano dalla sede partiranno i sentieri occitani che collegano gli altri paesi e borgate della media e alta valle, e in parte già percorribili a piedi o a cavallo.
Dal fondo valle l'itinerario proseguirà fino al comune di Celle di Macra, dove sorgerà il Museo multimediale incentrato sui mestieri itineranti tipici della valle: artisti, artigiani, allevatori, predicatori e, soprattutto, acciugai. L'allestimento, fondato su ricerche e testimonianze locali, si avvarrà di postazioni multimediali per illustrare i tragitti dell'emigrazione stagionale, le località di provenienza delle merci, i contatti delle genti di montagna con i luoghi lontani. Nella sede dell'ex Municipio di Albaretto è previsto il Centro di interpretazione sulle architetture dell'alta valle con tipologie uniche, di cui è stato già avviato un censimento. (e.c.)
Info: Ecomuseo, tel. 0171 999190.

Piccole botti per grandi bottai

(foto G. Boetti)

"Sibré", o "sibrièr", o "tonnelli", o altrimenti detto "bottaio": specialista in lavori di antiquariato, passava di casa in casa per esaudire qualsiasi tipo di richiesta e, in bilico tra commercio e artigianato, la sua professionalità caratterizzava un tempo la Val Maira. Ricercato per costruire recipienti di legno a doghe (come botti, barili, bigonce e simili) li riparava anche compiendo un lavoro lungo e complesso che richiedeva, oltre a forza fisica precisione ed esperienza.
Numerosi erano gli attrezzi del bottaio, a partire dal grosso compasso in ferro che serviva per misurare la circonferenza della botte che, riportata poi sui listelli uniti, indicava di che misura tagliarli, in modo da far sì che i fondi aderissero perfettamente alle pareti dei tini. Un altro attrezzo particolare era il "cotel da talon" (coltello a due manici): utilizzato tirando verso di sé e verso il basso, a due mani, e appoggiandosi sul "cavalletto da bottaio" che permetteva di bloccare saldamente un pezzo tra le gambe, serviva per ridurre il legno in doghe spesse un centimetro, adatte a formare le zangole o "bureri" (per il burro e la panna). Seguendo antichi percorsi, i bottai partivano in direzione della Francia e della pianura padana: all'inizio dell'autunno scendevano per esercitare il loro mestiere nelle zone vinicole del Piemonte, costruendo e riparando botti, tini, mastelli, barili e barilotti.

La botte

Contenitore in legno a forma tonda, rigonfio al centro e con due fondi circolari uguali, serve per contenere vino, aceto o altri liquidi, ma è anche utilizzato per materiali asciutti, come farina, cereali, zucchero o altro. L'origine della botte è molto antica: qualche testimonianze la fanno risalire ai tempi di Mosè. Il legno usato è per lo più di quercia, ma anche il castagno e il faggio sono molti utilizzati. In altre nazioni si adoperano anche il pero, il cedro e altre essenze. La stagionatura va da un minimo di tre anni a un massimo di cinque anni. Attualmente le botti sono costruite con macchinari in resina, ma in passato venivano prodotte manualmente. (m.g.)

CANARIE

ULTIMO LEMBO D'EUROPA

L'arcipelago delle Canarie non è solo un'ambita méta turistica, ma un'importante "banca naturalistica" e un laboratorio a cielo aperto dove si studiano forme di sviluppo compatibili con l'ambiente.

di Enrico Massone

L'Unione Europea non finisce in Portogallo, ma si spinge per centinaia di chilometri nell'Oceano Atlantico. Il suo limite sud-ovest è l'arcipelago delle Canarie, parte integrante dello stato spagnolo. Un tempo le sette isole erano chiamate Fortunate e rappresentavano il limite occidentale del mondo. Hierro era attraversata dal meridiano zero e tale convenzione restò in vigore fino al 1884, quando l'origine della longitudine passò al meridiano di Greenwich.
Le Canarie sono isole di origine vulcanica, emerse dal fondo degli abissi a partire da 20 milioni di anni fa e ora sono perle preziose e ricche di paesaggi tanto differenziati da essere paragonate ad un "microcontinente" dove si conservano ambienti di straordinaria importanza naturalistica. Un terzo della vegetazione spontanea è rappresentato da specie autoctone, tra cui la laurisilva, un denso bosco subtropicale scomparso nel resto del pianeta. Si tratta di una formazione di alloro, tiglio, tasso, arancio selvatico, cedro, erica e salice che si sviluppa a partire dai 1.500 m di quota. Gli alberi e gli arbusti sono ricoperti da un sottile strato di muschio dovuto alle condizioni di un clima particolarmente umido: il fenomeno è originato dai venti alisei che spirano sul versante settentrionale delle isole, dando vita al mare di nuvole che avvolge in una magica atmosfera i monti e genera la cosiddetta "pioggia orizzontale". Il bosco El Cedro nel Parco nazionale di Garajonay (is. La Gomera) è l'esempio più spettacolare di questa reliquia botanica: l'isola accidentata, selvaggia e difficile da raggiungere è considerata il paradiso ecologico degli escursionisti.
Il Parco nazionale di Timafaya (is. Lanzarote) è carico invece di fascino paesaggistico. E' considerato il prototipo del terroir, termine francese che definisce un territorio agricolo-naturale dove gli elementi dell'ambiente fisico si amalgamano con la storia della popolazione e le antiche pratiche colturali: un unicum originalissimo, in cui l'aspetto del luogo viene modellato dal lavoro degli abitanti che a loro volta si ispirano alle forme spontanee della natura.
Come accadde nelle Galapagos e nelle Hawai, anche in questo arcipelago l'isolamento oceanico ha preservato una fauna eccezionale, con numerosi elementi autoctoni come il passero canario, il ramarro gigante, l'otarda, il fringuello del Teide, i colombi turquè e rabiche. La tutela ambientale si concretizza in quattro parchi nazionali (1/3 di tutta la Spagna) e un centinaio fra aree protette e monumenti naturali che interessano il 36 % della superficie complessiva. La percentuale sale al 50% a Tenerife, dove sui trova il Parco Las Cañadas del Teide, formato da un'ampia depressione vulcanica semicircolare al cui interno si erge il picco di Teide, la cima più elevata di tutta la Spagna (3.718 m). Sulle pendici del monte, nell'Ottocento, Von Humboldt scoprì la violetta del Teide, uno dei 21 endemismi esclusivi presenti nel parco; si racconta che percorrendo la Valle Orotava, il naturalista tedesco s'inginocchiò di fronte alla bellezza del luogo che definì "il più bel panorama del mondo".
Anche a La Palma si trova in un par-

Nelle foto:
vedute dell'arcipelago,
(Arch. ufficio turistico delle Canarie)

co nazionale con valenza geologica-botanica, La Caldera de Taburiente, un ampio cratere ripido, profondo e circondato da una fitta foresta di pino canario popolata di conigli e capre selvatiche, pernici, aquile, gufi e civette. L'isola vanta anche un'altra particolarità: la ridotta distanza (meno di 10 km in linea d'aria) che separa il suo punto più alto (Roque de los Muchachos, 2.426 m) dalla costa marina. Posizione superba, scarsa turbolenza atmosferica e rispetto di una severa legge contro l'inquinamento luminoso, hanno favorito l'insediamento sui questi monti dei più importanti centri europei

campo magnetico solare), lamenta un disinteresse diffuso nei confronti della ricerca in un settore che, al contrario, è altamente innovativo. Due opinioni che inducono a rispolverare il monito ottocentesco del grande Galileo Ferraris: "La scienza ha ideali più alti di quello dell'utile materiale diretto".
Alle Canarie si sperimentano forme nuove di tutela, come il programma di salvaguardia dei pappagalli, realizzato dalla Fondazione Loro Parque di Puerto de la Cruz (is. Tenerife), un'istituzione privata no-profit che opera a livello internazionale per mantenere la biodiversità degli ambienti naturali

e raccoglie fondi per studi e ricerche, campagne di sensibilizzazione e progetti di conservazione delle specie in pericolo d'estinzione. Nel Centro La Vera sono ospitate più di 300 specie di pappagalli, alcune destinate alla vendita, altre al ripopolamento. "La reintroduzione di esemplari vivi in natura è un argomento molto dibattuto e comporta alti rischi di portare malattie 'nuove' in ambienti incontaminati. Pertanto il nostro sforzo è incentrato sull'incremento e la salvaguardia delle specie minacciate e del loro ambiente, con operazioni in situ ed anche con studi in cattività": sono parole del veterinario Lorenzo Crosta che insieme alla collega Linda Timossi è responsabile della salute degli animali. Ampi spazi, tecnologie sofisticate e qualificata competenza del personale, caratterizzano questo parco che vanta la maggiore concentrazione planetaria dei variopinti uccelli: non a caso l'ultimo Congresso

mondiale sui pappagalli si è svolto qui lo scorso settembre.
"Prevenire" sembra la parola chiave dei canari, sempre attenti all'ordine e all'efficienza, alla pulizia di strade e piazze e al decoro delle loro case. Nonostante la presenza di impattanti complessi alberghieri, per evitare il degrado e l'inquinamento che metterebbe a dura prova la vita della comunità locale e l'industria turistica, le principali città sono dotate d'impianti per il trattamento dei rifiuti solidi e la depurazione delle acque reflue. Il fabbisogno di acqua dolce è curato invece dall'Istituto Tecnologico delle Canarie che da anni sperimenta nuove tecnologie compatibili con l'ambiente. L'acqua per uso potabile e irriguo è ricavata da impianti di desalinizzazione col metodo dell'osmosi inversa e assicura il 40% del fabbisogno complessivo, mentre una parte di energia elettrica è ricavata da pannelli solari, aerogeneratori e parchi eolici.
Tra le novità in campo agricolo c'è il recupero di antichi vitigni tipici o cultivar di patate, portate dai conquistadores di ritorno dal Perù e poi scomparse nel resto del mondo, tranne che alle Canarie. A San Nicolas de Tolentino (is. Gran Canaria) l'architetto italiano Fernando Longhini, produce melanzane e peperoni, fagiolini e pomodori con il metodo aeroponico (radici in aria). Il giardino botanico si sviluppa in serra, su un suolo vulcanico che nelle ore notturne rilascia l'energia solare accumulata durante il giorno, così che la temperatura interna non scende mai sotto i 18 gradi. Per produrre gli ortaggi, le piante non hanno bisogno di terra ma solo di acqua concimata. In lunghi tubi di metallo suddivisi in sei sezioni, sono poste una sull'altra varie piantine, le cui radici vengono continuamente irrigate. Luce, calore e umidità favoriscono la maturazione delle verdure, il cui valore nutrizionale risulta superiore del 30% rispetto a quelli maturati in modo tradizionale, mentre i tempi di maturazione e gli antiparassitari usati sono identici a quelli di una normale coltivazione.
Non si tratta di agricoltura biologica, ma ecologica, nel senso che i vantaggi di questo progetto dimostrativo, avviato nel '97 dalla FAO, sono molteplici e mirati ad ottenere grandi quantità di prodotto. La produzione a ciclo continuo consente subito dopo il raccolto, la sostituzione immediata delle vecchie piante con altre nuove e il valore della superficie coltivata è sei volte maggiore di quella tradizionale; inoltre l'acqua utilizzata viene recuperata e rimessa in circolazione, determinando così un notevole risparmio di risorse. Appena terminata la fase sperimentale, la coltura aeroponica verrà applicata su larga scala, soprattutto a favore delle popolazioni asiatiche e africane afflitte dalla fame.

Per saperne di più
Parco Nazionale Teide (is. Tenerife): www.mma.es/parques/lared/teide
Parco Nazionale Caldera de Taburiente (is. La Palma): www.mma.es/parques/lared/caldera
Parco Nazionale Timanfaya (is. Lanzarote): www.mma.es/parques/lared/timan
Parco Nazionale Garajonay (is. La Gomena): www.mma.es/parques/lared/garaj
Telescopio Nazionale Galileo: www.tng.iac.es
Telescopio solare THEMIS: www.themis.iac.es
Istituto Tecnologico delle Canarie: www.itccanarias.org

Il lupo e l'elefante

Quello che nel mondo animale è un incontro improbabile, è ormai una realtà nel nostro mondo di simboli: alcuni parchi del Burkina Faso e del Piemonte si stanno infatti incontrando, conoscendo e stanno progettando azioni comuni nel campo naturalistico, dello sviluppo socio economico e dell'educazione ambientale.

di Ezio Elia

Inutile cercarne i motivi tra le affinità naturalistiche, i legami storici o quanto in genere sta alla base dei gemellaggi; non c'è nulla di comune se non il fatto di essere istituzioni pubbliche locali impegnate nella avvincente sfida di coniugare la conservazione dell'ambiente con lo sviluppo socio economico di un territorio.
E c'è la voglia di internazionalizzarsi, la più o meno chiara consapevolezza che questa globalizzazione, che ci sia o meno, che ci piaccia o no, anche i parchi se la

Nelle foto:
in alto, Baobab (foto E. Elia)
sotto, elefanti africani (foto A. Bee)

devono giocare.
Diversi Enti parco della Regione Piemonte si sono impegnati su questi sentieri negli ultimi anni, ma l'avventura con i paesi del Sahel che sta prendendo corpo ha la forza di essere un cammino percorso in gruppo, da vari enti piemontesi e africani, e sta nascendo una rete...

Nazinga
E' il nome di un corso d'acqua secondario del bacino del Volta, un rigagnolo che si asciuga nella stagione secca, ma che diventa impetuoso da giugno a settembre, quando le piogge monsoniche irrigano le grandi savane a sud del Sahara, dove i geografi latini scrivevano hic sunt leones e quelli arabi Bilad es Sudan (paese dei neri).
Lo stesso nome assegnarono i colonizzatori francesi a un'area forestale protetta istituita nella zona. Qui nacque nel 1973 una zona di protezione faunistica che divenne in pochi anni il Ranch de Gibier de Nazinga, istituzione statale direttamente gestita dal Ministero dell'Ambiente del Burkina Faso (ex Alto Volta).
Il Parco di Nazinga si estende su un'area pianeggiante di savana arborata con foreste a galleria lungo i corsi d'acqua, per un'estensione di 940 km quadrati.
Grazie ad una attenta gestione dei rapporti con i villaggi esistenti ed alla costruzione di alcuni laghi artificiali per agevolare l'abbeverata dei selvatici nella stagione secca, la fauna è ricca di centinaia di elefanti e bufali, migliaia di antilopi e gazzelle, molte specie di scimmie, uccelli e rettili.
Il parco offre al visitatore due diverse filosofie di approccio alla natura: la zona centrale è dedicata alla protezione integrale ed al ripopolamento, ed è aperta al turismo fotografico e di visione; la fascia esterna è dedicata alla caccia sportiva, solo per alcune specie e per un numero di capi fissato in base ai censimenti annuali.
Nazinga è anche un villaggio della zona, abitato dai Gurunsi, una delle antiche etnie che vivono nel bacino del fiume Volta. All'interno dell'area protetta le attività agrosilvopastorali sono estremamente limitate ed il buon rapporto tra parco e popolazione locale non è scontato.
E' qui che, l'Ente parchi e Riserve Cuneesi ha avviato, nel 1999, le prime iniziative di cooperazione decentrata. Un primo incontro (autofinanziato dai partecipanti del parco) avvenne a Nazinga. La sfida era concretizzare lo slogan: l'ambiente mondiale va protetto ed amministrato "localmente ma in ottica globale".
Vari gli obiettivi concreti: concentrare l'attenzione sulle popolazioni che vivono nelle aree protette; svolgere azioni di educazione ambientale; fungere da raccordo con altri enti del Piemonte interessati alla cooperazione decentrata (Comuni, comunità montane, Provincia, Università).
La scelta cadde su Nazinga perchè giustamente, era considerata dal Ministero dell'Ambiente burkinabè un'area protetta "laboratorio". Strategico infatti era il tentativo di distogliere i locali dal bracconaggio offrendo valide alternative. La direzione del Ranch considera infatti fondamentale il rapporto con le popolazioni locali e tenta di trasformare in beneficio tangibile il fatto di vivere in un'area protetta offrendo valide alternarnative al bracconaggio. Intorno al Ranch de Nazinga esistono 11 villaggi di etnia prevalente Gurunsi con una popolazione totale stimata di 2600 abitanti, in parte costituita da famiglie che risiedevano all'interno del parco ed ora trasferite nella zona di confine.
Con i gruppi rappresentanti dei villaggi potenziali beneficiari del progetto furono studiate insieme le azioni da svolgere e le relative forniture di materiali.
E' nata così la prima iniziativa del rapporto di gemellaggio: con due fasi di finanziamento (per un totale di € 20.000).

Cooperazione decentrata, la Regione Piemonte e i parchi

A seguito della Conferenza delle Nazioni Unite contro la Fame nel Mondo la Regione Piemonte si è impegnata in un'azione di sostegno ad iniziative volte ad affrontare il problema della sicurezza alimentare e della povertà, concentrando l'attenzione verso quattro paesi dell'Africa occidentale: Burkina Faso, Mali, Niger e Senegal.
L'iniziativa regionale si basa sul principio della "cooperazione decentrata", che consiste in un diffuso scambio di competenze, di esperienze e di risorse tra soggetti pubblici e privati di livello locale di un Paese (o di una regione) e i loro corrispettivi di un Paese straniero. Il coordinamento regionale crea un quadro di riferimento condiviso e consente sia di valorizzare i contributi originali dei soggetti coinvolti sia di aumentare l'efficacia delle singole iniziative.
Questo processo di decentramento è stato evidenziato nel corso del Forum delle Autonomie Locali Piemontesi e Saheliane (gennaio 2000, organizzato dalla Regione Piemonte e dalla Ong. LVIA, associazione di volontariato internazionale che dal 1997 assolve un ruolo di accompagnamento nell'ambito del programma regionale). Da alcuni anni i parchi regionali piemontesi si sono impegnati in varie iniziative.
Oltre ai progetti di cui si è parlato il parco dei Laghi di Avigliana ha in corso un gemellaggio con alcune aree protette di Cuba (San Josè de la Lajas e Cienaga de Zapata), con azioni di sviluppo sostenibile per il miglioramento delle condizioni di vita locali. Il parco Alpi Marittime è gemellato con il Parco Nazionale di Huascaran in Perù, con il quale intrattiene dal 1995 scambi tecnici ed attività di educazione ambientale nelle scuole, mentre a fine anno, partirà un progetto di scambi con i parchi della Tanzania, con l'obiettivo di allestire sentieri, segnaletica ed aree attrezzate. Il parco del lago Maggiore infine ha attivato un rapporto con il servizio parchi del Senegal su tematiche di educazione ambientale e formazione.

Su queste attività è stata realizzata la mostra "Sahel", per conoscere e riflettere su tematiche ambientali e sui rapporti Nord-Sud. Può essere richiesta al parco della Collina Torinese.
Info: tel. 011.912.462,
e-mail: parco.collinatorinese@reteunitaria.piemonte.it

Il logo della mostra è un baobab. Ogni cultura dell'area possiede una versione del mito in cui l'albero in qualche modo scontenta o infastidisce una divinità che, per rabbia, lo sradica e lo ripianta rovesciato con i rami che diventano radici.

Si è concretizzato l'appoggio a undici gruppi di donne (per un totale di circa 400 persone) per migliorare ed incrementare l'attività tradizionale di affumicatura del pesce che viene pescato nei bacini artificiali all'interno del parco. Ogni gruppo di villaggio è stato dotato di una carretta con asinello, di un affumicatoio e di un piccolo fondo di credito, mentre un'animatrice ed il personale del Ranch hanno assicurato la necessaria supervisione e formazione.
Le donne di ogni villaggio, a turno, si recano col carretto presso i laghi del parco dove comprano il pesce fresco dai pescatori autorizzati; raggiungono poi il centro di affumicatura dove procedono alla trasformazione

Nelle foto:
in alto da sinistra, mandria di bovini (foto arch. LVIA)
sotto in basso, lezione a scuola, attrezzatura da pesca.
In alto a destra, affumicatoi (foto archivio Parco Valle Pesio)

del pesce. L'operazione dura due o tre giorni e comporta distanze di alcune decine di chilometri.
Il pesce è commercializzato nei mercati locali, nel parco e nella vicina cittadina di Po. Ripetendo l'operazione alcune volte all'anno ogni donna ottiene una significativa integrazione di reddito. La diffusione del pesce comporta anche grazie all'apporto proteico, un miglioramento della dieta tradizionale, quasi esclusivamente vegetale.
I pescatori sono invece stati dotati di nuove piroghe e reti, con l'adeguata formazione alle nuove tecniche di pesca.
In parallelo a questo progetto il Laboratorio territoriale di Chiusa Pesio della Rete Regionale di Educazione Ambientale ha sviluppato un rapporto tra le scuole dei villaggi dei due parchi, con scambi di esperienze e programmi. Il successo di questa prima iniziativa, unitamente al crescente interesse alla cooperazione decentrata, ha fatto si che il rapporto con Nazinga sia proseguito con il progetto presentato da una cordata che vede come capofila il Comune di Boves, unitamente all'Ente Parchi Riserve Naturali Cuneesi, l'Università di Torino, Facoltà di Agraria, la Provincia di Cuneo, la Comunità Montana Gesso Vermenagna e Pesio, i Comuni di Morozzo, Rocca de Baldi e Mondovì, oltre ovviamente alla Regione Piemonte. L'intervento, appena concluso, mira a migliorare il livello di sicurezza alimentare sia con lo studio di fattibilità per l'introduzione nei villaggi di una nuova tecnologia, già sperimentata nel Sahel da parte dell'Università di Torino, per l'essicazione e la conservazione dei prodotti freschi (essicatoio Icaro), sia con la ristrutturazione del macello del parco.

La collaborazione in corso

Mentre la cordata di enti locali cuneesi si propone ora, sempre a Nazinga, la ristrutturazione della mensa scolastica nella scuola elementare del villaggio di Sya, sta decollando un progetto più articolato e complesso che vede protagonisti altri parchi piemontesi (la Collina Torinese, le Lame del Sesia, ed i Parchi Cuneesi), e tre aree protette del Burkina Faso: il parco Bangr-Weeogo (la Foresta del Sapere) di Ouagadougou, le aree protette di Banfora, il Ranch di Nazinga.
Tra gli obiettivi: la prosecuzione dell'attività nei villaggi di Nazinga, appoggiando lo sviluppo dell'apicoltura, l'educazione ambientale e la valorizzazione turistica a Banfora, l'erbario del parco Bangr-weoogo di Ouagadougou, un magazzino di attrezzi e tecnologie, ricerche da parte della facoltà di Agraria dell'Università di Torino, formazione.

Nelle foto:
in alto, villaggio (foto arch. LVIA);
in basso, ghepardo
(foto G. Bellani)

Avigliana a Cuba

Nell'ottobre 2000 i Parchi naturali della Cienaga de Zapataa Cuba e dei Laghi di Avigliana hanno siglato un importante accordo di cooperazione. Entrambe sono aree umide, interessate dai flussi migratori dell'avifauna. Le due aree hanno intrapreso un percorso di collaborazione sugli aspetti comuni delle principali attività gestionali. In particolare sul trasferimento di informazioni con l'obiettivo di approfondire lo scambio di esperienze. Ciò si traduce non solamente nella soluzione di problemi tecnici comuni, ma nel lavoro congiunto per la redazione di programmi di cooperazione finalizzati alla promozione, all'interno delle aree protette e nelle zone limitrofe, di politiche di sviluppo sociale, economico e culturale sostenibile ed ecocompatibile.
Un primo anno di collaborazione ha già permesso l'avvio di due significative iniziative. Nel centro di Santo Tomas, una comunità di 300 abitanti nel cuore della Cienaga de Zapata, si sta effettuando il recupero della stazione ecologica Fermin Cervera. Il centro sarà finalizzato alla ricerca scientifica ed alla didattica, senza tuttavia trascurare l'aspetto turistico. La seconda iniziativa è il "Progetto per il miglioramento delle condizioni di vita e sviluppo sostenibile dei nuclei abitativi rurali siti nei comuni di San José de Las Lajas e della Cienaga de Zapata".

3:CG? G? I:?
31 I L? I È

di Gianni Boscolo

Il sogno di Icaro e Leonardo da Vinci inseguito da secoli dall'uomo: volare come, anzi con, gli uccelli, sì è realizzato, dopo secoli, con il film Il popolo migratore. Mondo libero fatto di correnti fredde e venti arroventati, dalla Patagonia all'Antartide, dai deserti asiatici all'Amazzonia. Un lavoro durato quattro anni, attraverso i cinque continenti, da un Polo all'altro, sorvolando oceani, vette innevate, metropoli come New York, Parigi e deserti infuocati, utilizzando le tecnologie più sofisticate e innovative nel campo delle riprese aeree. Cinquecento chilometri di pellicola, un'equipe di 150 persone (tra cui i maggiori ornitologi del mondo e specialisti di riprese con l'ultraleggero). È l'ultima entusiasmante fatica di Jacques Perrin, personaggio molto legato al cinema italiano. Il film, nella sale cinematografiche a novembre (distribuito in Italia dalla Lucky Red), ha vinto la 50^ edizione del Filmfestival di Trento. Non un documentario, ma un vero e proprio film di esaltanti ed emozionanti immagini, con sule, oche, gru, puffin, pinguini, come protagonisti. "Un'avventura" in presa diretta, volando in mezzo a stormi di uccelli. Riprese straordinarie che emozioneranno certamente gli spettatori.

Gli uccelli. "Se soltanto capissi, scrive William Blake nel XVII secolo, che il più piccolo uccello che fende l'aria è un mondo immenso chiuso ai tuoi cinque sensi". Molte tra le diecimila specie di avifauna, sono migratori. Compiono viaggi, talvolta di migliaia di chilometri, superando montagne altissime, deserti roventi, oceani in tempesta per sopravvivere e riprodursi. A primavera nell'emisfero nord, prendono il volo verso le terre artiche, per gli stessi luoghi in cui sono nati. La legge di natura per cui lo fanno e come riescono a farlo, è ancora misteriosa nonostante i progressi degli studi ornitologici. Noi, schiavi della forza di gravità, possiamo fare soltanto incerte ipotesi: il sole, la luna, i campi magnetici…

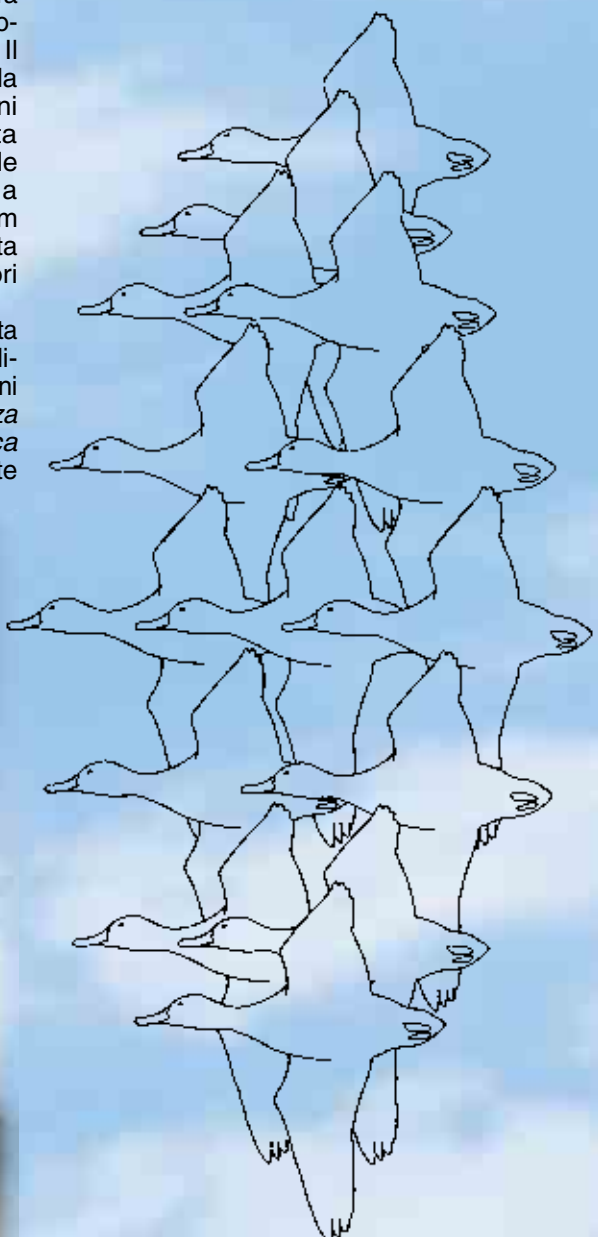
Il film li ha seguiti lungo i quattro grandi assi migratori. Oche delle nevi, oche selvatiche canadesi, gru del Canada si muovono dall'America

del Nord verso il sud degli Stati Uniti, l'America centrale e quella del sud. Gli uccelli d'Europa e Asia, (gru cenerine, cicogne bianche, rondini, chiurli…) vanno verso l'Africa, sorvolando il Mediterraneo o aggirandolo attraverso la Spagna o il Vicino Oriente. Le oche indiane, le gru siberiane puntano sull'India, aggirano il massiccio himalayano ma talvolta affrontano direttamente i valichi e i picchi del Tetto del mondo. Vi sono poi gli uccelli asiatici come la beccaccia piovanello che vanno verso il sud-est asiatico fino in Australia e Oceania. Alcuni volano senza posarsi mai, giorno e notte. Altri procedono a tappe verso la loro "terra promessa", dove giungono allo stremo delle forze.

Là dove per noi sonoterritori estremi, al limite delle nostre capacità di sopravvivenza, per loro è terra di abbondanza. I pulli, hanno appena cominciato a volare è già devono intraprendere il grande viaggio. Nell'emisfero meridionale le stagioni si rovesciano. E mentre l'albatros scivola con eleganza su onde gigantesche in mezzo a venti che soffiano ad oltre 50 nodi, i pinguini, che non sanno volare, nuotano per miglia in gelide acque. La sterna artica detiene il record della lunghezza del viaggio di migrazione: 36 mila km. Ogni due anni centinaia di migliaia di oche delle nevi si ritrovano a capo della Tormenta in Quebec. Puntuali e assordanti. Una specie di beccaccia si "autocannibalizza" quando si accorge che il "carburante", le sue scorte di grasso, cominciano a mancarle. Quasi tutte le sule bassane, tornano allo stesso nido dove sono nate e con la stessa compagna. Il maschio di emù, uccello che non vola, si prende cura della prole da solo mentre la femmina vigila sul territorio. Le gru del Giappone si ritrovano in migliaia nell'isola di Hokkaido dove intrecciano elegantissime danze di seduzione e socializzazione. L'albatros urlatore, vola anche per 1500 km per raggiungere la sua "pescheria", zone oceaniche che abbondano di pesce.

Il film, coproduzione di una cordata di produttori europei, ha fatto recitare gru canadesi in Nebraska, urie in Islanda, anatre e oche in Normandia, limicoli in Mauritania, storni in Cotentin, tortore di bosco in Mali, gru e cicogne nell'Aubrac, civette delle nevi nell'isola

canadese di Bylot, cicogne bianche in Algeria. Il variopinto pappagallo Ara è stato seguito nelle migliaia di chilometri di volo intorno all'Amazzonia. Il condor andino nel suo periplo della Cordigliera. E poi ancora, pellicani bianchi in Kenya, ibis dalla testa nera in Vietnam, pinguini alle isole Malouine, oche dalla testa rigata a Bharatprur in India. Insomma un film che ci mostra la precarietà della vita e l'inalterabile bellezza dei migratori nei cieli del nostro pianeta.
Un film "coraggioso" dal punto di vista del produttore Jacques Perrin (indimenticabili sono le sue interpretazioni nei film di Valerio Zurlini *La ragazza con la valigia*, [1961] e *Cronaca familiare* [1962] e più recentemente



in *Nuovo Cinema Paradiso*). Perrin ha fatto un "colpo di testa": investire barcate di soldi per film del genere è rischioso. Non sempre il successo arride nelle sale cinematografiche. Ma Jacques Perrin ama "volare alto": cominciò con Z, l'orgia del potere nel '69, un film politico sulla dittatura dei colonnelli in Grecia. Poi un flop, Le *Quarantièmes Rugissants*, epopea marittima che fece naufragio al botteghino. Ma Perrin non si perde d'animo: torna a calcare le scene fino a quando riesce a fondare una nuova società, la Galatèe, per produrre film di animali e natura: *Microcosmos* (1996) e *Himalaya*, l'infanzia di un capo (1999).

Il film verrà proiettato in prima per il Piemonte al cinema teatro Dino Bertola di Mondovì, via Annunziata, il 28 novembre alle ore 21. La serata è organizzata dal Laboratorio territoriale di educazione ambientale di Chiusa Pesio, con il patrocinio di Regione Piemonte, Provincia di Cuneo, Cinecultura, Comune di Mondovì, Ente gestione Parchi Cuneesi e Cai, sez Mondovì. La pellicola è anche diventata uno splendido libro di immagini e testi per ora disponibile soltanto in francese, *Le peuple migrateur*, edizione Seuil (€ 48); si trova nelle librerie specializzate. Presto dovrebbe uscire un'edizione italiana.

LUCKY RED

Nelle foto, immagini del film (p.g.c. Lucky Red)

A cura di Giovanni Boano direttore
Museo civico scienze naturali, Carmagnola

Nati liberi

di Caterina Gromis di Trana

Nel 1997 fu stipulata una convenzione tra la LIPU e la Provincia di Asti per la gestione del Centro Recupero Fauna Selvatica di Tigliole, che esisteva fin dal 1993 ma poco più che sulla carta, per l'impossibilità di custodirlo. Dal 1996 il Centro ha trovato un luogo protetto, dopo anni di traversie in balia di vandali, ladri e ogni genere di guastafeste. Si tratta di una bella radura che circonda una casa ai margini di boschi estesi e ancora sani, un'area privata all'interno di una zona di ripopolamento e cattura. Il luogo oggi segna una svolta per la sorte di animali sventurati: dal 1997 tra feriti, caduti dal nido, perduti, tramortiti, gli infelici consegnati al Centro sono sempre più numerosi, grazie al passa parola di molte storie finite bene. I dati raccolti raccontano di molti rilasci e pochi decessi: vuol dire che l'organizzazione funziona e che ogni anno va un po' meglio, con un buon equilibrio tra gabbie ben studiate, collaboratori in gamba, disponibilità sempre maggiore di spazi. La "casa di cura" è mandata avanti, oltre che da Guido Giovara, proprietario del terreno, da Angelo Rossi e da Domenico Marinetto, rispettivamente consigliere nazionale e delegato per l'astigiano della LIPU. Il veterinario, Alessandro Viale, svolge in quel luogo un mestiere delicato: la cura degli animali selvatici e la strada verso la riconquista serena della libertà richiedono particolare sensibilità e discrezione. Tutte le persone che lavorano al Centro, compresi i volontari come Mario Cozzo, giovane guardia venatoria, devono sapersi muovere con circospezione: ci vuole una presenza attenta, che però agli occhi degli animali sembri assenza, o quanto meno indifferenza. Oltre a non spaventare i malcapitati non bisogna cedere alle lusinghe ell'addomesticamento, cosa non così scontata. Alla fine è più facile abituare un giovane allocco ferito a prendere un pezzo di carne dalle mani di chi lo cura, piuttosto che mantenere le distanze; ma è solo conservando la mancanza di confidenza con l'uomo che l'animale guarito riuscirà a ritornare davvero sano nel suo ambiente. Sarebbe inutile se non crudele liberarlo quando non fosse, oltre che capace di badare a se stesso, libero da contaminazioni comportamentali imparate dall'uomo, che ne farebbero un intruso malaccetto dai suoi simili.
L'Università del Piemonte Orientale ha coinvolto dieci giovani allocchi orfani allevati a Tigliole in uno studio sull'alimentazione, la sopravvivenza, gli spostamenti, le aree famigliari degli animali dopo il rilascio. I rapaci, muniti di anello di riconoscimento e di radio-collare, sono stati seguiti dal momento della liberazione, il 21 luglio del 2000, finchè è stato possibile. Due di loro sono stati trovati morti dopo poco tempo e tre hanno perso presto le trasmittenti, ma gli altri cinque hanno resistito fino al termine delle batterie delle loro "radio spia". Gli ultimi segnali ricevuti, nel gennaio successivo alla liberazione, li dicevano in buona salute e confermavano così, dopo sei mesi, la validità del lavoro a lungo termine e fin dal principio: giovani bene allevati, adulti sereni e di successo.
Un centro di recupero per animali selvatici fa un salto di qualità nel momento in cui un ente ufficiale lo considera tanto degno di nota da svolgere una ricerca scientifica affidandosi alla sua serietà. E' quello che è capitato a Tigliole: lunga vita quindi al primo centro federato della LIPU in Piemonte per il recupero della fauna selvatica, utile riferimento per la gente di buon cuore che raccoglie i derelitti e non vuole abbandonarli alla loro sorte.
Info: Centro recupero fauna selvatica della Provincia di Asti, a cura di LIPU Asti- Tigliole: tel. 347 2425611

Nelle foto, allocchi
(foto arch. Rivista/R. Garda)

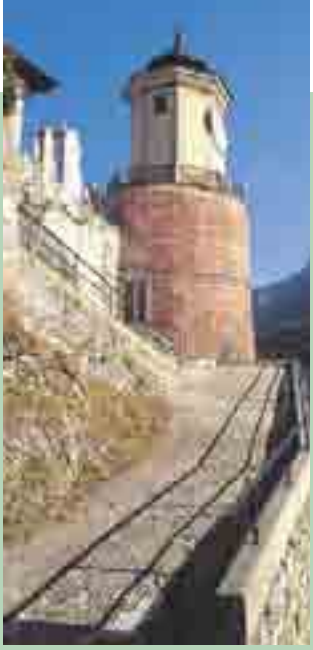
SENTIERI PROVATI

A cura di Aldo Molino

A Tenda, sui sentieri francesi

di Furio Chiaretta, testo e foto

In Francia l'attenzione per i sentieri e per il turismo a piedi è davvero notevole.
Per conoscere questa realtà è sufficiente varcare il confine con il tunnel (stradale o ferroviario) che conduce a Tenda, l'antico borgo della "Compagnia de' Mulatieri".
Nell'ufficio del turismo (vicino alla stazione) si possono richiedere "les guides randoxygène" realizzate dal dipartimento: "Le guide pratique" con dati e indirizzi aggiornati per le attività all'aria aperta, la guida "Rando VTT" con itinerari in mountain bike, la guida "Rando Haut Pays" con escursioni scelte alla testata delle valli del dipartimento.
Fatti pochi passi lungo la via principale, ecco il negozio di giornali dove si può comprare la dettagliata mappa IGN Top 25, scala 1:25.000, foglio 3841 OT "Vallée de la Roya".
Sulla mappa è evidenziata in rosso la rete dei sentieri segnalati, con una interessante particolarità: il dipartimento non ha assegnato un numero a ciascun sentiero, ma a ogni "balise", ovvero a ogni palo con cartelli che è stato installato sul terreno, e che è riportato anche sulla mappa.
Questi robusti pali in legno di larice, con cartelli indicatori per le diverse direzioni, sono collocati nei bivi tra due diversi sentieri segnalati, negli incroci con strade e piste sterrate, e anche sulla statale e nei paesi, per indicare il punto di partenza degli itinerari escursionisti.
E' sufficiente fare pochi passi tra le strade di Tenda per notare i cartelli, che indicano le diverse destinazioni: davvero non c'è che l'imbarazzo della scelta.
Inoltre il sistema "a rete" dei percorsi segnalati permette di inventare sul momento itinerari ad anello o di traversata più o meno lunghi, da poche ore a molti giorni di cammino.
In tutto il territorio del dipartimento Alpes-Maritimes (4.299 km²) il Conseil General (equivalente della nostra Amministrazione provinciale) ha coordinato la segnalazione di oltre 4000 km di sentieri, con cartelli e segnavia di vernice: segni bianco-rossi sugli itinerari di Grande Randonnée, segni gialli per la fitta rete di sentieri locali, segni giallo-verdi all'interno del Parc national du Mercantour.
Grazie a questi interventi è davvero facile muoversi sui sentieri: unico strumento indispensabile, la mappa IGN 1:25.000 aggiornata (e una bussola).
In Valle Roya inoltre la ferrovia Cuneo - Ventimiglia e il Sentier Valléen permettono interessanti traversate "treno + piedi" (consigliabile il biglietto FS "Tendapass").
Anche l'anello di 4 ore che proponiamo si può abbreviare con il treno.



Nelle foto
da sinistra in senso orario:
la torre dell'orologio, la linea Torino - Cuneo - Ventimiglia, i ruderi del castello dei Lascaris,
In basso da sinistra:
il sentiero presso il col Loubaria, affresco di Canavesio a Notre Dame, scendendo nella Valle di Levenza, cartello segnaletico. veduta sul Tenda

Un anello fra Tenda e La Brigue

Dalla stazione di Tenda (815 m) si percorre la strada principale fino allo slargo di Place de la Republique (edicola): si continua sulla selciata Rue de France (panetteria Molinari, ottime torte dolci e salate) che sale nell'interessante centro storico, e in piano giunge alla Collegiale.
La via continua in discesa, fra antiche case, lascia a destra il gite d'étape e giunge a un incrocio (cartello 53): si va a sinistra e poi subito a destra, per imboccare il viottolo che scende in diagonale all'ospedale; passati a fianco del parcheggio, la tranquilla via (il "camin frusto") prosegue fra i prati, non lontana dal torrente: dopo una curva a destra fiancheggiata da muretti in pietra, attenzione al bivio (sulla sponda opposta c'è un gruppo di case): si va a sinistra sul ponte in pietra che scavalca la Roya e che porta in un parco giochi.
Attraversata la statale si prosegue sulla stradina asfaltata (indicazione Col Loubaira) che sale in diagonale, passando sotto la ferrovia: presto diventa sterrata, e continua a salire nel fitto bosco, con tornanti sostenuti da muri in pietra. Si giunge cos" a un bivio (cartello 51) dove si va diritto: il viottolo diventa sentiero, e dopo

pochi metri esce al Col de Loubaira (997 m, 1 ora, bel panorama sulla valle).
Passate due baite, il sentiero si abbassa in diagonale nel vallone di La Brigue, costeggiando alcune pareti di roccia, con begli scorci sul paese.
Giunti sulla strada asfaltata, a destra c'è la stazione (purtroppo fermano pochi treni), mentre diritto si va in paese: conviene attraversare il primo ponte sul Levenza, da cui una tranquilla via selciata porta alla place St-Martin di La Brigue (770 m, 0.30 ore).
Qui si hanno due possibilità: proseguire sul Sentier Valléen che si alza di poco sopra il paese, poi pianeggia verso ovest, e scende alla stazione di St-Dalmas (1 ora), dove si può prendere il treno; oppure tornare a Tenda a piedi.
In tal caso si attraversa La Brigue verso ovest, tra le sue caratteristiche viuzze: attraversato il Ru Sec si torna alla strada principale che costeggia il Levenza e lo attraversa.
Subito dopo il ponte (cartello 49) si trova l'inizio del sentiero: su terreno aperto con scorci sul paese si risale in un valloncello, toccando una casa isolata, quindi si rimonta un costone e con un ultimo traverso a sinistra si guadagna il Col de Boselia (1.111 m, 1.15 ore), da cui riappare Tenda.
Ora si va a destra (cartello 285) a mezza costa, prima in piano, poi in leggera discesa, sempre con vasti panorami.
Giunti sopra Tenda (cartello 60) vi sono due possibilità.
Diritto si scende nel vallone di Refrei, da cui una stradina conduce in paese, a pochi metri dalla stazione.
Il sentiero a sinistra invece scende subito a tornanti fino ad un panoramico sperone con un monumento (cartello 61): qui il sentiero di destra scende nel fitto bosco, e giunge a Tenda non lontano dalla stazione (1.15 ore).

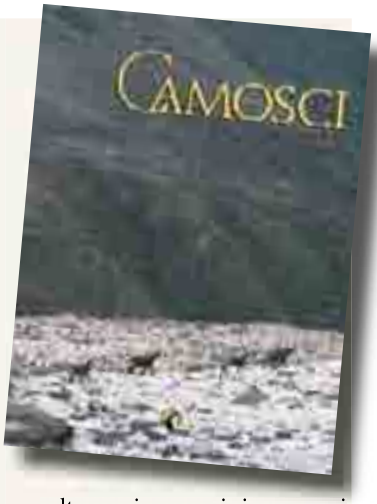
La cappella Sistina delle Alpi

Viene giustamente chiamata così Notre-Dame des Fontaines a La Brigue in Val Roja. Per i sontuosi affreschi e il giudizio universale che ricoprono le pareti della chiesa del XV secolo edificata su un preesistente tempio e chiesa paleocristiana. L'esterno è stato ristrutturato in stile barocco. All'interno, i dipinti da Gianni Canavesio e Jean Baleison, costituiscono una rutilante sfilata di quadri sulla vita di Cristo. Santi, sgherri, le scene della pasione, diavoli con centinaia e centinaia di personaggi, la vita della Madonna e naturalmente un orrifico Giudizio universale. Una "bibbia" per gli ignoranti che rivela anche numerosi altri messaggi guardando fra i dettagli (merita prima di visitarla leggere la dettagliata guida del curato di Briga, 8 €).
Una visita comunque da non perdere (a 4 km da Briga, si può raggiungere sia a piedi sia in auto).

LIBRI

A cura di Enrico Massone

Omaggio al camoscio
di Toni Farina



Immagini: ne siamo bersagliati.
Belle, accattivanti, ben indirizzate, inondano di colore la nostra quotidianità dalle insegne stradali, ci strizzano l'occhio dalle pagine dei quotidiani. Per non parlare del piccolo schermo, che proietta a getto continuo spot e filmati di grande impatto, girati con tecniche raffinatissime e senza risparmio di mezzi.
Insomma, un vero diluvio di immagini spesso straordinarie, che tuttavia raramente emozionano. Perché troppo costruite, troppo perfette, ma soprattutto prive di poesia.
In effetti, è davvero raro imbattersi oggi in immagini realizzate di recente e al contempo in grado di appassionare, di commuovere. Però può accadere… e accade, scorrendo le pagine del libro Camosci, di Luciano Ramires e Stefano Unterthiner.
Già la copertina è diversa, in "controtendenza", in luogo dell'usuale esplosione cromatica si osserva infatti un impasto di tonalità tenui, acquerellate, luce impalpabile di una nevicata d'autunno e quattro camosci che, semplicemente, camminano.
In sintesi, un quadro "naturale", ed è proprio la naturalità la prerogativa del lavoro di ricerca fotografica che caratterizza il libro. Sui grandi panorami (cieli e montagne del Gran Paradiso distillati col contagocce) prevalgono i frammenti di paesaggio: combe rigonfie di neve, neve che scende a larghe falde o in minuscoli cristalli, distese d'erba illuminata di luce radente, luci fredde di mattinate montane, larici inghirlandati di brina, nebbie avvolgenti, ruscelli come nastri d'argento. E poi, ovviamente, loro, i camosci, che corrono, saltano, giocano, si riposano, si accoppiano, faticano, soffrono, muoiono.
Di indole schiva e diffidente, a differenza del coinquilino stambecco il camoscio (per i naturalisti, Rupicapra rupicapra) è sempre all'erta e pronto alla fuga. Per riapparire non appena riguadagnata la sicurezza, lontano su un crinale, o alto su una roccia intento a sbirciare tranquillo, a riaffermare la sua distaccata eleganza.
Camosci è un lavoro professionale, ma soprattutto un atto d'amore e di rispetto nei confronti dell'animale alpino per eccellenza, un viaggio figurato nella sua natura più profonda e nello straordinario ambiente che lo ospita.
Certo, si nota fin dalle prime pagine che i due autori non sono alle prime armi. Ramires svolge da tanti anni l'attività di guardiaparco nel Gran Paradiso ed è uno dei migliori fotografi naturalisti italiani, Unterthiner ha studiato a lungo l'animale nel Parco delle Alpi Marittime e ricopre attualmente l'incarico di responsabile scientifico di Oasis. Tuttavia, il mestiere, anche se necessario, a volte può non bastare.
Insieme alle indubbie capacità tecniche, per la realizzazione del libro è valsa soprattutto la capacità degli autori di "capire" il soggetto, di entrare nei suoi modi d'essere, di prevedere i suoi comportamenti, di carpirne i segreti più intimi.
Con intelligenza e discrezione.

Luciano Ramires e Stefano Unterthiner: Camosci
(Musumeci Editore, 2002, Aosta. € 35)

NOTIZIE

La copertina di ottobre
Molti lettori ci hanno rivolto la domanda com'è stata realizzata la foto di copertina? Risponde l'autore Fabio Liverani. "È stata allestita una vasca, (l'immagine è stata quindi "prima pensata e poi fatta") piccola e larga, posizionata molto in alto, in questo modo è stato possibile "immortalare" il riflesso speculare del tritone sulla superficie dell'acqua, semplicemente scattando dal basso mentre il tritone si avvicinava alla superficie per respirare con l'aiuto di due flash. Il tritone è stato in questa vasca solo il tempo delle riprese. La riproduzione degli habitat è molto comune nelle riprese di specie diversamente non documentabili in natura. Sono davvero pochi gli stagni che permettano di eseguire fotografie sott'acqua, e anche impensabile documentare tutte le fasi salienti un animale di questo tipo in maniera diversa da questa. Importante è avere le informazioni necessarie per detenere, anche per brevi periodi, questi animali, onde non causargli sofferenze e problemi. Ancor più importante è dopo le riprese riportare gli animali nel luogo esatto dove sono stati prelevati, non vicino, ma esattamente dove sono stati prelevati, in quanto la natura non conosce il concetto di specie, ma di popolazione, quindi mettere insieme animali della stessa specie ma provenienti da popolazioni diverse potrebbe innescare avvenimenti a noi sconosciuti. Catturare anfibi italiani e o detenerli è vietato dalla legge in quanto sono specie protette, fatta esclusione per le rane verdi che si possono pescare (con la canna) nelle quantità e nei periodi consentiti dalle leggi regionali. E' quindi necessario chiedere un autorizzazione agli organi competenti (corpo forestale)". Poi in redazione, per rendere l'immagine più sorprendente, l'abbiamo pubblicata rovesciata.

La fabbrica dei bastoni
La Fabrique de cannes B. Boursier citata nell'articolo dello scorso numero nell'inserto castagna (numero 120, p. 30) è un'azienda familiare fondata nel 1898, che si trova a Entre deux Guiers, piccolo paese dell'Isère.

Mostra fotografica
Dal 10 al 25 novembre presso la sede del parco del Canavese, in via Massimo d'Azeglio 216, a Castellamonte sono in mostra le fotografie di Luca Fassio.
Il trentatreenne fotografo canavesano ritrae di preferenza soggetti naturali, dai vegetali agli insetti, dagli animali ai paesaggi ed il titolo della personale è esemplificativo: "Dalla parte della natura".
L'uso della reflex e di diversi obiettivi ha già dato soddisfazioni a questo artista, facendogli vincere due concorsi fotografici. Una passione che lo porta a svegliarsi quando fuori è ancora buio per essere sul posto prescelto all'alba, quando i colori sono più intensi e delicati allo stesso tempo.
La mostra è promossa dall'Ente Parchi del Canavese con la Comunità Montana Valle Sacra.
La mostra è aperta tutti i giorni dalle ore 10 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 16,30: sabato e domenica dalle 15,30 alle 19.

@vvisi ai naviganti

Rita Rutigliano
redazione@lagazzettaweb.it
http://www.lagazzettaweb.it

Da Johannesburg al Monte Rosa
Dieci anni dopo il grande summit della Terra tenutosi a Rio de Janeiro (Brasile), dal 26 agosto al 4 settembre si è svolto a Johannesburg (Sudafrica) il vertice mondiale per lo sviluppo sostenibile. Al centro del dibattito argomenti relativi ad acqua, aria, terra coltivabile, energia, biodiversità e salute umana. In altri termini, agli ingredienti essenziali alla vita: un prezioso cocktail messo pesantemente a rischio da industrializzazione e globalizzazione selvagge, da uno stile di vita che minaccia il futuro del pianeta. Nel sito ufficiale realizzato dalle Nazioni Unite, all'http://www.johannesburgsummit.org: il rapporto dell'ONU sui "diritti della Terra" (stilato dal sottosegretario Nitin Desai, responsabile del summit, è stato il canovaccio su cui si sono basate le trattative) e parecchi materiali preparatori alle nove giornate di lavori o da esse scaturiti.
In vista del summit il WWF aveva preparato (insieme ad altri documenti) un grande piano per la gestione dei fiumi nel mondo, «fondamentali per l'esistenza quotidiana di miliardi di persone». Articolata in 7 punti, la ricetta del WWF è in rete all'http://www.wwf.it/news/982002_2477.asp, compresa in un rapporto che «presenta un approccio innovativo nella gestione dei bacini fluviali come elemento cardine per destinare ad un uso sostenibile le limitate risorse mondiali d'acqua dolce». Il rapporto stesso, infatti, mostra che «tutti insieme i 261 fiumi transfrontalieri presenti in tutto il mondo drenano il 45% della superficie terrestre, costituiscono l'80% del flusso d'acqua dei fiumi per volume ed intorno ad essi abita il 40% della popolazione mondiale». Altre pagine "italiane" sul summit di Johannesburg (tra cui una "Guida ai temi da trattare e alle risposte da dare") si trovano all'indirizzo http://www.wwf.it/summit/ e, in inglese, all' http://www.panda.org/wssd/. La mappa del WWF sui bacini fluviali a rischio nel mondo è invece reperibile all'http://www.panda.org/livingwaters/pubs.
Il principale sistema fluviale della penisola italiana è costituito dal Po e dai suoi affluenti. Un indirizzo utile, al proposito, è senz'altro http://www.ilfiumepo.net/: chi si interessa del maggior fiume di casa nostra vi troverà descrizione, portata, degrado ambientale etc ed un buon corredo di fotografie. E' in costruzione, inoltre, una sezione in cui saranno raccolte le "Storie" di chi vuole raccontare il suo Po.
Per rimanere in tema di acqua, elemento prezioso e bene comune dell'umanità, due siti in cui trovare un copioso assortimento di materiali. All'http://digilander.iol.it/cicloacqua/index.htm si può dare un'occhiata ai progetti realizzati da due scuole materne e da una scuola elementare di Rimini. Quest'ultima mette a disposizione notizie di carattere soprattutto scientifico (dalla composizione chimica ai tre stati di aggregazione, dal ciclo naturale al problema dell'inquinamento), insieme con una serie di giochi, un po' di storia ed una piccola "Antologia" (si va dalla poesia "Fiumi" di Giuseppe Ungaretti o dal manzoniano "ramo del lago di Como" fino alla canzone di Alex Britti su "La vasca").
"Un contratto mondiale per l'acqua" è in rete all'http://www.cipsi.it/contrattoacqua/, dove sono rintracciabili articoli, documenti, approfondimenti, storia, attività e campagne del comitato internazionale che lotta perché tutti abbiano accesso all'acqua potabile. Sono attivi anche un forum di discussione e la mailing list, e non manca un elenco di utili collegamenti ad altri siti.
In ultimo ho curiosato un po'anche nel sito "Geological Web" (http://www.geologicalweb.com/), dove - cliccando sulla voce "Articoli" - si trova fra l'altro uno studio di Paolo Piccini intitolato "Indren: glacialismo del ventesimo secolo". Consiglio di fare altrettanto a tutti coloro che, per dirla con le parole del lettore che mi ha segnalato lo studio in questione, sono «affascinati dal mondo dei ghiacciai e desiderano approfondire le proprie conoscenze su tale ambiente nonché l'impatto e le conseguenze che le sue modificazioni». L'analisi sul ghiacciaio dell'Indren sul Monte Rosa, infatti, è «precisa, accurata, scientificamente corretta, chiara ed esauriente». Corredata di un'interessante parte storica e di belle fotografie (nonché di disegni, tabelle etc), si rivela un valido strumento per capire l'evoluzione e lo stato attuale e per gettare uno sguardo sul futuro del ghiacciaio.

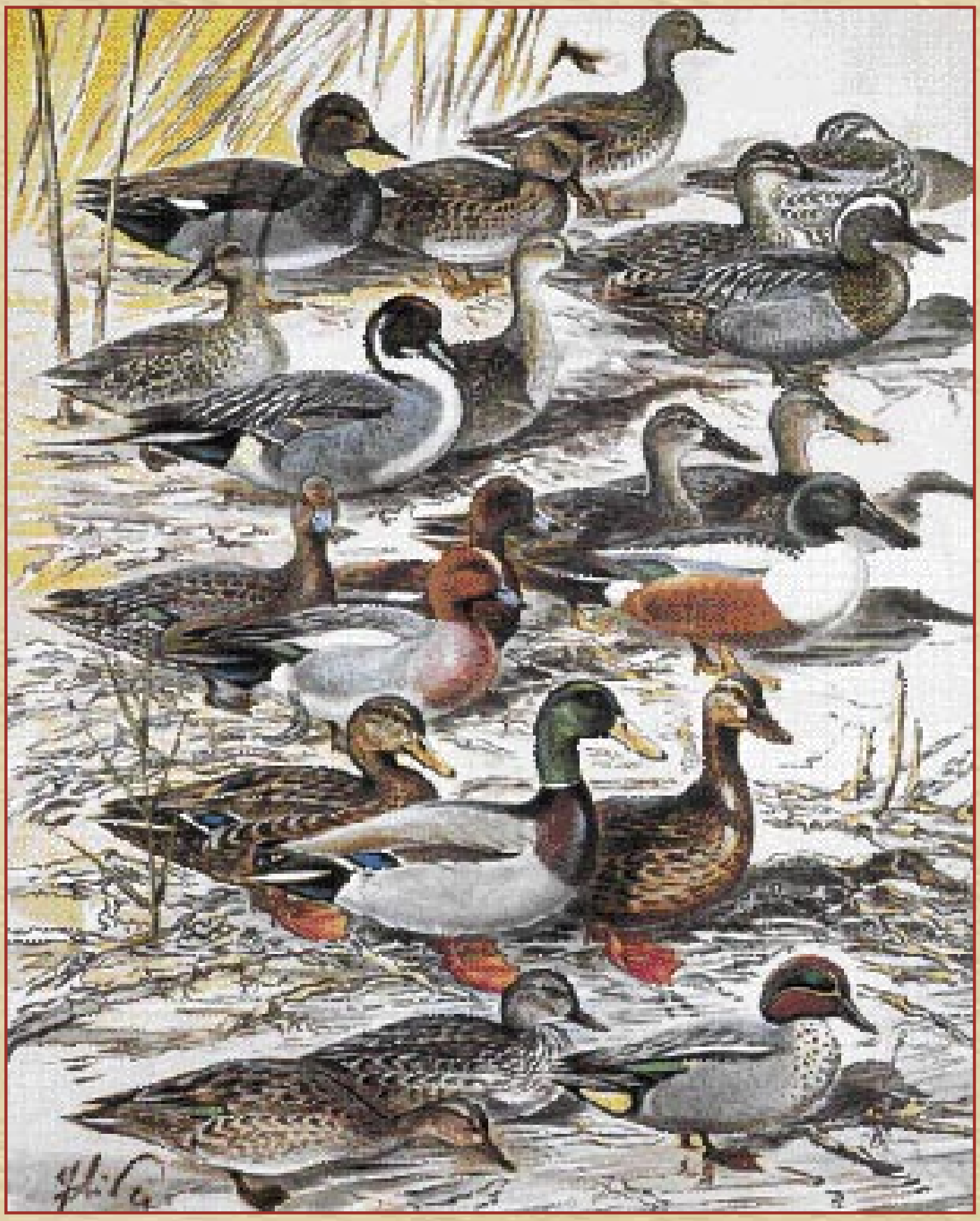
GLI INDIRIZZI segnalati in questa rubrica sono «linkati» nella versione on-line della rivista. Sono gradite segnalazioni di siti interessanti o curiosi.

www.regione.piemonte.it/parchi/rivista/index.htm

Vuoi ricevere le news di Piemonte Parchi?
invia una e-mail a: iscrizioni@comunic.it con oggetto: "iscrivetemi a Piemonte Parchi news"

CENTRO CICOGNE RACCONIGI

Via Stramiano 32 -10035 Racconigi (Cn) Tel e fax 0172 83457 - E-mail cicogneracconigi@tiscalinet.it



Aperto tutto l'anno ogni giorno dalle 10 al tramonto. Per scolaresche e gruppi , tutti i giorni su prenotazione
www.cicogneracconigi.it