

IN COPERTINA Saperi e Sapori

PARCHI PIEMONTESI
Dall'antipasto al dessert

PARCHI ALTROVE
I sapori dell'Appennino





Alessandra Sartoris 2010




Aree naturali e biodiversità

William Casoni

Assessore ai Parchi della Regione Piemonte

CON LO SCORSO MESE DI LUGLIO SONO STATE PRESENTATE LE LINEE GUIDA DELLA NUOVA NORMATIVA CHE RIFORMA LA LEGGE REGIONALE 19 DEL 2009 (POICHÉ LA STESSA È STATA DICHIARATA PARZIALMENTE INCOSTITUZIONALE DALLA CORTE COSTITUZIONALE) E REGOLAMENTA IN MANIERA PIÙ SNELLA E RAPIDA LE ATTIVITÀ E LE FUNZIONI DEI PARCHI DELLA REGIONE PIEMONTE



Oltre che per illustrarne i capisaldi, approfittando delle pagine di “Piemonte Parchi” e del suo pubblico qualificato, in primo luogo per precisare quale sia stato il principio cardine della riforma: è infatti ora volontà della Regione certamente il non abbandonare la missione della conservazione, ma contemporaneamente dare sempre più spazio alla fruizione delle aree protette da parte dei cittadini.

Il nuovo testo unico sulle aree naturali e sulla biodiversità ha quindi, innanzitutto, recepito i dubbi di costituzionalità, soprattutto in merito alle competenze tra Stato e Regione, sollevati dalla Corte Costituzionale che, lo scorso 25 maggio, aveva dichiarato parzialmente incostituzionale la L.R. 19/2009.

Inoltre, ora i “Piani d’Area” verranno approvati direttamente in Giunta (e non più con lo strumento della Legge Regionale), garantendo così un iter più

snello e una maggiore semplicità operativa. Altresì vengono, in ogni passaggio, fortemente abbreviati i tempi di risposta della Pubblica Amministrazione alle istanze provenienti dai cittadini e dalle imprese.

Tra le modifiche salienti vi è poi quella a riguardo dei tempi sugli indennizzi per i danni provocati dai selvatici, che sono ora regolamentati “entro i 90 giorni”, e la riduzione dei componenti nei Consigli di Amministrazione dei Parchi - in linea con le indicazioni dettate dalla nuova Legge Finanziaria - che scendono a cinque membri (due di nomina regionale, uno di nomina provinciale e due nominati dalla comunità del parco).

L’obiettivo della nuova normativa è quello di creare unitarietà d’intenti e di costruire finalmente un “sistema dei parchi”, rendendo le aree delle vere e proprie risorse ed offrendo sempre maggiori servizi ai cittadini.



In copertina: una bufala d'allevamento nel Parco nazionale del Circeo (foto Realy Easy Star)

PIEMONTE PARCHI Anno XXV - N° 10

Editore Regione Piemonte - piazza Castello 165 - Torino

Direzione e Redazione via Nizza 18 - 10125 Torino
tel. 011 432 3566/5761 fax 011 432 5919
e-mail: piemonte.parchi@regione.piemonte.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Roberto Moiso

COMITATO DI DIREZIONE

Enrico Camanni, Gianluca Castro, Massimiliano Panero

VICE DIRETTORE

Enrico Massone

CAPOREDATTORE

Emanuela Celona

Redazione

Gianni Boscolo, Toni Farina, Aldo Molino, Loredana Matonti, Mauro Pianta

Collaboratori

Claudia Borsese, Stefano Camanni, Giulio Caresio, Bruno Gambarotta, E. Giacobino/MRSNT, Susanna Pia, Laura Ruffinatto, Mariano Salvatore, Chiara Spadetti, Ilaria Testa

Promozione e iniziative speciali

Simonetta Avigdor

Segreteria amministrativa

Gigliola Di Tonno

Arretrati e copie omaggio

Angela Eugenia, tel. 011 4323273 fax 011 4324759
eugenia.angela@regione.piemonte.it

Piemonte Parchi Web

Mauro Pianta - www.piemonteparchiweb.it

Piemonte Parchi Web Junior

Loredana Matonti www.piemonteparchiweb.it/junior

Biblioteca Aree Protette

Mauro Beltramone, Paola Sartori - tel. 011 4323185

Hanno collaborato a questo numero:

S. Ardito, C. Caballo, S. Camanni, A. Ferrari, E. Giacobino/MRSNT, C. Grassini, C. Insalaco, M. Marasco, E. Rollino, C. Spadetti, F. Tomasellini

Fotografi

S. Ardito, S. Camanni, T. Farina, L. Ghiraldi/CeDRAP, A. Migliorati, A. Miola, A. Molino, L. Ricciani Agency, T. Spagone/RES, G. Tallone/CM Valli Chisone e Germanasca, F. Tomasellini/EScoto,

Disegni

M. Battaglia, F. Cecchin, C. Girard, A. Sartoris

Mappe e Grafici

S. Chiantore

L'editore è disponibile per eventuali aventi diritto per fonti iconografiche non individuate. Riproduzione anche parziale di testi, immagini e disegni è vietata salvo autorizzazione dell'editore. Testi e fotografie non richiesti non si restituiscono e per gli stessi non è dovuto alcun compenso.

Registrazione tribunale di Torino n. 3624 del 10.2.1986

Stampa: stampato su carta FSC

Grafica, impaginazione, stampa e distribuzione Satiz Srl - Torino

ABBONAMENTO ANNUALE CARTACEO 16 €

su c.c.p. 20530200 intestato a Staff Srl
via Bodoni 24, 20090 Buccinasco (MI)

ABBONAMENTO ANNUALE ONLINE - 10 €

Pagamento su Internet (possibile anche per il cartaceo)
www.piemonteparchi.it

INFO ABBONAMENTI

tel. 02 45702415 (dal lun. al ven. ore 9/12-14.30/17.30)

abbonamenti@staffonline.biz

NUMERO VERDE 800 333 444

Aree protette in Piemonte

REGIONE PIEMONTE

ASSESSORATO COMMERCIO E FIERE, PARCHI E AREE PROTETTE

Assessore William Casoni

DIREZIONE AMBIENTE

Direttore Salvatore De Giorgio

Via Principe Amedeo, 17 - 10123 Torino

SETTORE PARCHI

Responsabile Giovanni Assandri

via Nizza 18 - 10125 Torino

tel. 011 4323524 fax 011 4324759/5397

AREE PROTETTE REGIONALI

ALESSANDRIA

Bosco delle Sorti La Communa

c/o Comune, Piazza Vitt. Veneto - 15016 Cassine AL
tel. e fax 0144 715151

Capanne di Marcarolo

Via Umberto I, 32 A - 15060 Bosio AL

tel. e fax 0143 684777

Po (tratto vercellese-alessandrino)

Fontana Gigante, Palude S. Genuario, Torrente Orba

Piazza Giovanni XXIII, 6 - 15048 Valenza AL

tel. 0131 927555 fax 0131 927721

Sacro Monte di Crea

Cascina Valperone, 1 - 15020 Ponzano Monferrato AL

tel. 0141 927120 fax 0141 927800

ASTI

Rocchetta Tanaro, Valle Andona,

Valle Botto e Val Grande, Val Sarmassa

Via S. Martino, 5 - 14100 AT

tel. 0141 592091 fax 0141 593777

BIELLA

Baragge, Bessa, Brich di Zumaglia

e Mont Prevé

Via Crosa, 1 - 13882 Cemione BI

tel. 015 677276 fax 015 2587904

Burcina

Cascina Emilia - 13814 Pollone BI

tel. 015 2563007 fax 015 2563 914

Sacro Monte di Oropa

c/o Santuario, Via Santuario di Oropa, 480 - 13900 BI

tel. 015 25551203 fax 015 25551209

CUNEO

Alpi Marittime, Juniperus Phoenicea di Rocca,

S. Giovanni-Saben

Piazza Regina Elena, 30 - 12010 Valdieri CN

tel. 0171 97397 fax 0171 97542

Alta Valle Pesio e Tanaro, 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

Boschi e Rocche del Roero

c/o Comune, Piazza Marconi 8 - 12040 Sommariva

Perno CN

tel. 0172 46021 fax 0172 46658

Gesso e Stura

c/o Comune Piazza Torino, 1 - 12100 Cuneo

tel. 0171 444501 fax 0171 602669

Po (tratto cuneese), Rocca di Cavour

Via Griselda, 8 - 12037 Saluzzo CN

tel. 0175 46505 fax 0175 43710

NOVARA

Bosco Solivo, Canneti di Dormelletto, Fondo

Toce, Lagoni di Mercurago

Via Gattico, 6 - 28040 Mercurago di Arona NO

tel. 0322 240239 fax 0322 237916

Colle della Torre di Buccione, Monte Mesma,

Sacro Monte di Orta

Via Sacro Monte - 28016 Orta S. Giulio NO

tel. 0322 911960 fax 0322 905654

Valle del Ticino

Villa Picchetta - 28062 Cameri NO

tel. 0321 517706 fax 0321 517707

TORINO

Bosco del Vaj, Collina di Superga

Via Alessandria, 2 - 10090 Castagneto Po TO

tel. e fax 011 912462

La Mandria, Collina di Rivoli, Madonna

della Neve sul Monte Lera, Ponte del Diavolo,

Stura di Lanzo

Viale Carlo Emanuele II, 256 - 10078 Venaria Reale TO

tel. 011 4993311 fax 011 4594352

Gran Bosco di Salbertrand

Via Fransuà Fontan, 1 - 10050 Salbertrand TO

tel. 0122 854720 fax 0122 854421

Laghi di Avigliana

Via Monte Pirchiriano, 54 - 10051 Avigliana TO

tel. 011 9313000 fax 011 9328055

Monti Pelati e Torre Cives, Sacro Monte

di Belmonte, Vauda

Corso Massimo d'Azeglio, 216 - 10081 Castellamonte TO

tel. 0124 510605 fax 0124 514463

Orsiera Rocciavere, Orrido di Chianocco,

Orrido di Foresto

Via S. Rocco, 2 - Fraz. Foresto - 10053 Bussoleno TO

tel. 0122 47064 fax 0122 48383

Po (tratto torinese)

Corso Trieste, 98 - 10024 Moncalieri TO

tel. 011 64880 fax 011 643218

Stupinigi

Via Magellano 1 - 10128 Torino

tel. e fax 011 5681650

Val Tronca

Via della Pineta - La Rua - 10060 Pragelato TO

tel. e fax 0122 78849

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Alpe Veglia e Alpe Devero, Alta Valle Antrona

Viale Pieni, 27 - 28868 Varzo VB

tel. 0324 72572 fax 0324 72790

Sacro Monte Calvario di Domodossola

Borgata S. Monte Calvario, 5 - 28845 Domodossola VB

tel. 0324 241976 fax 0324 247749

Sacro Monte della SS. Trinità di Ghiffa

Via SS. Trinità, 48 - 28823 Ghiffa VB

tel. 0323 59870 fax 0323 590800

VERCELLI

Alta Valsesia

Corso Roma, 35 - 13019 Varallo VC

tel. e fax 0163 54680

Bosco delle Sorti della Partecipanza

Corso Vercelli, 3 - 13039 Trino VC

tel. 0161 828642 fax 0161 805515

Garzaia di Carisio, Garzaia di Villarboit,

Isolone di Oldenico, Lame del Sesia,

Palude di Casalbaltrame

Via XX Settembre, 12 - 13030 Albano Vercellese VC

tel. 0161 73112 fax 0161 73311

Monte Fenera

Fraz. Fenera Annunziata - 13011 Borgosesia VC

tel. e fax 0163 209356

Sacro Monte di Varallo

Loc. Sacro Monte Piazza Basilica - 13019 Varallo VC

tel. 0163 53938 fax 0163 54047

PARCHI NAZIONALI

Gran Paradiso

Via della Rocca, 47 - 10123 Torino

tel. 011 8606211 fax 011 8121305

Val Grande

Villa Biraghi, piazza Pretorio, 6 - 28805 Vogogna VB

tel. 0324 87540 fax 0324 878573

AREE PROTETTE

D'INTERESSE PROVINCIALE

Lago di Candia, Monte Tre-Denti e Freidour,

Monte San Giorgio,

Conca Cialancia,

Stagno di Oulx, Colle del Lys

c/so Provincia di Torino -

cso Inghilterra 7/9 - 10138 Torino

tel. 011 8616254 / Fax 011 8616477





6



10



16



22



25



28



31



34

«IL GUSTO È IL BUON SENSO DEL GENIO»

FRANÇOIS-RENÉ DE CHATEAUBRIAND

EDITORIALE

AREE NATURALI E BIODIVERSITÀ

1

di William Casoni

SAPERI E SAPORI

REINVENTARE IL GUSTO, REINVENTARE IL CIBO

6

di Cristina Grasseni

PARCHI PIEMONTESI: DALL'ANTIPASTO AL DESSERT

10

di Elisa Rollino

IL FORMAGGIO DELLE VIOLE

16

di Stefano Camanni

IL MISTERO DELLE API SCOMPARSE

18

di Aldo Molino

MADE IN MARITTIME

20

di Cat Caballo

IL CIOCCOLATO AGGIUSTA LA VITA

22

di Cristina Insalaco

PARCHI E SAPORI D'APPENNINO

25

di Stefano Ardito

MITOLOGIA

L'UVA FRUTTO DEGLI DÈI

28

di Anna Ferrari

ENTOMOFAUNA

DISGUSTOSI, PRELIBATI INSETTI

31

di Francesco Tomasini

NATURA PROTETTA

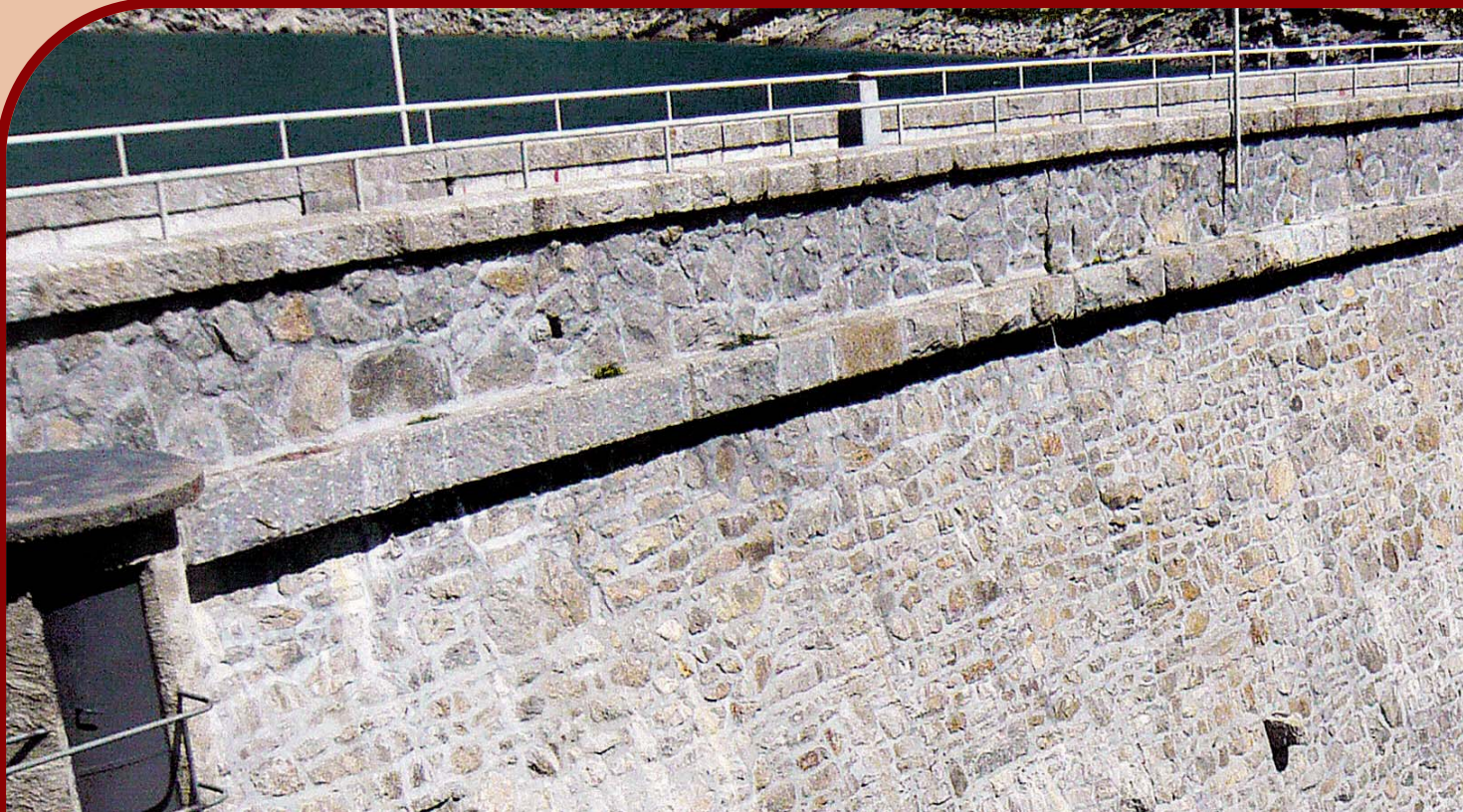
LOAZZOLO, DOVE IL MOSCATO INCONTRA LA ROBIOLA

34

di Aldo Molino

RUBRICHE

38



ALLA RICERCA DEL SALE

Lo stambecco è goloso di sale e lo cerca in natura, trovandolo sotto forma di salnitro. Il composto, costituito da sali minerali (nitrati) si forma sui muri umidi dove l'acqua, trasportata dalle risalite capillari carica di ammoniaca e batteri - a contatto con il carbonato di potassio delle opere di muratura e l'ossigeno forma il nitrato di potassio, meglio conosciuto come salnitro che si manifesta come efflorescenze biancastre. Uno dei luoghi preferiti dagli stambecchi - dove banchettare con il goloso nettare - sono i paramenti delle dighe. Succede così di assistere a spettacoli che lasciano senza fiato: gli stambecchi si "attaccano" a questi manufatti, e sembra che debbano cadere da un momento all'altro data la pendenza impossibile. Uno dei siti dov'è possibile osservarli è la diga di Cingino, a 2250 metri in alta Valle Antrona, in provincia di Verbania al confine con la Svizzera.

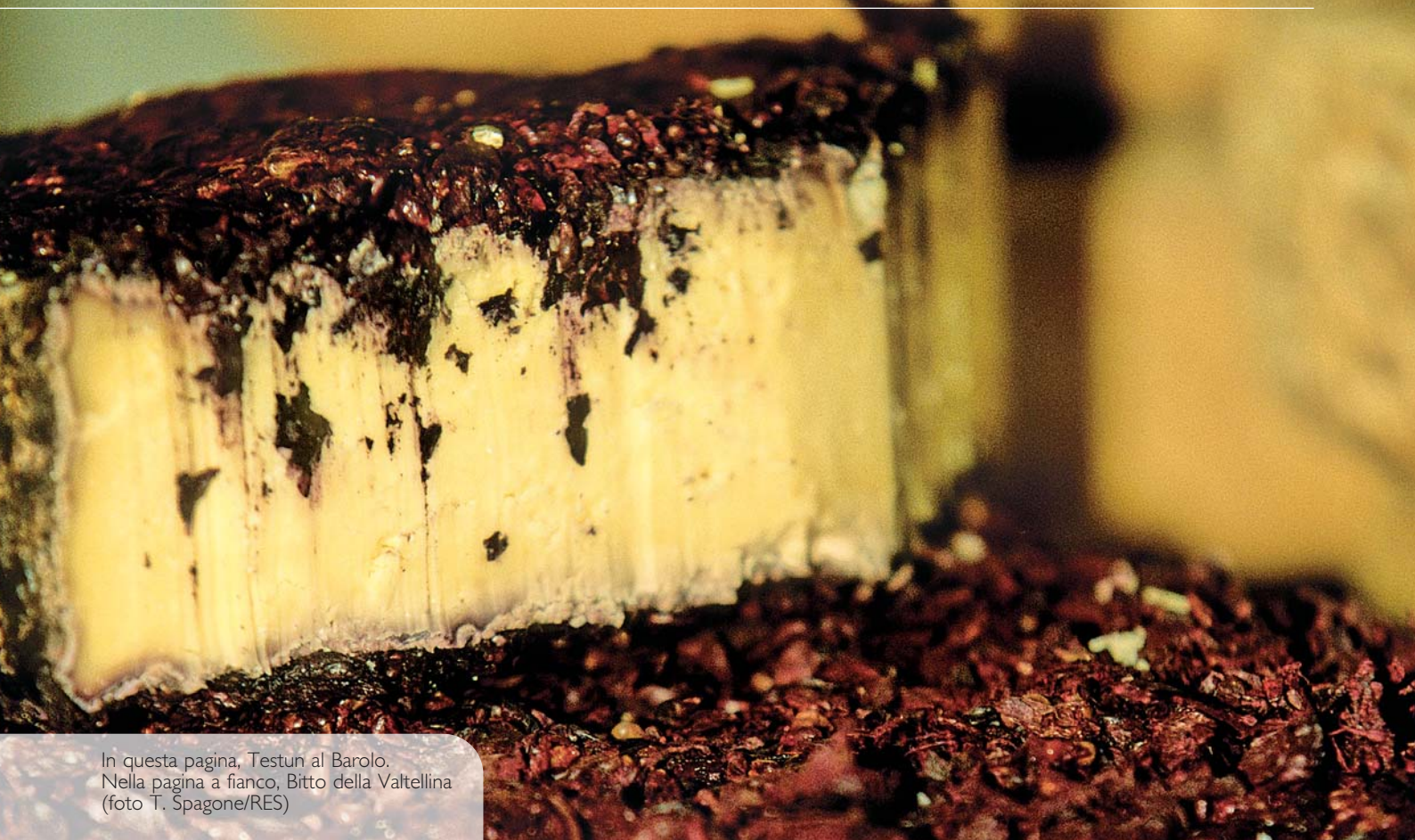
(foto Adriano Migliorati)





Foto Adriano Migliorati

Reinventare il gusto, reinventare il cibo



In questa pagina, Testun al Barolo.
Nella pagina a fianco, Bitto della Valtellina
(foto T. Spagone/RES)

Uno dei problemi più urgenti e complessi del nostro tempo è la conciliazione tra gli imperativi del globale e i diritti del locale, perché globale e locale si scontrano spesso in un cortocircuito di pregiudizi, arroccamenti e perdite. È arduo il passaggio dalle società parzialmente autosufficienti del passato, in cui i ritmi vitali avevano un andamento circolare fondato su processi rituali e riferimenti certi, e la nostra società fortemente omologata e mondializzata, dove lo sviluppo è pilotato da scelte e decisioni quasi sempre lontane dai luoghi e dalle esigenze del vivere quotidiano. Allora viviamo sospesi tra la nostalgia di un mondo più “genuino” e “naturale”, che di solito è frutto dell’idealizzazione del passato (com’era bello

ieri...), e la tentazione di abbandonarci a logiche e proposte buone per tutti, ma insipide come i prodotti del supermercato. Il dilemma è che non basta rispolverare le antiche usanze, perché la tradizione evolve oppure muore, ma non si può nemmeno accettare il modello unico che spazza le culture e le memorie locali.

Se c’è un campo nel quale tradizione e innovazione hanno saputo trovare un incontro, questo è il gusto. O il cibo, se preferite. La cultura del mangiare è forse la più radicata nelle profondità della società umana, perché esprime un insieme di valori ancestrali di sopravvivenza, piacere e condivisione. La tavola è il primo luogo di incontro delle persone, ma è anche l’incontro tra i prodotti della terra (la

natura) e le tecniche dell’agricoltura (la civiltà). In tavola si misura il sapere e il sapore di una cultura. Ecco dunque il significato del mangiare e il valore antropologico della recente “riscoperta” del gusto, che non consiste solo nel riesumare vecchi cibi e antiche ricette, e nemmeno nel servirli con un’etichetta diversa. La nuova cultura del cibo si basa su un processo (riuscito) di ibridazione tra antico e moderno, su una reinvenzione della tradizione secondo tecniche, prodotti e gusti nuovi, perfettamente aderenti al vivere attuale.

È stata una piccola grande rivoluzione, ed è esattamente ciò di cui abbiamo bisogno. In ogni campo.

Enrico Camanni

IL CONCETTO DI “PATRIMONIO” CULTURALE VIENE OGGI SPESSO APPLICATO AL CIBO E ALLE CULTURE DEL GUSTO. È UN PROCESSO RICCO DI CONSEGUENZE ANCHE SULLE CULTURE LOCALI. SI PUÒ INTENDERE IL CIBO TRADIZIONALE COME UN PATRIMONIO LOCALE?

Cristina Grasseni

Il problema del cibo nella società contemporanea è un problema multidisciplinare: la sua analisi comporta la presa in considerazione di elementi di logistica e di economia, di biologia e di chimica, di storia e di antropologia. I sistemi di produzione del cibo locale sono sistemi sociali, basati su reti di relazioni (commerciali, amicali, politiche etc.) e quindi necessariamente esprimono valori, da un lato, mentre dall'altro impattano sulle *forme* visibili del territorio e del paesaggio. Tutto ciò appare particolarmente chiaro nel caso dei formaggi d'alpeggio, che affrontano ora il problema strategico di una loro ricollocazione nell'era della “patrimonializzazione” come tendenza globale. In questi processi (come quello per il riconoscimento Unesco per esempio), il cibo viene riscoperto e reinventato, sia come risorsa di sviluppo locale che come emblema, sintomo e simbolo di una qualche identità, collettiva o territoriale.

Criticando il concetto di patrimonio, Berardino Palumbo mostra sulla base della sua etnografia in Sicilia orientale come si tratti di *costruire* un sentimento di appartenenza comunitaria, negoziando e manipolando lo spazio pubblico, il simbolismo culturale e la pratica amministrativa. Di contro a una nozione di identità monolitica cui spesso ingenuamente il concetto di patrimonio si rifà, oc-

corre spiegare come le identità locali siano effetto di processi dinamici di costruzione di sentimenti di appartenenza ma anche di strumenti intellettuali e politici, di relazioni sociali ed economiche che si radicano via via nei diversi contesti e rimandano necessariamente a qualcosa di più vasto e diverso che non un “patrimonio” da possedere e *conservare*.

Studiare le trasformazioni dei sistemi produttivi tradizionali nell'arco alpino ci insegna che una delle condizioni per l'accesso al mercato è quella della loro standardizzazione. Dalle materie prime agli animali che le producono, al marketing del prodotto, questo significa cambiare, insieme ai sistemi tecnici e alle culture materiali della produzione, anche un sistema sociale e un equilibrio di relazioni locali. Il modo in cui i prodotti locali sono trasformati, distribuiti e consumati, insieme alle modalità della loro appropriazione simbolica, è il terreno di trasformazione della “reinvenzione del cibo”. Questa può essere positiva per le località, qualora mobiliti strategie ed energie per la valorizzazione dei territori e delle culture, cioè storie e ricette locali, paesaggi e saper fare. Può anche essere negativa nella misura in cui la standardizzazione omologa i saperi viventi, oblitera culture materiali specifiche e riduce la diversità culturale dei cibi. Questo delicato bilanciamento dipende da una serie complessa di processi, compresa la rivalutazione del cibo come patrimonio, il quadro giuridico che regola le denomina-

zioni geografiche protette, o il sistema di distribuzione e commercializzazione.

Sono diversi gli attori sociali e istituzionali che stanno riscoprendo il cibo come oggetto *topico* per pensare insieme i temi della sostenibilità e dell'innovazione responsabile.

Alcuni fenomeni contemporanei sono particolarmente interessanti in quanto sembrano coniugare questi due aspetti, mettendo a fuoco la possibilità di sviluppare nuovi stili di vita: è il caso del consumo critico, per esempio. La ricerca del rapporto diretto tra produttore e consumatore da parte dei consumatori “urbani” e il neo-ruralismo (l'arrivo di nuovi residenti – spesso piccoli imprenditori locali – nelle zone rurali), con la sua incidenza non solo culturale e sociale ma anche economica rispetto alla vitalità delle nostre campagne, ci dà un altro esempio di possibili nuove modalità di





produrre e pensare il cibo. Tuttavia questo spesso coincide con l'omologazione a circuiti globali, reali e virtuali, del cibo e delle sue immagini. Il marketing del territorio è fortemente legato, per esempio, al marketing dei saperi/sapori locali, in modi che possono a volte scadere in icone stereotipizzate dell'idillio rurale. L'idea stessa del "prodotto tipico" risulta dalla convergenza di due processi distinti e contraddittori: innanzi tutto la domanda di cibi di nicchia, localmente prodotti, tradizionali, introvabili altrove (nella località e nella tradizionalità ci si aspetta di trovare garanzie di trasparenza e qualità).

Tuttavia proprio il successo dei circuiti locali di commercializzazione e co-produzione di prodotti soprattutto agricoli e gastronomici (dai farmers' markets ai gruppi di acquisto solidale) indica la potenzialità "globale" della riscoperta dei prodotti "tipici", *in quanto* locali.

Non dimentichiamo che il cibo è un fatto sociale, il suo consumo è regolato e ritualizzato da convivialità e festività, ma anche da distinzioni di età e classi sociali. Il sociologo Zygmunt Bauman ha a suo tempo sottolineato come la globalizzazione possa valorizzare il locale se lo costruisce come "tribale".

Ciò che viene valorizzato o deprezzato a livello locale può quindi essere deciso da dinamiche largamente esterne ai contesti che impattano: dal mercato, da agenzie internazionali di sviluppo o da legislazioni nazionali e comunitarie.

Tuttavia, il lato "glocale" della reinvenzione del cibo comprende la riscoperta della storia locale, delle

In questa pagina: mele del Piemonte, paste di meliga e castagne cuneesi (foto T. Spagone/RES)



particolarità del territorio e delle culture.

Nella regione alpina, le strategie locali di reinvenzione del cibo diventano apprezzabili anche in termini economici soprattutto se legate alla commercializzazione del formaggio d'alpe e al sistema delle malghe.

Appare chiaro per esempio che la caseificazione in alpeggio legata alla tradizione della monticazione stagionale è "marginale" e "residuale" solo se misurata con i canoni dell'agricoltura e dell'allevamento intensivi. Sebbene sottoposta a notevoli pressioni burocratiche e normative, l'ecologia della cultura di alpeggio segue pratiche e strategie diverse a seconda dei contesti, e in alcuni casi si rivela vincente proprio nella costruzione di "prodotti di nicchia". Penso allo *Strachitunt* della Valtaleggio o al *Bitto* delle Valli del Bitto.

I sentieri imboccati in ciascun contesto territoriale e produttivo - verso la denominazione di origine protetta, piuttosto che nella direzione della commercializzazione diretta o

viceversa nell'immissione nella grande distribuzione - hanno determinato effetti locali molto diversificati. Ciascuno merita di essere approfondito.

Da artefatto locale e artigianale, radicato nelle pratiche e negli ambienti che lo producono sia fisicamente che socialmente, il cibo locale viene progressivamente dislocato nei circuiti globali del marketing, ma anche della logistica, dell'innovazione tecno-scientifica e della regolazione giuridica. Per questo il cibo ci affascina, raccogliendo in sé molti aspetti cruciali della vita: i sensi e la memoria, la quotidianità e il rito, l'abilità professionale e le relazioni di potere.

Cristina Grasseni insegna Antropologia culturale ed Ecomuseologia all'Università di Bergamo. Tra le sue pubblicazioni: *Developing Skill, Developing Vision. Practices of locality at the foot of the Aps*, 2009; *Luoghi comuni. Antropologia dei luoghi e pratiche della visione*, 2009 e *Ecomuseo-logie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, 2010.

Per saperne di più

- Faoro L., Kezich G. E Meoni M. L. (a cura di), *Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari nell'arco alpino*, SPEA-Annali di S.Michele, 19, 2006.
- Grasseni C., *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Qui Edit, Verona, 2007.
- Grasseni C., Salomone, S., Messina M. (a cura di), *La reinvenzione del cibo*. Numero monografico di *Culture della sostenibilità*, n. 6, Franco Angeli, 2009.
- Petrini C., *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Firenze, Giunti/Slow Food, 2009.
- Viazzo P., Woolf S. (a cura di), *Formaggi e mercati. Economie d'alpeggio in Valle d'Aosta e Haute-Savoie*, Le Chateau, Aosta, 2002.



Qui sopra, mucca al pascolo in Alpe Prabello, Val Malenco (foto T. Spagone/RES)

Dall'antipasto al dessert

Elisa Rollino

VIAGGIO TRA I PRODOTTI DEI PARCHI DEL PIEMONTE IMPEGNATI NON SOLO NELLA TUTELA DEL TERRITORIO, MA ANCHE NELLA RISCOPERTA DEI GUSTI E NELLA CONSERVAZIONE DELLE VARIETÀ ANIMALI E VEGETALI

Per cominciare, gli antipasti. Come la mocetta del Gran Paradiso, carne conservata da consumare come bresaola o prosciutto crudo; ricavata un tempo dalla carne dello stambecco, oggi viene prodotta sfruttando gli allevamenti di capre o mucche. Una tipicità del Canavese e del Biellese è, invece, il salame di patate: un misto di carne suina e patate bollite, nato dalla necessità dei contadini di aumentare la consistenza del cibo con prodotti più economici. Tipici della Val Grande, la mortadella di fegato – prodotta con carni e fegato di suino con l'aggiunta di vino tiepido aromatizzato da spezie – e il violino di capra, un prosciutto di capra che deve il nome alla forma e alla tecnica di taglio che prevede l'uso del coltello come un archetto.

Per i primi piatti vale la pena di fare un salto al Parco Lama del Sesia, nei pressi di Casalbertrame, dove è coltivato il riso venere conosciuto anche come riso nero, creato dall'ibridazione di alcune varietà italiane.

Raggiungendo le Baragge è doveroso assaggiare il riso di Baraggia biellese e vercellese, tipicità che ha ottenuto la Denominazione di origine protetta (Dop). Facendo incontrare il riso con il fagiolo di Saluggia, prodotto tipico del Parco del Po e dell'Orba e del Parco del Po torinese, è possibile preparare un'ottima *panissa* che necessita anche di salame, lardo, cotica e formaggio grana.

Se c'è spazio ancora per la seconda portata, allora conviene spostarsi nel Parco Alpi Marittime. Lì vicino, e precisamente in Valle Stura, è stata salva-



Qui sopra, vacche in alpeggio in Val Tronca (foto arc. Ente parco)

ta dall'estinzione la Pecora sambucana: ottima per la carne e la lana, è adatta a vivere in ambienti montani e per questo si cerca di introdurla anche nel Parco Alta Valsesia con un progetto che prevede l'assegnazione di alcuni capi a giovani allevatori locali. Restando nel Cuneese, il territorio del Parco del Po è impegnato nel recupero della Gallina bianca, razza tradizionale piemontese diventata sempre più rara. Chi preferisce il pesce potrebbe spostarsi nel Pinalto di Poirino dove viene allevata – fin dal XIII secolo – la Tinca gobba dorata. Nelle acque tumultuose e fresche del Parco Alta Valle Pesio e Tanaro è possibile invece pescare la Trota fario, dalla carne compatta e delicata.

Per il contorno non c'è che l'imbarazzo della scelta. Nella dieta dei territori montani non possono mancare le patate: un tempo importantissime, col passare del tempo le antiche varietà del tubero hanno lasciato il posto a cultivar più produttive.

La Patata quarantina è una delle più antiche; diffusa un tempo sull'Appennino ligure piemontese sopra i 300-400 metri e salvata dall'estinzione, viene coltivata alle Capanne di Marcarolo. Al Gran Bosco di Salbertrand, invece, è possibile assaggiare le patate di montagna. Sono tuberi particolarmente sani e nutrienti coltivati in alta quota. La *Piatlina* è invece la varietà tradizionale recuperata dal Comune di Entracque (Parco Alpi Marittime): un tubero dalla forma schiacciata, diffuso fino agli anni cinquanta e quasi del tutto abbandonato fino al recupero incominciato dal parco. Un tubero tipico del territorio del Parco del Po torinese è il *Topinambur*. Dalla polpa bianca e croccante e consumato crudo o lessato, è ingrediente di alcune ricette sia dolci che salate come il tupinambur all'acciuga e il bunet ai topinambur. Tra gli ortaggi non mancano i peperoni: dal peperone quadrato d'Asti, tipico delle Aree protette astigiane, al peperone di Carmagnola cui è dedicata ogni settembre la celebre sagra. È necessario però tornare nell'Astigiano per assaggiare il cardo gobbo di Nizza Monferrato, buono



Nelle foto della pagina: menta di Pancalieri (foto arc. Ente parco Po torinese/A. Miola) e fragole di Poirino (foto A. Molino)

anche crudo e accompagnato a uno dei piatti più caratteristici della cucina piemontese: la *bagna cauda*. Deve la sua forma particolare alla tecnica di coltivazione: quando sono già alti, i cardi vengono piegati e ricoperti di terra, quindi nel tentativo di liberarsi per trovare la luce si gonfiano e si incurvano.

Una portata imperdibile nel nostro viaggio è, a questo punto, il formaggio. Partendo dall'estremità settentrionale del Piemonte, è raro ma fortunato l'incontro con il *Bettelmat*, formaggio prestigioso legato al popolo walser, prodotto nel territorio all'Alpe Veglia-Devero, in pochi alpeggi della Valle Antigorio e Formazza. Un for-

maggio tipico della Valsesia e delle montagne biellesi è il *Macagn*, fatto con latte vaccino intero e crudo. Nel Parco Orsiera Rocciavré viene prodotto invece il *Cervin*, piccola toma di latte caprino e vaccino. Con il latte avanzato dalla lavorazione veniva prodotta invece la *tuma del lait brusc*, oggi sempre più rara. Il Parco Orsiera ha istituito un marchio tipico per i formaggi prodotti sugli alpeggi e contribuisce al lavoro dei malgari con l'assegnazione di strutture. Tipico del territorio tra Orsiera e Val Tronca è il *Plaisentif*, un antico formaggio prodotto con il latte delle mucche che pascolano nell'alta Valle Chisone nel periodo di fioritura delle



MENTA PIPERITA

Nome botanico: *Mentha x piperita* L.
nm. *rubescens*

Famiglia: Lamiaceae (Labiatae)



In questa pagina: piccoli frutti di Martiniana Po e miele di Prigelato (foto archivio Enti parco)

viole. Tralasciando, nostro malgrado, altri formaggi tipici, con la formaggata delle Capanne, si giunge alle estremità meridionali del Piemonte, rispettivamente al in Alta Valle Pesio e Tanaro e alle Capanne di Marcarolo. Per chi ama accompagnare il formaggio con il miele nei parchi può trovarne un'ampia scelta. Oltre a quelli del Gran Bosco di Salbertrand, della Val Troncea, del Sacro Monte di Ghiffa e del Parco Burcina, il miele viene prodotto e studiato in collaborazione con l'Università anche al Parco Gesso Stura e al Parco la Mandria. Può essere abbinata al formaggio anche la mostarda d'uva, detta anche *Cognà*, prodotto tipico del territorio protetto dai Parchi e riserve astigiani e del Parco del Po e dell'Orba. Da non dimenticare il pane che nel Parco dei Laghi di Avigliana è biologico e viene prodotto con una filiera locale e la manifestazione Arcan'ova: un progetto ideato dal parco nel 2002 al fine di valorizzare l'autotono, salvaguardare la biodiversità e ricercare realtà agro - zootecniche e artigianali impegnate nel mantenimento di antiche razze e cultivar.

Per la frutta è consigliabile una passeggiata sulla collina torinese: a San

Mauro si raccolgono le fragole mentre a Rivodora (frazione di Baldissero Torinese) è possibile trovare rare e pregiate fragoline di bosco. Nella campagna del Parco del Po cuneese troviamo invece le antiche varietà di mele piemontesi, aree scartate dall'agricoltura industriale dove sono sopravvissuti antichi cultivar di mele tra cui: la Grigia di Torriana, la Buras, la Dominici, la Magnana e molte altre. Mentre nel Parco del Po e dell'Orba viene coltivata la Ciliegia precoce di Rivarone, una specialità tenerina che matura a metà maggio; nel Parco Alta Valle Pesio e Tanaro viene raccolto il Marrone di Chiusa Pesio, il cultivar di castagne più importante della provincia di Cuneo, ideale per essere trasformata in *marron glacé*.

A questo punto non possiamo farci mancare il dolce. A base di cioccolato nel Parco del Po torinese e nel Parco Gesso e Stura. Caratteristiche del Parco del Po cuneese sono invece le *Batiaje*, paste di farina gialla che devono il nome forse al battesimo, cerimonia durante la quale venivano servite, oppure al termine arabo *bat-jha* (piccolo sole), forse per eredità saracena. Nel Parco del Po e dell'Orba e al Sacro Monte di Crea vengono prodotti i Krumiri, creati nell'Ottocento da un pasticcere di Casale Monferrato; a Oropa si mangiano le Cupole (cioccolatini ripieni di crema al rum), i Mucroncini (biscotti di nocciola con ripieno al cioccolato) e gli Oropini (cioccolatini ripieni di grappa).

E infine i vini. Nel Parco di Rocchetta Tanaro viene prodotto





il barbera d'Asti, mentre nei comuni del Parco del Po torinese Mazzè e Villareggia è possibile trovare l'erba-luce di Caluso, vino bianco, anche passito e liquoroso, di cui le prime notizie risalgono al 1606. Sulle colline moreniche canavesane si produce il "Canavese" in tutte le sue varianti: bianco, rosato, rosso, nebbiolo e barbera. Sulla Collina torinese vengono coltivati e vinificati alcuni classici vitigni piemontesi (barbera, freisa, bonarda, malvasia) e un raro vitigno dal quale si ottiene il particolare vino Cari. Dalle vigne di Boca (No), nel Parco del Monte Fenera, si produce l'omonimo vino; in questa zona le vigne, abbandonate negli anni cinquanta, sono state recuperate nel 2008 da un gruppo di produttori locali. E poi i distillati. Nel Parco del Po torinese si può gustare l'Arquebuse composto da 33 erbe, tra le quali ginepro, verbena, menta, salvia, valeriana, iperico, camomilla, limone, arnica, genziana, issopo e tanacetone. Per i bambini è consigliato invece lo sciroppo di menta, in particolare quello di Pancalieri (To): il piccolo comune del Parco del Po cuneese è capitale della menta e della coltivazione di erbe officinali.

Elisa Rollino, laureata in Comunicazione multimediale e di massa, ha discusso una tesi dal titolo *I parchi piemontesi tra vecchi modelli e nuove professioni*. Collabora con *Piemonte Parchi* e ha curato per la rivista gli inserti dedicati alla fruizione del territorio e il sito www.piemonteparchi.it

PARCHI DI QUALITÀ'

Non si tratta di una sfida per il risotto ai porcini più buono, o la ricerca di un ristorante che serva piatti da gourmet: è un'attestazione per tutte quelle aziende che operano seguendo i principi di attenzione all'ambiente. Ed è una garanzia per il turismo: un equilibrio concreto tra economia ed ecologia. Questo è il senso del Marchio di **Fornitore di Qualità Ambientale** del parco Fluviale del Po e dell' Orba, un progetto che contraddistingue e premia le organizzazioni che impostano la propria attività secondo logiche di rispetto dell'ambiente naturale. Lo possono ricevere tutti gli operatori agricoli, turistici e comunali con la sede dell'attività all'interno dell'area turistica del Parco del Po o nei comuni della Riserva del Torrente Orba. L'adesione al progetto è volontaria, gratuita e ha una durata di cinque anni, sempre rinnovabili.

Il marchio, che esiste dal 2004, è attribuito sulla base di specifici disciplinari che individuano, per ogni categoria di attività, le azioni richieste per il miglioramento continuo della qualità ambientale del territorio: come il recupero delle strutture edilizie, il risparmio di energia e acqua o l'utilizzo di detersivi ecologici. I ristoranti assicurano vini e piatti con prodotti tipici locali, dal classico fritto misto piemontese al gran bollito, dalle rane fritte alle sperimentazioni del risotto al cioccolato e gorgonzola.

«Dopo sei anni il bilancio del progetto è positivo e soddisfacente - dice Dario Zocco, direttore del parco. Ci siamo certificati, abbiamo analizzato i punti critici dell'ambiente su cui si poteva intervenire. Siamo entrati in contatto con persone in gamba, aperte e interessate all'ambiente in cui operano, persone che da noi si sentono supportate e consigliate».

Anche nel Parco Fluviale del Po Torinese c'è la volontà di estendere il marchio: per ora esiste soltanto quello territoriale per la fruizione turistica del **Po confluente nord ovest** e i consigli, nella piccola guida *Le soste*, di una serie di offerte ristorative lungo la fascia del Po. «Perché prima di fare il marchio di Fornitore di Qualità Ambientale, un territorio deve avere una sua caratterizzazione specifica» spiega Ippolito Ostellino, direttore del parco torinese.

Nel Parco nazionale del Gran Paradiso si avvierà, invece, da settembre un progetto molto simile: il **Marchio Collettivo di Qualità** che si rivolgerà al settore dell'artigianato, agroalimentare e turistico, e verrà nuovamente attribuito a tutte quelle attività che tra Piemonte e Val d'Aosta lavorano dalla parte della natura. (Cristina Insalaco)

I SENTIERI DEL GUSTO NEL PARCO VAL GRANDE

Dal 2001 il Parco Nazionale Val Grande organizza la rassegna **I Sentieri del Gusto**, consolidato e apprezzato appuntamento che interessa il territorio delle province del Verbano Cusio Ossola, di Novara e Varese. Dalla fine di settembre a novembre ristoranti, trattorie, agriturismi, rifugi e circoli del parco propongono le ricette tradizionali del territorio valgrandino, poi riprese dai ristoranti dei laghi e dell'Ossola. Il tema scelto per la rassegna di quest'anno è il formaggio caprino, essendo il Parco Val Grande partner del progetto Interreg "Proalpi -

Valori e Sapori delle produzioni tradizionali alpine". I 27 esercizi partecipanti

proporranno almeno una portata che preveda l'utilizzo del formaggio e ospiteranno, in occasione delle serate autunnali, un produttore locale. (e. rol.)

Info: tel. 032487540,
info@parcovalgrande.it,
www.parcovalgrande.it.



Gusto, dunque sono

intervista a Paolo Massobrio

A cura di Mauro Pianta

Allora Massobrio, partiamo dall'inizio: che cos'è il gusto?

È uno dei fattori che meglio spiega chi siamo, nel senso proprio del significato esistenziale. Il gusto non è una faccenda per ricchi o poveri, di destra o di sinistra. È un dato, qualcosa che ci interpellava almeno tre volte al giorno, tante sono quelle in cui desideriamo avere un cibo o una bevanda. Il gusto risponde ai nostri desideri, che non sono solo quelli della nutrizione. Se fosse solo così, basterebbe una pillola. Ma la logica di chi il gusto lo vuole appiattire non va poi troppo distante. Il gusto invece è un segno di libertà, che non si può incanalare più di tanto: ha a che fare coi ricordi, con una terra, con dei momenti della vita in cui un cibo è stato un'occasione potente di comunicazione. Un cuoco, infatti, è un comunicatore, come un poeta o un artista.

Perché in Italia esiste una cultura del gusto che invece sembra essere assente nei paesi anglosassoni?

Perché l'Italia è un paese unico. Soltanto noi abbiamo 1000 vitigni, un paese importante come la Francia, forse, non arriva a 100. Nella storia il nostro paese, lungo e stretto, ha trattenuto tutto ciò che è passato. E ha trattenuto saperi e anche sapori, tanto che oggi possiamo contare differenze tra un paese l'altro, anche a distanza di pochissimi chilometri. Questa è l'unicità dell'Italia, che nel mondo è riconosciuta, anche se spesso non capita. È la nostra forza: non a caso l'Expo del 2015, che dovrà rappresentare l'occasione del grande viaggio nel paese del mito, parte proprio dal mito alimentare.

Qual è stata negli ultimi 20 anni l'evoluzione del gusto?

Lo snodo è stato il 1990, anno che segna una rinascita, quasi una rivoluzione. In quel momento abbiamo visto

tanti giovani tornare alla terra, dapprima con il vino e poi via via con tutti gli altri prodotti agricoli e dell'artigianato alimentare. Dico rivoluzione perché questi giovani hanno parlato ai consumatori delle loro generazioni, ma hanno anche dato una nuova classe di cuochi o di gestori di locali. Sono nati i wine bar, e in poco tempo, nel centro storico di ogni città, si è iniziato a servire il vino nei calici di cristallo, segno di un chiaro mutamento di costumi che prosegue ancora oggi.

Qual è stato il ruolo della "tecnologia" in questa mutazione?

È interessante osservare un paradosso. Negli anni Ottanta, ad esempio nel vino, si è scoperta la tecnologia, che ha portato a un generale innalzamento della qualità. Ma anche a un appiattimento, se vogliamo, verso l'alto, che alla fine è diventato noia. La vera novità invece è arrivata sempre da un movimento di giovani capace di riallacciare un filo rosso con i propri nonni, tornando a pratiche antiche che si sono rivelate moderne e vincenti. Pensiamo solo alla biodinamica. Se oggi si va in qualsiasi ristorante di un certo livello, e si scorre la carta dei vini, si scopre che c'è una parte che propone proprio quei vini lì. Vini con prezzi importanti, ma che sono richiesti, perché hanno il sapore della loro terra di origine. È accaduto nel vino come in tutti gli altri campi. Chi ci legge ricorderà certamente la spuma, il chinotto, il ginger, la cedrata, insomma quelle bevande popolari che hanno fatto breccia dal dopoguerra fino agli anni ottanta. Ebbene, sono state tal-



mente esasperate, dal punto di vista industriale, che si sono persi i connotati del gusto di origine. Oggi si scopre che la gazzosa, ad esempio quella di Lurisia, è richiestissima e così il chinotto, tanto

che Oscar Farinetti ha dovuto creare una fabbrica apposta. Ma anche Teo Musso, che è il leader del fenomeno dei microbirrifici, ha creato ginger, spuma e cedrata che tolgono la sete, non che l'accentuano con la dolcezza stucchevole di certe bevande industriali. Che cosa vuol dire? Che si è tirata troppo la corda, dando per scontato che il consumatore avesse perduto la memoria o che il gusto fosse quello codificato dall'industria. E invece no. Il gusto è oggettivo.

Come si mangia nei parchi italiani?

Non c'è ancora una distinzione che lega il parco a un prodotto o a una cucina, se non in sporadici casi. Anche se non è del tutto vero perché il parco non deve essere inteso come un'area delimitata, quasi un porto franco, ma deve essere concepito come parte della cultura della gente che vive nei paesi intorno. Se penso al parco di Rocchetta Tanaro, ad esempio, non posso non fare riferimento alla cucina straordinaria che si offre in paese, ai vini, all'artigianalità alimentare che si è sviluppata, forse anche grazie a questa presenza di forte naturalità.

Paolo Massobrio conduce da oltre vent'anni una battaglia per la riscoperta di una cultura popolare attraverso il gusto e contro l'omologazione dei sapori. Milanese di origini monferrine, è considerato uno dei "guru" del giornalismo enogastronomico. Scrive su *La Stampa*, ma lavora anche in tv, in radio, in campo editoriale. Senza trascurare la sua "creatura" prediletta: il Club di Papillon (www.clubpapillon.it), un'associazione nazionale che è arrivata a quota 6 mila soci e 50 sedi in tutta Italia.

Piccolo e giovane: l'unico futuro

intervista a Roberto Burdese

A cura di Elisa Rollino

In questi anni è cambiato l'atteggiamento dei consumatori di fronte a concetti quali genuinità e "località" dei prodotti?

C'è stato sicuramente un miglioramento della sensibilità delle persone. Il contributo di Slow Food è stato quello di "mettere la lente d'ingrandimento" sul tema. Infatti, mentre la FAO parlava di biodiversità alimentare già dagli anni sessanta, il concetto era perlopiù sconosciuto all'opinione pubblica. Con i nostri progetti si potrebbe dire che abbiamo "popolarizzato" il concetto di biodiversità alimentare, che ha cominciato a circolare anche sui mezzi di comunicazione. Non va dimenticato che manifestazioni come il Salone del Gusto sono stati importanti veicoli per raggiungere su queste tematiche il grande pubblico. Siamo stati, inoltre, tra i primi anche a lavorare su concetti quali economie locali, produzione a km 0, mercati contadini e a recuperare la relazione tra cibo e territorialità.

Consumare può essere inteso come un atto agricolo? Che cosa significa consumare consapevole?

Intanto al termine "consumare" preferiamo quello di "mangiare". La scelta del cibo che decidiamo di mangiare è in grado di determinare il tipo di produzione agricola. Ad esempio, acquistare l'insalata dal contadino significa incentivare la produzione locale. Ma la nostra scelta non influenza solo la tipologia di produzione agricola, dobbiamo tener presente che avrà delle ricadute anche sulla qualità dell'ambiente e sulla nostra salute. Per fare una scelta consapevole è necessario avere un buon grado di conoscenza.

Di che cosa ha bisogno la piccola agricoltura locale per sopravvivere?

Un consumatore consapevole è la

prima cosa di cui ha bisogno. È auspicabile che si instauri un rapporto diretto tra l'agricoltore e il cittadino che vive vicino al luogo in cui viene prodotto il cibo che sceglierà. Il cittadino in questo modo diventa co-produttore, invece di consumatore passivo, stabilisce un'alleanza con il contadino, diventa un soggetto consapevole e corresponsabile delle ricadute positive delle sue scelte sulla produzione locale. Poi sono importanti le leggi dedicate al tema.

La promozione di prodotti tipici può avere degli effetti positivi sulla conservazione della biodiversità?

Il ruolo della produzione tipica nella conservazione della biodiversità è quasi imprescindibile.

Oggi buona parte della biodiversità animale e vegetale è arrivata a noi attraverso i piccoli produttori che agivano su scala locale. Si può dire che si è salvata la biodiversità che era stata dimenticata. Infatti dal secondo dopoguerra in poi, con l'industrializzazione dell'agricoltura, si sono man mano selezionate piante e animali che potevano assicurare una maggiore resa e minori rischi. Il caso del mais è esemplare: esistevano migliaia di varietà del prodotto, poi quasi tutte sono finite nelle zone di produzione marginale, mentre la grande produzione ha preferito un numero ridotto di varietà, generalmente quelle commercializzate dalle multinazionali nel mercato delle sementi.

Quale dovrebbe essere il ruolo dei Parchi nel promuovere forme di produzione locali?

Nelle aree protette si è conservata la maggior parte della biodiversità agricola.



Spesso i parchi nascono proprio in zone marginali, che l'agribusiness non ha attacca-

to. Sono grandi le potenzialità delle aree protette, e la produzione agricola-alimentare potrebbe essere per i parchi il miglior biglietto da visita per attirare i flussi turistici e gli investimenti. Nei parchi larga parte della visione di Slow Food è stata realizzata, molti dei nostri progetti sono in corso in queste zone. Lavoriamo con molte aree protette nazionali e in alcune di esse abbiamo creato dei presidi. Alla fine degli anni novanta Slow Food ha realizzato l'"Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani" e in quell'occasione abbiamo scoperto prodotti straordinari che pensavamo ormai scomparsi.

In Italia l'età media degli agricoltori sembra essere elevata rispetto al resto d'Europa, è necessario un ricambio generazionale.

Il ricambio è essenziale. Dobbiamo renderci conto però che l'agricoltura iperproduttiva è la meno adatta per il territorio italiano. Infatti non possiamo competere nel mercato dell'agricoltura industrializzata per la specificità stessa del nostro territorio, molto vario dal punto di vista morfologico e climatico. La forza dell'agricoltura italiana risiede nelle aziende medio-piccole. Le scelte che vanno nel senso della produzione locale vanno sostenute sia a livello di enti pubblici che di associazioni private.

Roberto Burdese, cuneese, è membro del Consiglio di Slow Food Internazionale dall'ottobre 2003 ed è vicepresidente dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, alla cui costituzione ha partecipato attivamente, sempre al fianco di Carlo Petrini.

Il formaggio delle viole

Stefano Camanni

È VERO CHE SI SENTE IL PROFUMO DELLE VIOLE ASSAGGIANDOLO? QUESTA È LA DOMANDA PIÙ FREQUENTE CHE SI SENTONO FARE I MARGARI E I NEGOZIANTI ALL'ACQUISTO DI UNA FETTA DI PLAISENTIF: L'OTTIMA TOMA, PARTICOLARMENTE PROFUMATA, CHE SI RICONOSCE DALLA LETTERA "P"

La lettera "P" e il piccolo logo che viene marchiato a fuoco su ciascuna forma sono le due caratteristiche distintive di quel formaggio che viene comunemente chiamato "Formaggio delle viole", prodotto con il latte crudo delle mucche che si alimentano sui pascoli durante la fioritura delle viole, appunto, tra giugno e luglio. Se si sente effettivamente il profumo delle viole lo lasciamo al gusto di ciascuno, qui di seguito vogliamo invece raccontare la storia di un formaggio straordinario, con le radici nel passato

ma con una vitalità tutta nel presente. Narra la storia, che come spesso accade si confonde nella leggenda, che nel 1574 il re di Francia Enrico III di Valois, al ritorno in patria per la successione al trono, viene accolto trionfalmente nel Ducato di Savoia e decide di restituire agli stessi Savoia i territori di Perosa, Pinerolo e Savigliano, occupati dalle truppe francesi da molti anni. La popolazione di Perosa, preoccupata di una possibile chiusura delle vie commerciali verso l'alta valle e il Delfinato francese, chiede al Castellano garanzie sull'apertura dei commerci e in cambio gli dona alcune tome di un formaggio delizioso prodotto negli alpeggi delle valli, «più prezioso del capretto e del montone...». E' così che affiorano le radici del Plaisentif, anche se bisogna fare

un viaggio nel tempo di alcune centinaia di anni per risentire parlare di questo formaggio. E' infatti solo nel 2002 che, presso il Comune di Perosa Argentina, vengono ritrovati antichi manoscritti con la ricetta del formaggio e il Plaisentif torna a essere prodotto negli alpeggi. La stagionatura di questa toma dura 80 giorni e può venire commercializzato solo a partire dalla terza domenica di settembre, in occasione della festa "Poggio Oddone" a Perosa Argentina. Come si legge dal disciplinare di produzione «il formaggio presenta colore grigio-ocra e la pasta di colore giallo dorato con occhiatura minuta, poco abbondante e ben diffusa... all'aroma il complesso delle sensazioni è intenso e persistente, caratterizzato da leggeri sentori di lipolisi e burro... il gusto è intenso, giustamente sapido, equilibrato, mai amaro». Sono alcune centinaia le piccole forme di Plaisentif prodotte ogni anno in 10 alpeggi dell'alta Val Chisone, collocati in Val Troncea e sul versante sinistro orografico dell'alta valle tra i comuni di Prigelato e Roure, ad eccezione di un produttore sull'altro versante ai piedi dell'Albergian. E' qui che l'allevamento del bestiame e la lavorazione del formaggio si legano a storie personali e di intere famiglie. Alla testa della Val Troncea incontriamo la famiglia Raso che dal lontano 1926 sale ogni anno all'Alpe Meys, attualmente con 250 capi. Poco più in basso, a Troncea, è la famiglia Giletta che tutte le estati sale da Revello; attualmente è il nipote che prosegue il lavoro iniziato ormai an-



Per informazioni rivolgersi all'Allevatore che gestisce questo alpeggio

foto G. Tallone/CM Valli Chisone e Germanasca





ni fa dal nonno Vincenzo. Sopra Prigelato, nella frazione Grand Puy, la famiglia Perotti si dedica al gran completo alla passione del padre Giovanni: la moglie Irma e il figlio Daniele si possono incontrare nel negozio della borgata, dove è possibile acquistare direttamente i formaggi. A Balboutet la famiglia Challier ha sempre posseduto alcuni capi di bestiame e attualmente Ivano rappresenta la terza generazione che prosegue l'attività, anche in questo caso con un punto vendita a pochi passi dalle stalle. E le storie da raccontare potrebbero essere ancora molte. Grazie alle numerose iniziative della Comunità Montana e della Provincia

di Torino, che in questi anni hanno fatto conoscere questo prodotto attraverso diverse iniziative e la pubblicazione di alcuni opuscoli e depliant, il Plaisentif è diventato un vero e proprio simbolo dell'alta valle e un'opportunità economica non indifferente per i produttori, che nel 2003 hanno formato un consorzio specifico. Tra le varie iniziative occorre ricordare il Sentiero del Plaisentif, un lungo tracciato escursionistico che tocca ben 9 dei 10 produttori. Il percorso, della lunghezza di circa 50 chilometri, collega, lungo sentieri a mezza costa e con piccoli dislivelli, i parchi della Val Troncea e dell'Orsiera Rocciavrè. L'intero sentiero è contrassegnato con tacche di vernice a terra e segnava specifici. Le principali tematiche sono sviluppate su bacheche e pannelli collocati lungo il sentiero. Un percorso tra alpeggi, case tradizionali, fontane, forni e meridiane, con la possibilità di fermarsi presso alcuni punti sosta dove poter assaporare i prodotti locali e riposarsi.

Stefano Camanni, naturalista e giornalista, è presidente della Cooperativa Arnica ed è specialista nella progettazione di allestimenti museali scientifici.



In questa pagina: una bachecca sul sentiero Plaisentif a Pequerel e la famiglia Raso all'Alpe Meys (foto S. Camanni)



La guida per gli escursionisti

Dopo le ottime mappe in scala 1:25.000 dedicate alle Alpi Cozie (e Graie), Fraternali editore di Ciriè propone in una veste grafica accattivante e moderna la prima di una nuova serie di guide. *A piedi in Alta Val Chisone* di Stefano Camanni e Serena Maccari è soprattutto la guida e l'invito a percorrere le cinque tappe del Sentiero del Plaisentif, il percorso balcone che attraversa in quota tutta la Val Chisone collegando la Val Troncea con Villaretto (Roure) e attraversando pascoli borgate e alpeggi dove è tutt'ora prodotto il formaggio che profuma di violetta. Idealmente collegate al sentiero sono venti classiche escursioni come l'Albergian, l'Orsiera o la Ciantinplagna, che ci portano a conoscere le più belle montagne della valle. Conoscere, perché oltre alle adeguate descrizioni i percorsi sono arricchiti da innumerevoli schede di approfondimento tutte da leggere, sia degli aspetti naturalistici che di quelli culturali: quasi un libro nel libro. E non mancano i riferimenti a dove mangiare, dormire o acquistare.

Almo



In questa pagina, un apicoltore al lavoro
(foto A. Molino)

Il mistero delle api scomparse

Il miele di rododendro del Gran Bosco di Salbertrand

Aldo Molino
aldo.molino@regione.piemonte.it

**DALLA COLLABORAZIONE
TRA PUBBLICO E PRIVATO
È NATA UN'INIZIATIVA
CHE VALORIZZA
IL TERRITORIO DEL PARCO
CON PRODUZIONI
DI VALORE BIOLOGICO
E GARANTISCE
OPPORTUNITÀ DI LAVORO**

Un simpatico dvd rivolto ai ragazzi e finalizzato all'educazione ambientale, prodotto dal Settore parchi della Regione Piemonte, racconta la ricerca da parte dei redattori della rivista di api inopinatamente scomparse e ritrovate poi in alta montagna. Fantasia? No, da qualche tempo realtà. Una quindicina di famiglie di api, ciascuna con la propria cassetta, ogni anno lascia i campi in riva al Po per trasferirsi nelle alte praterie alpi-

ne nel Parco del Gran Bosco di Salbertrand in Valle di Susa.

Un milione di apine (ogni famiglia si compone di 60-70.000 individui) che bottinando, cioè raccogliendo il polline, e visitando diligentemente i rododendri di fiore in fiore, permettono una volta smielato di produrre il dolce e goloso Miele di Rododendro del Gran Bosco.

I rododendri, nelle Alpi Occidentali esclusivamente *Rhododendron fer-*

rugineum, sono tra le piante più caratteristiche della flora alpina formando ampi arbusteti su suolo acido. Tra i mieli monoflorali, cioè ottenuti da singole specie, offre una qualità tra le più apprezzate dagli intenditori, per il suo colore ambrato, l'odore tenue e il sapore delicato vagamente mandorlato; si dice che abbia anche virtù terapeutiche in quanto sedativo e calmante dei centri nervosi.

Un miele abbastanza raro, dall'alto valore commerciale per le caratteristiche organolettiche e per l'instabilità della produzione che risente delle condizioni meteorologiche.

Le api vengono trasferite per la "villeggiatura alpina" da metà giugno a fine luglio (tecnicamente è definito nomadismo). Oltre che avere fini produttivi, l'operazione permette quindi di rinforzare le api e di ridurre il rischio di perdita di alveari dovuto all'uso sempre più massiccio che in pianura viene fatto di veleni per le piante. E quando la fioritura del rododendro termina, per un breve periodo si produce il "millefiori di alta quota" che ha un profumo e un sapore più aromatico ed è particolarmente indicato nell'accompagnare gli antipasti.

L'iniziativa nasce dall'incontro tra Parco e TR apicoltura, un'azienda agricola biologica certificata ICEA che ha sede a Settimo Torinese, per la precisione a Mezzi Po, all'interno del parco fluviale. TR è rappresentata da Rino Tuori, Tiziana Romagnolo e la figlia (il maschio di famiglia pare più propenso a dedicarsi ai fornelli), che sembra intenzionata a seguire le orme dei genitori. Una passione, quella per l'apicoltura, che viene dai monti della Daunia, da quel Celle San Vito in Puglia che è paese di minoranza franco-provenzale proprio come la media e bassa Valle di Susa. Dopo anni di fabbrica nel 1999, il salto e la decisione di farne una professione. Una scelta dif-

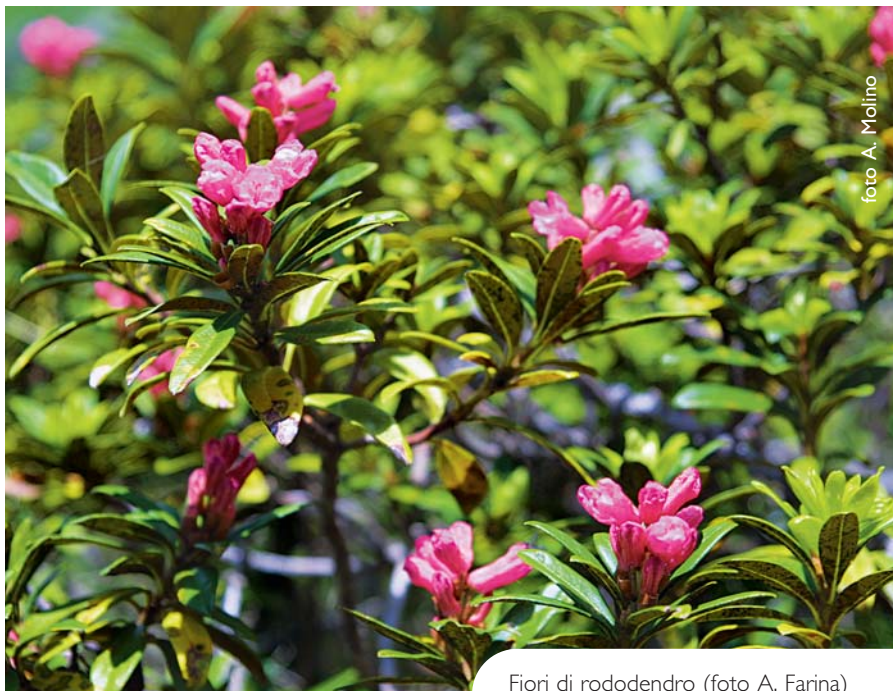


foto A. Molino

Fiori di rododendro (foto A. Farina)

ficile che però ha cambiato in meglio la loro vita.

Attualmente TR dispone di circa 400 casse posizionate in postazioni diverse; oltre a quelli citati, l'azienda produce altri 8 tipi di miele, castagno, tiglio, ciliegio, acacia, tarassaco, melata e millefiori, oltre a propoli e pappa reale, e ha un proprio laboratorio di smielatura a norma USL. A Mezzi Po si producono anche regine per dare vita a nuovi alveari, e si selezionano famiglie apine più idonee ai vari ambienti. Le api infatti, come ci racconta Rino, non sono tutte uguali. Alcune pungono altre meno, e se le api più aggressive possono essere un problema, in certi casi, quando si tratta di difen-

dersi dalla predazione delle altre colonie, possono diventare utili.

Il Miele di Rododendro prodotto nel Gran Bosco si può acquistare sino ad esaurimento delle scorte (la produzione è necessariamente limitata) presso il Centro visite del Parco a Salbertrand o in azienda a Mezzi Po. Nel periodo natalizio si possono anche ordinare cestini regalo con ottime caramelle e candele-sculture in cera ideati da Tiziana.



Per saperne di più:

- Parco del Gran Bosco di Salbertrand, via Fontan 1, Salbertrand. Tel. 0122 854720
- TR apicoltura, frazione Mezzi Po 33, Settimo Torinese. Tel. 339 3466565 ; 011 8975133 apicolturatr@interfree.it
- Il mistero delle Api scomparse, IGDA iniziative speciali (2009) Produzione Fabbrica Art e Media Piemonte Parchi- Regione Piemonte

Made in Marittime

Cati Caballo

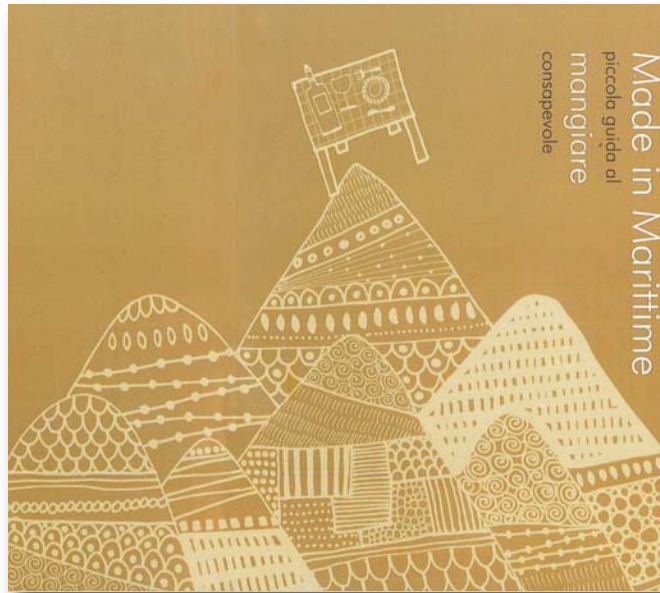
ALLEVATORI, BIRRAI, APICULTORI, COLTIVATORI DI PATATE: SONO ALCUNI DEGLI ATTORI CHE IL PARCO NATURALE DELLE ALPI MARITTIME UNISCE NEL PROGETTO DI FILIERA CORTA CHE SI PROPONE DI CONSOLIDARE I RAPPORTI TRA PRODUTTORI E RISTORATORI

Partiamo alla ricerca di un imprenditore agricolo “ordinario”, che dovrà dunque disporre di quei capitali e di quelle capacità organizzative di cui un imprenditore deve essere in possesso per svolgere “normalmente” la sua attività. Portiamolo in queste valli. Vogliamo esagerare? Portiamolo nel cuore del Parco, in Valle Gesso. Facciamogli attraversare la piana di Valdieri, prendiamo per Entracque, mostriamogli la zona di Santa Lucia e accompagnamolo nel Sabbione. Ripetiamo le salite nei valloni vicini: Moncolombo, Isterpis, Valle della Rovina. Il giorno dopo saliamo con lui a Desertetto, portiamolo a Sant’Anna e nella Meris, accompagnamolo fino a Terme e oltre, e poi ancora al Pian del Valasco.

Adesso guardiamolo dritto negli occhi e chiediamogli dove immagina di installare la sua nuova azienda agricola. Risultato: fuga a gambe levate e cancellazione immediata di ogni possibilità di rimettersi in contatto con lui. Potevamo immaginare una fine diversa per il nostro tour?

Ricordiamoci di quello che gli abbiamo messo sotto gli occhi: un fondovalle stretto, che solo qua e là concede un po’ di respiro, terreni sottili e pietrosi, versanti scoscesi appena sfiorati da quei ghiacciai che altrove, nel lontanissimo passato, hanno lavorato come un bulldozer, modellando ampi pianori anche alle quote più elevate.

Gli abbiamo fatto calpestare la neve a metà giugno e non gli abbiamo nasco-



sto che a fine settembre avrebbe potuto riprovare l’esperienza.

Conclusione: questa non è terra per imprenditori “ordinari”. Ci vuole gente speciale, da queste parti.

Non particolarmente dotata, ma abile o combattiva.

Semplicemente speciale.

È il caso, già noto a molti, dei due allevatori di Palanfrè, Alberto e Michelino Giordano (stesso cognome per due famiglie ben distinte, retaggio di epoche in cui i matrimoni venivano celebrati di preferenza tra persone dello stesso vallone...). Smessa la pratica del trasferimento stagionale delle loro mandrie dalla pianura alla montagna per stabilirsi definitivamente in quota, a un passo dall’alpe che frequentano in estate, gli uni allevano bovini da carne crescendoli a erba e fieno, gli altri fabbricano il nostrale, da sempre, affiancandolo a prodotti “nuovi” come la mozzarella e lo yogurt. È il caso del mastro birraio del Troll, che, allo sbocco del Vallon Grande, ol-

tre a produrre una decina di birre diverse, le ha sapute coniugare con i formaggi fatti alla testata della valle, stabilendo così un vero e proprio primato: aver messo insieme sul posto, quando ancora non era così di moda parlare di filiere corte e locali, due produttori e un ristoratore che valorizzasse un connubio molto particolare.

È ancora il caso dei pastori della Vagliotta, della Meris o di Pontebarnardo, che, spesso custodi di razze in via di estinzione come la roaschina e la sambucana, trasformano

il latte di pecora e di capra in tome molto richieste. In questo ambito particolare è stato un vero peccato perdere la produzione di pecorino e ricotta del pastore sardo del Lago della Rovina, ritiratosi dall’attività per un meritato riposo alla fine di una carriera lunga e dura.

Ma parliamo anche di apicoltori. I loro alveari, ben distribuiti in tutte e tre le valli del Parco (ad esempio quelli di Gemma in Valle Stura, quelli di Fabio, Simone, Franco e Frank in Valle Gesso, quelli di Giuseppe in Valle Vermenagna), sono i più efficienti nel mettere a frutto la biodiversità vegetale del territorio protetto. Le api spaziano dai prati del fondovalle ai castagneti, dai tigli alle abetine, fino a raggiungere le praterie alpine e le macchie di rododendro, con il quale fabbricano quel “burro” opalino e delicato, capace di attrarre a sé anche i pochi che proprio non riescono ad appassionarsi al miele. E che dire dei produttori di patate, or-

taggi e piccoli frutti? Nel fondovalle campi estesi si alternano a piccoli appezzamenti, poco più di un orto familiare, talvolta in lizza con il bosco per un po' di spazio aperto. Nel rigoroso rispetto della stagionalità il Gruppo Produttori Patata d'Entracque e molti altri che li affiancano portano nelle case tuberi consistenti, saporiti e serbevoli, verdure freschissime, mirtili e lamponi gustosi e colorati.

In questo scenario, indubbiamente ristretto ma ricco di diversità, il Parco e l'Associazione Ecoturismo in Marittime hanno dato il via a un progetto di filiera corta che si propone di consolidare i rapporti già esistenti, ma talvolta precari o problematici, tra produttori e ristoratori, per creare quella rete di relazioni che può far la differenza tra un territorio ordinario e un territorio speciale perché vitale, coeso e capace di trasmettere un'idea unitaria di sé.

I diversi soggetti chiamati a collaborare al progetto provano a lavorare l'uno con l'altro, in assenza di soglie di prestazione troppo selettive, nella convinzione che ciò che conta è la qualità complessiva del posto in cui si vive. È un percorso in cui ci si conosce e ci s'incontra su qualità dei prodotti, prezzi, tempi e modalità di scambio, lungo il quale, nel tempo, ogni anello di questa particolare "catena alimentare" potrebbe trovare la giusta valorizzazione. "Made in Marittime", opuscolo pensato per illustrare questa forma di collaborazione, raggruppa gli agricoltori e i ristoratori che fin dall'inizio hanno voluto

"metterci la faccia". Un primo tentativo di farsi avanti non come singole unità, ma come filiera coordinata e integrata, il primo segno di un ideale, astratto quanto si vuole, ma che sta facendo da guida a tante piccole iniziative molto concrete.

A questo progetto, imperniato più sugli imprenditori che non sui prodotti, si affianca un'azione di valorizzazione di due produzioni tradizionali, la lavanda e la segale. Da un po' di tempo il Parco promuove la coltivazione della lavanda; da un paio di anni a questa parte garantisce il suo sostegno alla distillazione dell'olio essenziale, attività un tempo ben radicata in Valdieri, e si fa carico della vendita presso le sue strutture dell'essenza e di oggettistica confezionata a partire dal fiore essiccato. La coltura della segale è stata indirizzata, proprio come in passato, sia verso la produzione di paglia per la ricostruzione dei manti di copertura delle abitazioni, sia verso la granella; fino a oggi questa è stata impiegata solo nella fabbricazione della versione rossa della birra Blangier; ma con un altro piccolo sforzo imprenditoriale potrebbe diventare la materia prima d'elezione per la produzione del "nostro" pane di segale. Scoperte, riscoperte, successi e fallimenti ci stanno indicando, poco per volta, le potenzialità innovative di soggetti così tradizionali.

Cati Caballo, agronomo, è stata guardiaparco del Parco Naturale Alpi Marittime fino al 1999. Oggi lavora per il Servizio Agricoltura e Forestazione dello stesso ente.



In questa pagina, prodotti e attività del Parco Alpi Marittime (foto arc. Ente parco)

Itinerario del buon gusto

L'associazione Ecoturismo in Marittime presenta la VI edizione di Tuma&Bodi ciclo di serate gastronomiche mirate alla valorizzazione delle produzioni locali. Un viaggio alla scoperta dei prodotti e delle ricette che appartengono alla tradizione culinaria delle Alpi del Sud. I menu proposti rivelano fantasiosi e inediti abbinamenti, frutto dell'esperienza e della passione dei ristoratori delle valli del Parco.

Gli appuntamenti di Tuma&Bodi finiscono il 12 dicembre. Info: www.inmarittime.it – www.parcoalpimarittime.it



Qui sopra, un momento della lavorazione del cioccolato

Il cioccolato aggiusta la vita

Cristina Insalaco

DAGLI ANTICHI MAYA A EMANUELE FILIBERTO DI SAVOIA CHE NEL '500 LO PORTÓ IN ITALIA, IL "CIBO DEGLI DEI" SEDUCE E DELIZIA IL PALATO DEL POPOLO E DEGLI INTELLETTUALI. E TORINO, CON LE SUE 107 CIOCCOLATERIE, RESTA UNA DELLE CAPITALI DEL MIRABOLANTE "BALSAMO"



“Chiunque vi abbia detto che il denaro non compra la felicità, chiaramente non l’ha mai speso in cioccolata”. Così apre il secondo capitolo del *The chocolate lovers’ diet* la scrittrice di romanzi rosa Carole Matthews. E come darle torto? Il cioccolato piace ed è sempre piaciuto. La lunghissima storia del cacao fonde la realtà con la leggenda. Si ritiene che già nel 5000 a.C. esistessero alcune varietà di pianta di cacao sulla costa del Golfo del Messico e sull’Altipiano Centrale, ma è soltanto intorno al 1000 a.C. che la civiltà Maya ne inizia per prima la coltivazione. È

così prezioso che lo usano addirittura come moneta: barattano sale, cibo, vestiti e schiavi in cambio di cacao.

Nella civiltà degli Aztechi acquista un profondo significato simbolico: è associato alla dea della fertilità, ha valore mistico e religioso, è riservato all’élite e consumato soprattutto nei banchetti privati. Viene offerto insieme all’incenso come sacrificio alle divinità e a volte mischiato al sangue dei sacerdoti. Gli Aztechi lo bevono per alleviare la fatica, lo mescolano spesso con farina di mais e miele ed è più buono se contiene la schiuma.

Il 30 luglio 1502 è la data ufficiale della scoperta europea del cacao: gli Aztechi fanno assaggiare a Cristoforo Colombo una bevanda a base di cacao durante il suo ultimo e quarto viaggio in America, ma il sapore intenso e amaro non lo rende particolarmente entusiasta. È invece nel 1519 che il condottiero spagnolo Hernán Cortés porta trionfalmente in Spagna questa esotica delizia, che poco alla volta si diffonde in tutta Europa. Si apre così il sipario al cioccolato.

L’introduzione nel nostro paese è ancora incerta e frammentaria: l’ipotesi più accreditata sostiene che il cioccolato viene portato in Italia da Emanuele Filiberto di Savoia, secondo altri il merito è di Francesco d’Antonio Carletti, uomo d’affari fiorentino. A ogni modo Torino resta una delle maggiori depositarie della tradizione cioccolatiera italiana: già alla fine del Seicento se ne producono 350 kg al giorno e lo si esporta in Austria, Svizzera, Germania e Francia.

La capitale sabauda diventa famosa per le innovazioni tecnologiche dei pionieri del settore dolciario piemontese come Caffarel e Talmone e per la creazione di nuove invenzioni di cioccolato: prima fra tutte il gianduiotto, la cui pasta morbidissima è a base di cacao, zucchero, burro di cacao e la famosa nocciola “Tonda Gentile delle Langhe”. Nel frattempo il “cibo degli Dei” da bene costoso e dell’alta società entra nell’uso comune, diventando un prodotto di consumo di massa, una bevanda di compagnia, un modo per coccolarsi un po’. Calda, in barrette o cioccolatini, fondente, al latte o alle nocciole.

Gustata da sola, ma anche mescolata con caffè e fior di latte dando origine al rinomato Bicerin. Ed è ancora lì la storica cioccolateria “Al Bicerin”, in piazza della Consolata a Torino, con la stessa sala con boiserie a specchi, gli stessi tavolini in marmo bianco sui quali sedeva abitualmente Cavour, e Puccini fumando una sigaretta scriveva la *Bohème*, dove Italo Calvino e Nietzsche sorseggiavano una tazza di cioccolata calda nei pomeriggi piovosi. «Due cioccolatini aggiustano la giornata» dice sorridendo Maritè Costa, che dal 1983 gestisce questo piccolo incanto di storia, «perché il cioccolato cambia l’atmosfera e rende tutto più bello». Tantissimi personaggi famosi ne hanno celebrato le qualità. Scrive Goldoni ne *La conversazione*: «che bevanda delicata! / che diletto che mi dà! / viva pur la cioccolata / che dà gusto e sanità!», ne descrivono le sensazioni D’Annunzio e Parini, Mozart fa cantare il desiderio di cioccolata nella sua opera comica “Così fan tutte”, si dice ancora che Voltaire consumasse in tarda età una dozzina di tazze di cioccolata al giorno, e Gothe, folle amante di questa sublime bontà, scrive che «chiunque abbia bevuto una tazza di cioccolata resiste a una giornata di viaggio».

Clara e Gigi Padovani, nel loro nuovo libro *Cioccolata Torino* (Blu edizioni), interrogano l’autorevole dietologo Giorgio Calabrese sul rapporto tra salute e cioccolato, accusato spesso di colpe che proprio non ha. Innanzi tutto, per sfatare i luoghi comuni, il cioccolato non fa venire i brufoli e neppure le carie ai denti, non crea intolleranze o allergie. «Non esiste un cibo che in sé sia nocivo o salutare», risponde il professore. Il cacao non sarà, come sostengono alcune ricerche scientifiche, una cura miracolosa per combattere le malattie, ma contiene alcune sostanze utili per il nostro organismo: aumenta la serotonina che stimola positivamente il tono dell’umore, contiene la teobromina con funzione rilassante, e l’anandamide, un neurotrasmettitore che influenzando e agendo sui recettori del cervello, migliora il nostro rapporto con la vita in generale; in sanscrito “ananda” vuol dire appunto felicità.



Nel libro in cui i coniugi Padovani ripercorrono l'antica tradizione di Torino legata al cioccolato, conducono il lettore in 107 cioccolaterie, pasticcerie, caffetterie storiche e gelaterie disseminate in una città nelle cui vene scorre da tre secoli un fluido magico bruno, profumato e ricco di aromi. Torino è ancora oggi capitale italiana del cioccolato e ospita ogni anno la fiera Cioccolato: 15 giorni in cui la città è sempre piacevolmente invasa da curiosi e golosi di ogni età.

«Fare il cioccolataia è il lavoro più bello del mondo! Lo mangio sempre, 3, 4 volte al giorno, e non mi stanca mai. Anziché andare in farmacia, venite in una cioccolateria dico sempre ai miei

clienti». Così racconta Mario Faletti, titolare del laboratorio di cioccolato Giordano. Uno storico marchio gestito dal 1897 dalla famiglia Faletti, che custodisce ancora le segrete ricette del fondatore, tra cui il gianduiotto lavorato a mano.

Il cioccolato, consumandosi in bocca, sprigiona intensità, ricchezza, finezza, persistenza ed equilibrio. È come se in quel masticare i tormenti si sciogliessero, per un po', in un momento d'estasi.

Cristina Insalaco è una studentessa al secondo anno della facoltà di Lettere e Filosofia di Torino. Collabora con alcune testate giornalistiche e riviste culturali di Torino e provincia ed è autrice del libro *Un semplice sguardo*. Ha svolto un tirocinio presso la redazione di *Piemonte Parchi*.

Biodiversità al cacao

Raul Nieto nasce a New York il 3 maggio 1962, trascorre l'infanzia con i nonni in Ecuador e nel 1970 torna a New York per intraprendere una brillante carriera scolastica. Si laurea in Biologia, ottiene il master in Biologia Molecolare e lavora a capo del laboratorio di microscopia elettronica alla New York University per un progetto di ricerca sulle malattie dei reni. Nel dicembre 1992 studia e fa ricerche in Ecuador sulla straordinaria capacità di rigenerazione della foresta tropicale. Lavora sul campo con scienziati e volontari statunitensi, facendo in modo che la fondazione americana "Jatun Sacha" compri un'area di mille ettari nella foresta ecuadoriana del Chocò al fine di preservarla dal disboscamento. La regione del Chocò, che si estende da Panama alle pendici delle Ande, è il luogo con la biodiversità più grande del mondo, in buona parte ancora sconosciuta. Divenuto professore di Agroforesteria presso l'Università di Quito e fondatore di una scuola elementare, torna negli USA nel 1996 per iniziare il suo piano di salvaguardia della foresta tropicale. «Da circa 3 anni, per proteggere in tutti i modi questa selva primaria ho avviato un progetto che contempla la collaborazione proprio delle famiglie che vivono vicino alla foresta, affinché lascino il lavoro di disboscamento e producano cacao, che è pianta nativa del luogo», racconta Raul.

Il luogo di raccolta del cacao si chiama Puerto Quito e El Progreso. Le famiglie coinvolte nella raccolta sono 25, ognuna con 4 ettari da coltivare e 10 di selva da salvaguardare. «Lo raccolgono e lo seccano per poi venderlo. Io lo trasformo in pasta per avere un prezzo migliore», conclude Nieto.

Massaggi al cioccolato

Al centro estetico "Beauty Planet" di Vigone (To) si sono anche inventati i massaggi al cioccolato. Si può scegliere tra il classico massaggio rilassante e idratante a base di crema al cacao e olio alle mandorle o un vero e proprio percorso termale al cioccolato di tre ore e mezza, dove dopo peeling, bagno turco, massaggio e idromassaggio, il cioccolato viene ancora servito in tazza nella conclusiva sala relax. Benessere a 360 gradi, che dal gusto all'olfatto coinvolge tutti i sensi. E torni a casa con il sorriso sulle labbra. Info: tel. 011 5507128.



Parchi e sapori d'Appennino

Stefano Ardito

I PARCHI DELL'APPENNINO, CHE IN ALTRI CAMPI HANNO FATICATO E NON POCO, IN MATERIA DI GUSTI E PRODOTTI HANNO AVUTO LA STRADA SPIANATA. DA UNO DEI PIÙ AMPI AGGREGATI EUROPEI DI AREE PROTETTE, VIENE L'ESEMPIO DI UNA CONVIVENZA VIRTUOSA TRA TURISMO AMBIENTALE E TURISMO GASTRONOMICO

Un filo di qualche millimetro di spessore lega i monti dell'Appennino con le trattorie di Roma. È uno spaghetti (meglio un bucatino, però) alla "matriciana", condito con pomodoro, guanciale, pepe e pecorino. Un piatto che è un pilastro della gastronomia dell'Urbe. E che è molto richiesto, tutto l'anno, dai romani che vanno a cena fuori, come dai turisti italiani e stranieri.

Non sono in molti a saperlo, ma quel piatto racconta una storia. La "matriciana", o "amatriciana", è la pasta come si fa ad Amatrice, cittadina dell'Appennino ai piedi dei Monti della Laga, sul confine tra il Lazio, l'Abruzzo e le Marche. Per secoli, in autunno, i pastori si sono spostati con le loro pecore verso la campagna romana. Dai primi del Novecento lo stesso percorso è stato seguito da cuochi e osti amatriciani, che hanno aperto ristoranti e trattorie nella capitale. Con loro, ovviamente, è arrivata anche la "matriciana".

Oggi nelle trattorie di Amatrice si scopre che il vero piatto dei pastori non era la matriciana ma la griscia (o gricia), fatta con gli stessi ingredienti tranne il pomodoro, che per la gente di montagna è stato a lungo un lusso. Al rapporto tra la cittadina e i sapori si è inchinato anche il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, che ad Amatrice ha insediato il suo Polo agroalimentare.

Gli amanti della natura della Laga a volte storcono il naso. Ma i bucatini di Amatrice, insieme a formaggi, carni alla brace e salumi, continuano ad attirare su queste montagne molti visitatori dei sentieri, delle vette, delle cascate e dei boschi. Considerazioni analoghe si



Pecorino di Farindola, Parco Nazionale Gran Sasso (foto S. Ardito)



In questa pagina: mais a Jenne, PN Simbruini e Amatrice, centro storico (foto S. Ardito)

possono fare per gli altri massicci – i Sibillini, il Gran Sasso, il Velino e il Sirente, la Majella – più belli ed elevati dell'Appennino.

Divisi tra l'Umbria, le Marche, il Lazio e il Molise, ma con un robusto cuore in Abruzzo, i grandi massicci dell'Appennino (la quota massima è il Corno Grande del Gran Sasso, 2912 metri) hanno sempre avuto uno stretto legame con le città ai loro piedi. Roma, certo, dove vivono più abruzzesi che a Pescara. Ma anche Perugia, Ancona, Frosinone, Rieti. E naturalmente Napoli, alla quale l'Abruzzo apparteneva fino all'Unità d'Italia. Su queste montagne, il turismo di escursionisti e alpinisti è nato a fine Ottocento con le

scorribande dei primi soci del CAI, quello della neve negli anni Trenta con la nascita delle funivie del Terminillo e di Campo Imperatore. Nonostante la presenza di abbazie, borghi medievali e castelli spesso di grande fascino, il turista in cerca di arte e monumenti è una specie rara anche oggi.

Gli amanti della natura conoscono queste montagne dal 1923, l'anno in cui la nascita del Parco Nazionale d'Abruzzo (oggi d'Abruzzo, Lazio e Molise) ha posto le basi per la tutela dell'orso marsicano e del camoscio. Settant'anni più tardi, con la legge-quadro del 1991, sono nati i parchi nazionali della Majella, dei Monti Sibillini e del Gran Sasso e Monti della Laga. Se si aggiungono i

parchi regionali del Sirente-Velino in Abruzzo e dei Simbruini nel Lazio, si comprende che l'Appennino centrale è un "super-Parco" con pochi paragoni in Europa. Basta poco al visitatore, però, per capire che l'alto Appennino protetto è ben diverso da Yellowstone e dallo stesso Gran Paradiso. File di escursionisti s'incontrano solo su una manciata di sentieri, come quello del Vallone delle Cornacchie al Gran Sasso, del Lago di Pilato sui Sibillini o della Val Fondillo nel PNALM.

Tra l'inverno e la primavera, sciatori-alpinisti provenienti da tutta Europa si ritrovano sul Sirente, sul Monte Camicia o sul Vettore. In estate, lo stesso fanno gli alpinisti sulle torri del Corno



Piccolo, o nella falesia di Roccamorice. Muove numeri più consistenti il turismo scolastico, che porta in primavera decine di migliaia di ragazzi sulle tracce del camoscio e del lupo. Per la maggioranza degli adulti, però, i monti dell'Appennino sono soprattutto il luogo dell'aria buona e del buon cibo.

La matriciana, di cui abbiamo raccontato all'inizio, è solo un tassello di questo rapporto. A Roma, dove i cuochi di Amatrice hanno portato la loro pasta, il salumiere è da sempre il "norcino", e il suo negozio è la "norcineria". Qui il rapporto è con Norcia, capoluogo del versante umbro dei Sibillini, culla dell'arte appenninica di produrre prosciutti, lonze, capocolli e pancette.

Nei cento metri o poco più che separano le mura medievali dalla basilica di San Benedetto, figlio illustre della cittadina, si passano in rassegna vetrine che propongono i salumi locali, e poi tartufi, caciotte e le celebri lenticchie di Castelluccio. Tre quarti d'ora d'auto più a nord, nell'altrettanto suggestiva Visso, compare il ciaùscolo, la salsiccia tenera da spalmare sul pane. Nelle valli dell'Abruzzo teramano, lo stesso prodotto prende il nome di ventricina.

I Parchi dell'Appennino, che in altri campi hanno faticato e non poco, in materia di gastronomia e prodotti hanno avuto la strada spianata. Il Gran Sasso-Laga, da anni, collabora con i produttori locali e Slow Food alla promozione del pecorino di Farindola, profumato e leggero, che nasce sul versante orientale del Gran Sasso. Quello della Majella fa lo stesso con i produttori di caciocavalli e mozzarelle dei ricchi pascoli intorno a Pescostanzo, un'altra splendida cittadina medievale.

Oltre i mille metri di quota, dove il clima diventa estremo, crescono varietà antiche di farro, orzo, solina e cicerchie (oggi in recupero, dopo essersi avvicinate all'estinzione) e le celebri lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e Castelluccio.

Quest'ultima, che la gente del posto indica come "la lènta", colora a giugno il Pian Piccolo e il Pian Grande con i suoi inconfondibili fiori gialli.

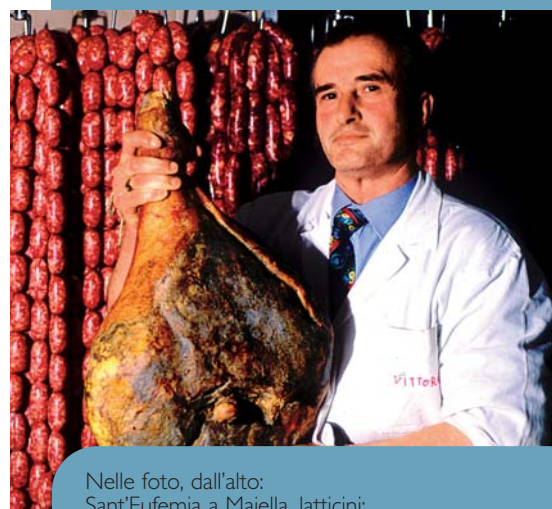
A Navelli, tra il Gran Sasso e il Sirente, altri fiori segnalano i campi dove si coltiva il prezioso zafferano, che par-

te dai monti dell'Abruzzo in direzione di Milano e dei suoi risotti. Nella valle del Sangro, cuore del Parco d'Abruzzo, Lazio e Molise, l'area protetta collabora con i produttori di miele, fornendo recinti che impediscono agli orsi di saccheggiare periodicamente le arnie.

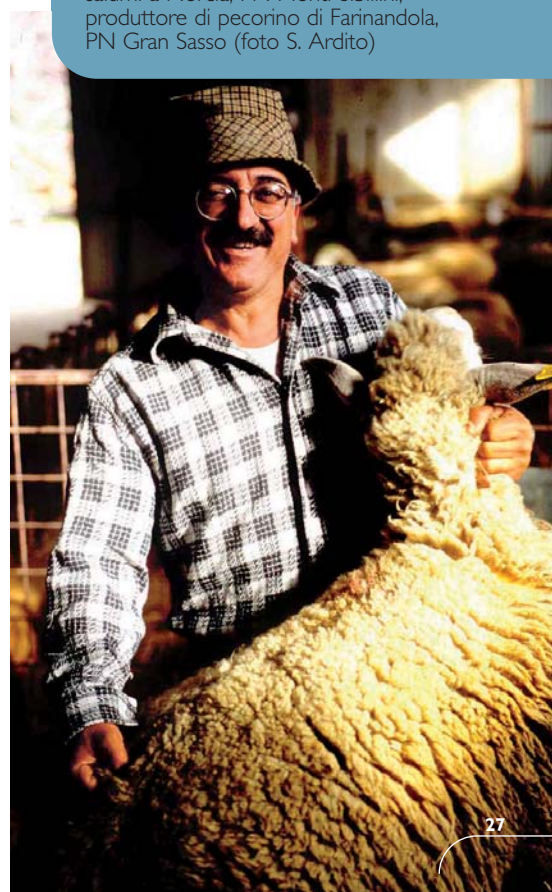
Se i parchi promuovono, danno contributi o aiutano a ottenere finanziamenti europei, il grosso del merito spetta ai produttori locali, che sono riusciti a resistere negli anni difficili del dopoguerra – quelli in cui l'Appennino si è rapidamente spopolato – e riescono oggi a trovare spazio in un mercato sempre più esigente. A proiettarsi per primi sui mercati globali, negli anni novanta, sono stati i produttori di vino ai piedi delle grandi montagne, come gli Zaccagnini della valle del Pescara e i Cataldi Madonna di Ofena, alle pendici del Gran Sasso. Qualche anno più tardi, lo stesso cammino è stato intrapreso dai produttori di ricotta, pecorino, canestrato e marretto, latticini e formaggi basati su una sapienza antica. Qui le condizioni sono molto più difficili di quelle del Monferrato e del Chianti, ma dei professionisti innamorati del loro lavoro – gli Aromatario e i Petronio di Castel del Monte, Nunzio Marcelli di Anversa degli Abruzzi, altri produttori di Pescostanzo e di Scanno – sono riusciti a proiettare l'Appennino e i suoi sapori nel mondo.

Lo stesso, tra l'Umbria e le pendici dei grandi massicci abruzzesi, hanno fatto dei giovani chef, che sono riusciti a dare nuova linfa a una cucina tradizionale e spesso un po' ingessata. Tutti sanno che Barack Obama, presidente degli Stati Uniti, ha visitato l'Abruzzo nel luglio 2009, in occasione del G8 de L'Aquila. È meno noto che nove mesi prima, per festeggiare la sua elezione alla Casa Bianca, aveva scelto La Spiaggia, un ristorante abruzzese di Chicago. Tra i piatti più apprezzati era stata proprio la ricotta affumicata. Made in Anversa degli Abruzzi, Italy.

Stefano Ardito è giornalista, fotografo, scrittore e documentarista specializzato in natura, viaggi, montagna, escursionismo e aree protette. Scrive o ha scritto per *Specchio della Stampa*, *Repubblica*, *Il Venerdì*, *Airone*, *Meridiani*, *Dove*, *Qui Touring*, *Plein Air*, *Alp e Rivista della Montagna*.



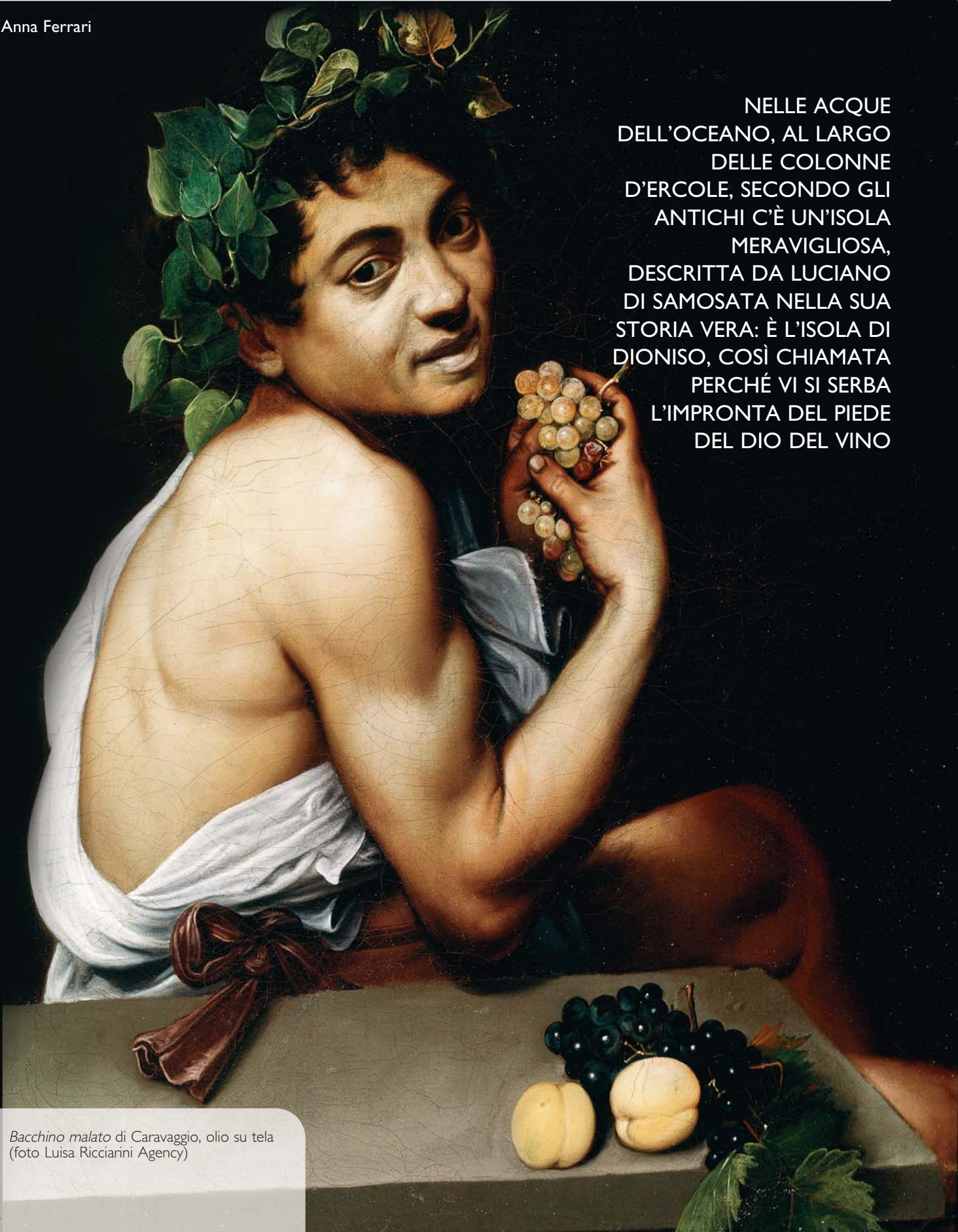
Nelle foto, dall'alto: Sant'Eufemia a Majella, latticini; salumi a Norcia, PN Monti Sibillini; produttore di pecorino di Farindola, PN Gran Sasso (foto S. Ardito)



L'uva frutto degli dèi

Anna Ferrari

NELLE ACQUE
DELL'OCEANO, AL LARGO
DELLE COLONNE
D'ERCOLE, SECONDO GLI
ANTICHI C'È UN'ISOLA
MERAVIGLIOSA,
DESCRITTA DA LUCIANO
DI SAMOSATA NELLA SUA
STORIA VERA: È L'ISOLA DI
DIONISO, COSÌ CHIAMATA
PERCHÉ VI SI SERBA
L'IMPRONTA DEL PIEDE
DEL DIO DEL VINO



Bacchino malato di Caravaggio, olio su tela
(foto Luisa Ricciarini Agency)

Trovare l'isola di Dioniso sarebbe, è il caso di dirlo, un'esperienza inebriante, perché nell'isola scorre, a sentire Luciano, scrittore e retore antico, un fiume di purissimo vino. Se poi fosse possibile risalire quel fiume fino alla sorgente, si scoprirebbe che scaturisce da una splendida vigna: «accanto a ciascuna radice sgorgava una stilla di vino limpidissimo e da tutte queste stيلة insieme era formato il fiume». Persino i pesci, qui, sanno di vino: mangiandone, Luciano e i suoi compagni arrivano a ubriacarsi. Le viti, poi, hanno la parte superiore in forma di corpo di donna, dalle cui dita e dalle cui chiome pendono i grappoli. Chi, sedotto da quella visione, le abbraccia, vi rimane saldato in un viluppo inestricabile, mentre riceverne un bacio è sufficiente per sentirsi ebbri.

Dioniso, il nume dell'isola, il Bacco dei Romani, è nella mitologia greca il dio della vite e del vino, e innumerevoli leggende collegano alla sua figura l'uva e la vinificazione. Fin da bambino Dioniso giocava con i grappoli: affreschi pompeiani e sculture greche lo raffigurano, bamboccetto paffuto, nell'atto di protendere le manine verso gli acini d'uva lucente. Dioniso era nato nell'isola di Nasso e vi era stato allevato dalle Ninfe: per questo il vino di

Nasso era così squisito. Divenuto poi uno splendido ragazzino, un giorno il giovane dio venne rapito dai pirati che

infestavano il Mediterraneo; essi avevano intenzione di venderlo come schiavo e lo trascinarono sulla propria nave, ma in un battibaleno il dio si liberò: trasformò i suoi rapitori in delfini e fece spuntare sul battello una pianta di vite, che si avvolse intorno all'albero in una fantasmagoria di grappoli e ne inceppò il timone, bloccandola in mezzo al mare.

Divenuto adulto, Dioniso percorre il mondo insegnando agli uomini a coltivare la vite. Padroneggiare quell'arte diventa segno di civiltà, discrimine tra vita selvaggia e società evoluta, e Dioniso è dio civilizzatore per eccellenza. Ogni parte della vite, ogni oggetto legato al vino ha un mito che ne spiega l'origine e il nome. Il grappolo d'uva, per esempio, si chiama in greco àmpelos, dal nome di Ampelo, amato da Dioniso: in pegno del suo amore, il dio gli donò una vite, che però gli fu fatale. Mentre raccoglieva i grappoli, che spuntavano a grande altezza, il giovane Ampelo salì infatti troppo in alto e cadde, morendo sul colpo. Dioniso lo trasformò allora nella costellazione del Vendemmiatore, e da quel momento àmpelos fu il nome greco del grappolo d'uva. Quando il dio insegna agli abitanti della Lidia a produrre il vino, lo assiste un suo

seguace dalla testa assai voluminosa, chiamato Pythos, che dà il nome al recipiente nel quale si raccoglie il prezioso liquido, l'anfora che in greco è detta, appunto, pythos. Poiché poi in Grecia il vino, fortissimo, non si beveva mai puro, bensì allungato con l'acqua, si raccontava che il primo a provare le varie mescolanze fosse stato un certo

Cerauno, che trovò le giuste proporzioni: il suo nome derivava dal verbo greco che significa appunto 'mescolare' (il vino puro, secondo i Greci, era bevuto solo da popoli selvaggi come gli Sciti: un autore serissimo, Platone, nelle Leggi, dice che essi se lo versano addirittura sugli abiti). Il nome



In questa pagina, dall'alto: mosaico con raffigurazione del trionfo di Bacco, da Sousse (Sousse, Museo); particolare di mosaico pavimentale detto "di Teodulo" con palme da dattero, uccelli e grappoli d'uva, da Sousse (Sousse, Museo); mosaico da Oudna con motivi vegetali e tralci di vite (Tunisi, Museo del Bardo). Qui a fianco: Kantharos (vaso per libagioni) in argento con scene dionisiache, da Pompei; pittura parietale romana con Dioniso e una baccante, da Ercolano (Napoli, Museo Nazionale).

stesso del vino, in greco oinos, derivava da Oineo, re di Calidone in Etolia, il cui antenato Oresteo, interrando il ceppo di una vite, scoprì per primo i segreti della coltivazione delle vigne. Amore e morte, felicità e insania si fondono nei racconti mitici imperniati sul tema dell'uva e del vino: perché la coltivazione della vite è una straordinaria conquista dell'agricoltura, ma può avere risvolti inquietanti. Lo testimonia il mito di Icaro, re dell'Attica: Dioniso gli insegnò a coltivare la vite, e quando ottenne l'uva, e da questa il vino, Icaro ne diede da bere ai suoi contadini, i quali però, ubriacatisi, credettero che egli volesse avvelenarli e lo uccisero.

Altrettanto drammatica è la storia di Licurgo, re della Tracia, che proibì la coltivazione della vite nel suo regno temendo gli effetti del vino, il disordine sociale che l'ebbrezza produceva e soprattutto la sfrenatezza e libertà cui induceva le donne. Egli venne reso folle dallo stesso Dioniso: dapprima uccise la moglie e il figlio, poi fu scaraventato dal dio tra le fauci delle belve delle montagne. Perduto il senno, si diceva che si fosse tagliato un piede pensando che fosse una vite; o che avesse ucciso il proprio figlio scambiandolo per un tralcio.

L'uva compare anche in diversi racconti che direttamente con

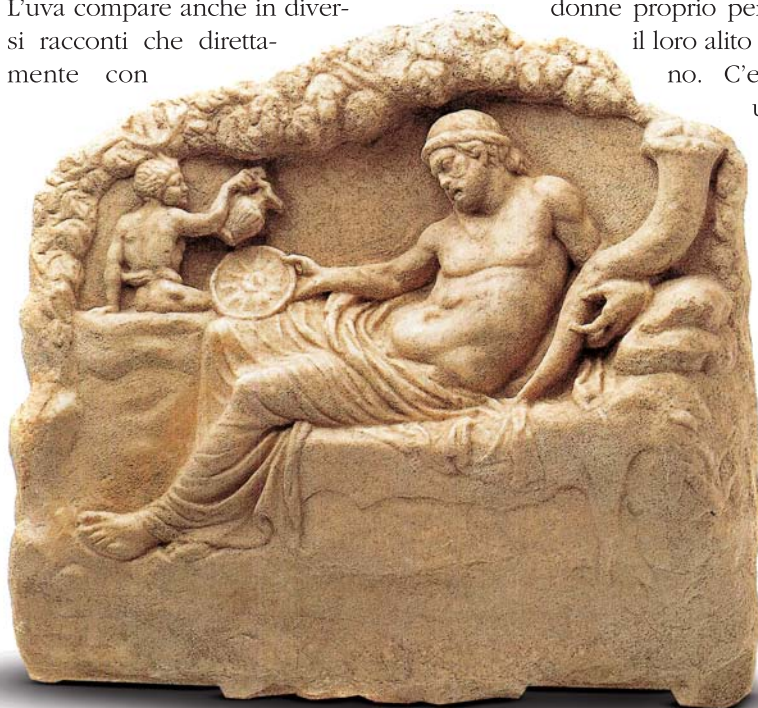
Dioniso non hanno nulla a che fare. Un giorno Calcante, il più celebre indovino greco, stava piantando alcune viti, quando un suo vicino, indovino come lui, gli vaticinò che non sarebbe mai arrivato a gustarne i frutti. Quando, di lì a poco, Calcante lo invitò a cena e gli offrì il proprio vino, il vicino ribadì la sua previsione e Calcante, già con la coppa in mano, scoppiò in un riso così irrefrenabile da morire soffocato. Celebre è l'episodio di Ulisse e Polifemo narrato nell'Odissea: l'eroe greco ha la meglio sul Ciclope ubriacandolo con un vino così forte che occorreva mescolarlo con dodici parti di acqua; ovviamente Polifemo, bevendolo puro, cadde vittima di Ulisse che gli accedò facilmente l'unico occhio. Anche i Centauri appaiono spesso ebbri: il vino può essere, secondo l'uso che se ne fa, un veleno oppure un toccasana. A Roma, nei tempi più antichi, una legge vietava alle donne di berlo: una dama colta in flagrante fu uccisa a colpi di bastone dal marito, che fu poi assolto da Romolo dall'imputazione di assassinio. Un'altra matrona, per aver soltanto aperto la cassetta contenente le chiavi della cantina, fu condannata dai parenti a morire d'inedia. Secondo Catone, i parenti maschi baciavano le

donne proprio per scoprire se il loro alito sapeva di vino. C'erano molte uve diverse,



e svariate credenze per ciascuna di esse. Nell'isola di Ogigia, dove Ulisse secondo l'Odissea sostò presso Calipso, la grotta della ninfa era circondata da una vite domestica piena di grappoli; nell'isola di Eubea c'era una vite leggendaria che spuntava all'alba e al tramonto con i grappoli già maturi; in Arcadia cresceva un'uva il cui vino eccitava gli uomini e rendeva feconde le donne; l'uva di Trezene invece le rendeva sterili; chiunque si dissetava alla fonte di Clitorio, un fiume dell'Arcadia, diventava immediatamente astemio; nell'isola di Andro una sorgente, esclusivamente al 5 di gennaio, produceva un'acqua dal sapore di vino; le donne in gravidanza dovevano astenersi dall'uva di Cerinia, in Acaia, perché si diceva che le facesse abortire. Le uve di Cos producevano un ottimo vino, ottenuto però con l'aggiunta di acqua marina da quando uno schiavo, avendo rubato del vino, aveva rabboccato il recipiente con eguale quantità di acqua di mare per non farsi scoprire; incredibilmente, il risultato fu molto apprezzato. Chi voleva bere del vino di Pramno, infine, doveva badare che non ci fosse nei paraggi la maga Circe: di quel vino, secondo l'Odissea, si era servita per somministrare le sue potenti pozioni ai compagni di Ulisse trasformandoli in fiere.

Anna Ferrari, scrittrice e studiosa di mitologia e archeologia classica, ha lavorato a lungo nell'editoria e ha collaborato con le Università di Torino e del Piemonte Orientale. È autrice tra l'altro di un Dizionario di mitologia greca e latina (Torino, 1999) e di un Dizionario dei luoghi letterari immaginari (Torino, 2006).



In questa pagina: coppa di Exekias con Dioniso su imbarcazione a vela 540-530 a. C.; rilievo con Dioniso e un satiro agli inizi del II secolo a.C.

Disgustosi, prelibati insetti

Francesco Tomasinelli

A NOI OCCIDENTALI PUÒ SEMBRARE UN COSTUME DISGUSTOSO E INNATURALE, MA INTEGRARE UNA PARTE DELLA DIETA UMANA CON GLI INSETTI È DA SEMPRE ABITUDINE DIFFUSA

Mangiare insetti: succede ancora oggi, in gran parte del pianeta, ed è così da quando i primi uomini hanno cominciato a circolare per le savane africane più di 4 milioni di anni fa.

Il loro consumo, e più in generale il consumo degli Artropodi, ha radici profonde che vanno dall'Australia fino al Messico, passando per l'Oriente, l'Asia Meridionale e gran parte dell'Africa tropicale. A pensarci bene si tratta di una scelta abbastanza scontata. Gli insetti costituiscono almeno un terzo della biomassa animale della terra e ai tropici vivono in qualunque ambiente. Alcune specie sono localmente abbondanti e dal punto di vista nutritivo sono equivalenti ai mammiferi e ai pesci.

Addirittura possono essere più ricchi in vitamine e minerali. In Occidente sono famose solo le cavallette, che molti viaggiatori contemporanei hanno sperimentato in Africa e in Asia. Vengono cotte e servite in tanti modi diversi, tanto che potremmo definirle il "classico dell'entomofagia" (così si definisce il consumo alimentare degli insetti). Le cavallette vengono immerse nel riso e nel cous-cous, oppure arrostiti sugli stecchetti con peperoni e salse piccanti. A volte sono anche essiccate, saltate e vendute come snack, ma la specie va selezionata con cura perché alcune sono velenose. Nel Sud Est asiatico, invece, vanno fortissimo gli insetti



acquatici. La più apprezzata è una grande cimice predatrice che vive nelle risaie, il *Belostoma*, che arriva anche a 8 cm di lunghezza, viene catturata in gran numero quando si trasferisce da una pozza all'altra e poi portata al mercato, dove viene bollita, saltata e servita sugli stecchini di legno, come snack da passeggio. A quanto pare aggiunge ai piatti un piacevole sapore di pesce, dovuto alla vita acquatica. Gli scorpioni subiscono una sorte simile nel Sud della Cina, dove vengono addirittura allevati in grandi fattorie per essere venduti a migliaia di ristoranti. E il loro veleno? Un volta che gli animali vengono cucinati per bene, le tossine vengono inattivate dal

calore e non pongono alcun problema. Ma c'è chi fa anche di meglio, sempre in tema di Aracnidi. In Venezuela, nella parte Nord dell'Amazzonia, gli indiani Piaroa hanno un piatto particolare: la tarantola arrosto. I grandi ragni vengono attirati fuori dai loro buchi e poi trasportati ancora vivi al campo. Qui il torace con le zampe viene separato dall'addome, che viene "spremuta" in una foglia e messo a cuocere a fuoco lento sui bracieri. Il resto dell'animale viene sospeso sopra le braci per essere consumato pochi minuti dopo. Anni fa uno scienziato americano, Rick West, è stato "invitato a pranzo" e ha riferito che corpo e zampe della tarantola sanno di granchio anche se sono meno saporiti; l'addome invece è decisamente più aspro e meno adatto ai nostri gusti. A fine pasto le zanne del ragno sono usate come stuzzicadenti! Anche l'Occidente non è del tutto estraneo a queste abitudini. In Messico e nel Sud Ovest degli Stati Uniti si produce un liquore molto forte: il mescal. Si ricava dalle foglie dell'agave, una pianta spinosa che vive nel deserto, ormai molto diffusa nei nostri giardini e lungo le coste italiane. Sull'agave vivono i bruchi di una particolare farfalla, che spesso vengono inclusi nelle bottiglie del liquore messe in vendita. L'insetto darebbe un sapore particolare alla bevanda, ma è più che altro una trovata pubblicitaria. In alcuni ristoranti messicani gli stessi bruchi dell'agave vengono serviti fritti. Addirittura in



Nella pagina precedente: uno scorpione essiccato pronto ad essere consumato. Nelle foto in questa pagina: alcuni ingredienti per un pasto a base di insetti: verdure, cavallette, vermi della farina e vermi del mopane (foto F. Tomasinelli/E. Scoto)



INSETTI AL POSTO DELLA BISTECCA?

Mentre il fabbisogno nutrizionale di proteine, a livello mondiale, è in continuo aumento in parallelo alla continua crescita della popolazione – e si sa quale fonte proteica costituisca la carne animale –, diventano sempre più chiari e preoccupanti gli impatti ambientali derivanti dall'allevamento di bestiame destinato alla sua produzione. Per ovviare a questo problema, nessuno (o pochi) pensano alla più realistica delle alternative: cibarsi di insetti. Non di tutti, ovviamente, ma solo di alcune specie “commestibili” e selezionate.

Introdurre formiche, cavallette, farfalle e grilli nell'alimentazione contribuirebbe a ridurre la fame nel Mondo nonché i gas serra derivanti dall'allevamento di bestiame.

A ribadire il **potenziale nutrizionale e ambientale derivante dall'allevamento di insetti a scopi alimentari** è ancora la **FAO** che toma a discutere di questa ipotesi al congresso della **Royal Entomological Society** inglese che si è svolto l'estate scorsa.

«C'è una crisi della **carne** – ha affermato **Arnold Van Huis**, entomologista all'Università di Wageningen in Belgio e autore del *paper* delle Nazioni unite. La popolazione mondiale crescerà da 6 a 9 miliardi entro il 2050 e il consumo di carne continua ad aumentare drasticamente: 20 anni fa la media era 20 kg ora è di 50 e sarà 80 nei prossimi 2 anni. Se continuerà in questo modo, avremo bisogno di un altro Pianeta!». Con **1400 specie commestibili** già consumate in tutto il Mondo, gli insetti offrirebbero grandi possibilità dal punto di vista nutrizionale e da quello commerciale.

Oggi il loro consumo è già diffuso in molte parti del pianeta (in Africa vengono mangiate almeno 527 specie diverse). Rispetto alla carne o al pesce crudo, ad esempio, se assunti in forma essiccata, la maggior parte delle specie contengono una quantità doppia di proteine. Allevare insetti, inoltre, produce meno gas serra rispetto al bestiame: è stato stimato, ad esempio che l'allevamento di locuste, grilli e vermi, emetterebbe 10 volte meno metano rispetto al bestiame e 300 volte meno di protossido di azoto e meno ammoniaca (inquinante prodotto da maiali e pollame).

Fonte: www.theecologist.org



Francia e in Sardegna si fa qualcosa di simile con il “casu marzu”, il famoso “formaggio con i vermi”. Questi ultimi sono le larve di una piccola mosca, la *Piophilidae casei*, le quali hanno una predilezione per i derivati del latte. I pastori ricavano questo curioso formaggio con l'aiuto degli insetti, ottenendo un retrogusto piccante, garantito dalla presenza delle larve.

A proposito del sapore di queste pietanze posso assicurare che alcune non sono male, anche se il condimento tende a prendere il sopravvento sul gusto, spesso neutro, degli insetti. Le specie offerte come esche per pescare (i vermi della farina, le cavallette e le camole, per esempio), sono indicate anche per la cucina. Ma mettersi a “spadellare” per conto proprio non è una buona idea. Quale che sia la specie non conviene avvicinarsi all'entomofagia senza essersi documentati. Per esempio chi è allergico ai crostacei è meglio che non ci provi neanche. Non è neppure una buona idea mangiare insetti non cucinati, in Europa come ai tropici. Alcuni possono contenere dei patogeni dannosi o essere più o meno tossici. Bisogna scegliere le specie giuste e documentarsi. Insomma, cucinare gli insetti è un po' come per i funghi. È importante sapere quello che si fa.

A volte Internet può aiutare gli audaci. Diverse pagine web offrono ricette e piatti preconfezionati da acquistare. Uno dei più pratici è Edible.com di base a Londra, che nel catalogo online



vende una gran varietà di cibi da noi occidentali ritenuti repellenti. Lo slogan recita «setacciamo il mondo per portarvi le leccornie più sofisticate», e nella lista figurano prodotti come il patè di renna e alcuni discutibili intrugli afrodisiaci a base di Artropodi. Ma il pezzo forte sono gli insetti commestibili, come cavallette, scorpioni, formiche e vari tipi di larve. Le porzioni sono modeste e i prezzi per nulla abbordabili: un pacchetto con una cinquantina di grandi formiche tostate, per esempio, viene a costare 15 sterline (18 euro circa). Si tratta di regine delle formiche “tagliafoglie” sudamericane (genere *Atta*), raccolte quando si radunano a centinaia all’uscita del formicaio per formare nuove colonie. Il loro sapore ricorda la pancetta affumicata. Tra i piatti semplici a base di insetti sono probabilmente la cosa più vicina al nostro gusto di europei.

In ogni caso, chi si è incuriosito sappia che a Bergamo il Museo Civico di Scienze Naturali E. Caffi organizza ogni anno una cena a base di insetti nel periodo estivo. Nel 2010 si è celebrata la quarta edizione, con un numero crescente di pubblico e di curiosi.

Francesco Tomasinelli, laureato in Scienze Ambientali Marine presso l’Università di Genova, ha lavorato in Italia e negli Stati Uniti in acquari, per poi dedicarsi all’editoria scientifica, alle consulenze ecologiche e ambientali e alle esposizioni scientifiche per musei. Come fotogiornalista collabora con case editrici e riviste, soprattutto nel settore scienza e turismo, oltre che con alcune agenzie fotografiche in Italia e all’estero.



In questa pagina, Francesco Gungui, cuoco e scrittore, che ha preparato alcune portate, tra cui il riso allo zafferano con vermi della farina (foto F. Tomasinelli/E. Scoto)

Loazzolo, dove il moscato incontra la robiola

Aldo Molino

aldo.molino@regione.piemonte.it

TRA LE COLLINE DEL MOSCATO, UN'AZIENDA AGRICOLA DELL'ECCELLENZA VINICOLA, MA ANCHE UN'OASI DI NATURA PROTETTA E UN BOSCO RICCHISSIMO DI BIODIVERSITÀ IN ATTESA DI TUTELA

Vitigno antico il moscato ha trovato la sua terra d'elezione sulle propaggini settentrionali di Langa che sfumano verso i colli monferrini. Dolce frizzante dal profumo intenso e penetrante, era il vino dei giorni di festa, uno dei pochi piaceri al femminile del mondo contadino fatto di gran lavoro e immense fatiche. Moscato naturale e Asti spumante (industriale), ma anche in tempi più recenti moscato passito, che trova a Loazzolo una delle sue terre di elezione costituendo la più piccola DOC italiana. L'ambrato nettare magnificamente si sposa con quel gioiello caseario che è la Robiola di Roccaverano DOP, altro paese di quest'angolo del Piemonte che a non conoscerne la storia stupisce per la sua improbabile chiesa, autentico gioiello del Rinascimento. Un mare di colline, le Langhe, che si distendono per spe-

gnersi come onde di risacca nella lontana pianura, creste sferzate dal vento, ripidi pendii boscosi. Oscuri ritani (profonde e selvagge forre scavate nella marna e nell'arenaria), dolci crinali con gli interminabili filari delle vigne interrotti nella loro sinfonia dalle capezzagne in un contrasto di orizzontalità e verticalità.

A Loazzolo, un pugno di case e molte cascine sparse qua e là, ci si arriva da Canelli la capitale dell'enologia piemontese oppure da Santo Stefano Belbo, seguendo i percorsi pavesiani: una stretta strada asfaltata che sale a lato della collina di Gaminella e raggiunge il crinale oltre il quale si scende verso Bormida. I pannelli del percorso di "Fischia il vento" rimandano alla lotta partigiana che ebbe nelle Langhe uno dei suoi terreni d'elezione. Mitologia, retorica e compianto si



inseguono di monumento in monumento, di cippo in cippo. Vagando in cerca di ricordi e sensazioni ecco le indicazioni per il “Forteto della Luja”, un'area protetta che non ti aspetti; seguendo i cartelli si scende lungo uno sterrato sino a raggiungere il cortile di una casa colonica. Il dubbio di aver sbagliato strada e di essere finiti nel cortile di una delle tante cascine della zona dura il tempo di incontrare Giovanni Scaglione o sua sorella Silvia: il “Forteto” infatti è un'azienda agricola e nel contempo oasi del WWF atipica, trattandosi di un'area privata affiliata, con pochi altri esempi in Italia. L'attività vinicola ha come obiettivo produzioni di altissima qualità e soprattutto la conservazione dell'ecosistema attraverso pratiche colturali biologiche e sostenibili. Dal 2003 la cantina, prima in Piemonte, produce e utilizza energia elettrica solare finalizzata alla produzione vitivinicola.

Il Forteto, che è documentato dal 1826 (ma la grotta-cantina risale al 1700), è giunto all'attuale proprietario dalla famiglia materna. Con il WWF è stato intrapreso un progetto di conservazione nella Langa astigiana. In particolare la famiglia Scaglione si è dichiarata disponibile a mettere a disposizione alcuni terreni boscati per realizzarvi un'area protetta regionale. Altri proprietari nel frattempo si sono aggiunti portando la superficie della riserva a circa 100 ettari. Il disegno di legge licenziato dalla precedente giunta regionale ha trovato però difficoltà a essere convertito in legge per l'opposizione in sede locale, che iniziative di questo genere incontrano spesso. Nell'attesa che i boschi di Loazzolo diventino parco, è stata istituita nel 2007 l'Oasi Affiliata WWF.

I 15 ettari attorno alla cascina consentono già da ora un percorso ciclo-pedonale dotato di bacheche didattiche che tocca i vari ambienti tipici di queste zone: il prato stabile, il bosco, il vigneto, il frutteto con varietà autoctone qua-



Nella pagina accanto: la cascina del Forteto della Luja. In questa pagina, dall'alto: lezione nelle vigne (foto T. Farina); sul sentiero naturalistico dell'Oasi WWF, caprette di Roccaerverano (foto A. Molino)



si dimenticate. C'è anche un giardino delle farfalle dove sono coltivati appositamente cespugli di piante aromatiche. Fra le presenze più significative spicca quella di *Maculinea arion*, specie in direttiva Cee.

In primavera i nidi artificiali sistemati sugli alberi sono tutto un andirivieni di uccelletti e grazie alle telecamere sistemate con poco rispetto della privacy si può vedere in tempo reale che cosa accade all'interno delle cassette-nido.

I boschi di Loazzolo sono localizzati nell'alto bacino del Rio Luja e rivestono particolare interesse naturalistico e paesaggistico. Il tipo di bosco dominante è l'orno-querceto di rovere con diffusa presenza di pino silvestre, l'unica conifera spontanea di langa, specie relitta che in alcune aree si comporta da entità pioniera. A primavera boschi e praterie annesse, ospitano una ricchissima flora tra cui spiccano per bellezza le orchidee sponta-

ne. Le orchidee rappresentano una delle famiglie più evolute delle fanerogame, essendo presenti in tutti i continenti con un numero elevatissimo di specie (oltre 20.000) in continua evoluzione. Mentre nei paesi tropicali sono per lo più epifite, cioè vivono sugli alberi, da noi sono principalmente terrestri. Si tratta di piante estremamente specializzate, talvolta legate per l'impollinazione ad un solo e unico insetto pronubo che attraggono con l'emissione di feromoni femminili: producono un numero elevatissimo di semi però quasi privi di endosperma, la

sostanza nutritiva dell'embrione, e che per germinare hanno bisogno di condizioni molto particolari come la simbiosi con particolari funghi con cui formano complesse micorrize.

Nell'area del bosco della Luja sono state censite 21 specie appartenenti alla famiglia (sulle poco più di 60 della flora italiana) tra cui alcune rarità botaniche come l'*Himantoglossum adriaticum*, la più strana delle nostre orchidee, e la "elleborine minore" presente con la seconda stazione di tutta la provincia di Asti. Altre sono diffusissime come l'orchidea purpurea, la cimicina, la cefalantera rossa e l'ofride dei fuchi.

Il bosco è anche l'habitat di molte specie di mammiferi: capriolo, cinghiale, tasso, volpe, lepre, ghio, scoiattolo, moscardino, riccio e faina.

Camminando nel fitto degli alberi è facile udire il canto del fringuello, della cinciarella oppure il caratteristico richiamo del picchio rosso maggiore o del picchio muraiolo.

La visita inizia e finisce in cascina, dove è attiva anche una piccola biblioteca e dove si possono degustare i vini prodotti in azienda: il moscato passito ottenuto da uve vendemmiate tardivamente perché vengano attaccate da una particolare muffa e fatte "appassire" per un paio di mesi su graticci prima di essere pigiate, il "brachetto passito" (il vitigno è lo stesso del brachetto d'Acqui), ma le uve sono tenute all'ombra per circa un mese prima di diventare mosto, che costituisce un'autentica e soave rarità, il barbera invecchiato in botte di rovere, il moscato naturale.



Intervista a Carlo Linneo

Disegno di Massimo Battaglia



(RASHULT, 23 MAGGIO 1707 - UPPSALA, 10 GENNAIO 1778)

Nelle fredde lande scandinave, già coperte da una spessa coltre di neve, mi avvicino all'angusto studio del più noto naturalista svedese.

Professor Linneo, è un privilegio conoscerla, anche se devo confessarle che da studente di botanica ho passato parecchie notti in bianco per memorizzare l'infinità di nomi che ha attribuito a piante e animali. Immagino che non deve essere stato un lavoro facile...

Certo, anche io ho passato parecchie notti insonni, ma la botanica è stata da sempre la mia passione. Anche durante gli studi di medicina non riuscivo ad allontanarmi dalle piante. Ero affascinato dal loro sistema di riproduzione e dalle numerose sostanze che si potevano ricavare per fini terapeutici.

Questo suo particolare interesse le valse una condanna per immoralità, non è vero?

Vedo che lei è ben informato. Sì, è così, mi accusarono di licenziosità per una pubblicazione in cui descrivevo il sistema sessuale delle piante quale base per un'adeguata classificazione. La comunità luterana svedese mi condannò per "sospetto di libertinismo".

Sempre scorrendo la sua biografia, non ho potuto fare a meno di notare che il suo destino era scritto nel nome, come peraltro afferma il detto latino: nomen omen...

In effetti il cognome Linneo deriva dal termine lind, che in svedese significa taglio. Le piante hanno sempre accompagnato la mia vita e quella della mia famiglia; fu mio padre a trasmettermi l'amore per la botanica e fu lui ad adottare come cognome, appena divenuto teologo, Linnaeus; a dire il vero ci chiamavamo Ingemarsson.

Come arrivò al suo sistema di classificazione?

Una volta terminati gli studi e ottenuta la cattedra presso la prestigiosa università di Uppsala, decisi di viaggiare alla ricerca di nuove specie viventi. Per circa vent'anni organizzai spedizioni in tutto il mondo, al fine di scoprire e classificare tutti gli es-

seri viventi e i minerali della Terra. Furono viaggi molto emozionanti e decisamente pericolosi. Molti dei miei studenti presero parte alle spedizioni e alcuni purtroppo morirono durante i viaggi.

Fu per questo che decise di sospendere le spedizioni?

Non solo. La classificazione stava diventando per me un'ossessione... dovevo assolutamente dare un nome a tutto quello che mi passava per mano. A proposito quel marchin-gegno che sta usando per l'intervista ha già un nome?

Veramente si chiama registratore. Serve a registrare questa conversazione.

Peccato! Anche se il nome mi pare poco originale... avrei sicuramente trovato qualcosa di più pertinente. Ma torniamo all'intervista.

Durante i suoi viaggi riuscì a classificare moltissimi animali e piante, creando un metodo talmente efficace che è in uso tuttora.

Si immagini che prima della mia nomenclatura binomiale... a proposito sa come funziona?

Credo di sì. Ogni specie ha due nomi: quello del genere cui appartiene e un secondo che indica una caratteristica specifica.

Molto bene. Dunque, come le dicevo, prima del mio sistema, gli studiosi per indicare una specie non potevano far altro che dilungarsi in un'estesa descrizione in latino, peraltro del tutto arbitraria. Il risultato erano interminabili sproloqui cui nessuno prestava attenzione.

Non le rubo altro tempo, vedo che sta preparando i bagagli, è forse in partenza per una nuova spedizione?

Proprio così. Parto domani per le Indie Occidentali, vuole unirsi alla spedizione? Si salpa di buon'ora su di un vecchio brigantino sottratto a una banda di corsari...

Fotografare il parco



I parchi nazionali d'Abruzzo Lazio e Molise, Stelvio e Gran Paradiso, in collaborazione con Swarovski Optik, organizzano il **concorso fotografico nazionale *Fotografare il Parco***. Patrocinato da Federparchi e Museo Tridentino di Scienze Naturali, è aperto a tutti gli appassionati di fotografia, di qualsiasi nazionalità. Lo scopo è rendere noto al grande pubblico il ruolo delle aree protette in Italia. Ogni autore può concorrere alle categorie previste dal regolamento (**Paesaggi, Fauna selvatica, Macro, Il mondo del piccolo, Digiscoping**) presentando un massimo di 4 fotografie, a colori o in bianco e nero. La giuria, composta da rappresentanti delle tre aree protette, professionisti del settore e fotografi naturalisti, valuterà le opere pervenute e assegnerà i premi messi a disposizione da Swarovski Optik e da Nikon, oltre a soggiorni nelle tre aree protette. Iscrizioni entro il **30 novembre** su www.fotografareilparco.it. Info: Parco Gran Paradiso, tel. 011 8606211

foto L. Ghiraldi/CeDRAP

NOVITÀ ALLA MANDRIA PER GLI APPASSIONATI DI FOTOGRAFIA

Sono a disposizione, nelle aree chiuse al pubblico del Parco La Mandria, dei capanni di osservazione e ripresa fotografica. Si può accedere dietro prenotazione obbligatoria il sabato e i giorni festivi. Un'occasione unica, assolutamente da non perdere, soprattutto nel periodo del "bramito del cervo". Info: Punto Informativo Ponte Verde tel. 011 4993381 - info@parcomandria.it

INTITOLATO A MAURO RABBIA IL SENTIERO DELL'ECOMUSEO DELLA SEGALE

In occasione della recente Festa della Segale è stata posta una targa commemorativa dedicata a Mauro Rabbia lungo l'escursione "Lo viòl di tàit", passeggiata che veniva condotta dal guardiaparco di Sant'Anna di Valdieri, promotore della festa e ideatore del sentiero culturale, prematuramente scomparso sotto una valanga la scorsa primavera.

CORDOGLIO PER LA SCOMPARSA DI LUCIANO ROTA

Il 16 luglio scorso è mancato, all'età di 75 anni, Luciano Rota, direttore del Parco Gran Paradiso dal 1993 al 1998 e poi membro del direttivo, nonché già direttore del Parco della Mandria. Così lo ricorda Michele Ottino, direttore del Parco nazionale:



«Credo che il suo rapporto con la natura e con il parco fosse un po' così, non solo lavoro, ma anche un atto di amore, che assieme alla determinazione e al sacrificio necessari per condurre incarichi impegnativi, sapeva trovare il momento per dare e ricevere quell'energia naturale che riconcilia con l'esistenza». Ciao Luciano.

GIARDINI E CASTELLI APERTI NEL BIELLESE

Domenica 24 ottobre ha luogo la seconda giornata **Giardini aperti nel Biellese**, organizzata dal Parco Burcina "F. Piacenza" - Centro di Documentazione e Valorizzazione dei Giardini storici del Biellese, in convenzione con il Museo di Scienze Naturali della Regione Piemonte. Oltre venti giardini storici (pubblici e privati) aprono i cancelli al pubblico, contribuendo a promuovere la rete dei giardini biellesi. La giornata è organizzata nell'ambito dell'iniziativa *Castelli Aperti*, promossa dalle Province di Alessandria, Asti e Cuneo con il contributo della Regione Piemonte e la Presidenza del Consiglio dei Ministri. **Info:** Parco Burcina, tel. 015 2563007, www.parcoburcina.org



ENTRA IN VIGORE IL NUOVO REGOLAMENTO FORESTALE

Nuove regole per il settore forestale piemontese: dal **1 settembre è entrato in vigore il nuovo Regolamento**. Cambiano le norme per il taglio delle piante in bosco e per fornire agli operatori forestali e ai proprietari boschivi le informazioni necessarie per non trasgredire le nuove regole, la Regione Piemonte ha attivato una **rete di sportelli, aperti presso gli Uffici Forestali Regionali e le sedi del Corpo Forestale dello Stato**.

Il nuovo Regolamento valorizza la multifunzionalità del bosco, aggiorna le norme che regolano l'esecuzione dei tagli, innova i rapporti tra operatori e Pubblica Amministrazione e detta le misure di conservazione della biodiversità dei boschi, qualificando il lavoro in bosco e migliorando le professionalità a disposizione delle imprese forestali, ridefinendo anche i criteri per eseguire un taglio in bosco (intervento selvicolturale). A seconda del tipo di intervento, sarà necessario presentare agli sportelli uno dei seguenti documenti: comunicazione semplice, comunicazione con relazione tecnica, richiesta di autorizzazione. **L'elenco aggiornato degli sportelli forestali** è su Internet (www.regione.piemonte.it/foreste/cms) oppure si può conoscere i rispettivi recapiti telefonando al numero verde regionale 800.333.444.

AMBIENTE PIEMONTE

L'ACQUA È UN DIRITTO PER TUTTI

Non si ferma il lavoro della **Regione Piemonte** per rendere l'accesso all'acqua "un diritto per tutti", in linea con i principi della risoluzione adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite che, lo scorso luglio, ha dichiarato "diritto umano" l'accesso all'acqua potabile e all'igiene.

La risoluzione invita stati e organizzazioni internazionali a destinare risorse finanziarie, abilità costruttive, tecnologie appropriate ai paesi in via di sviluppo, nello sforzo di provvedere acqua da bere sicura, pulita, accessibile. E dopo 62 anni dalla Dichiarazione universale dei diritti umani, il diritto all'acqua è per la prima volta formalmente riconosciuto dall'autorità politica mondiale più importante.

Risultato che è la conclusione di un percorso sviluppatosi negli ultimi anni negli incontri mondiali e nei forum internazionali grazie anche alla sensibilità di molte amministrazioni locali che già da tempo hanno constatato la necessità di gestire questa risorsa in modo partecipato e condiviso.

La **Regione Piemonte** lavora da tempo per concretizzare questi principi partecipando ai Forum internazionali ma soprattutto dimostrando un forte impegno istituzionale che ha portato all'approvazione, già nel marzo del 2007, del **Piano di Tutela delle Acque regionali** il cui art. 1 sancisce: "L'acqua è un diritto e un patrimonio comune appartenente all'umanità e a tutte le specie viventi, bene pubblico essenziale per l'ambiente e per il progresso economico e sociale, da proteggere, condividere e utilizzare in quanto tale".

Nome, regolamenti e confronto con il territorio rappresentano gli strumenti che danno applicazione al Piano: i **Contratti di Fiume** sono esempio di come sia possibile dare forma e valore alla partecipazione pubblica sulla gestione solidale di questa risorsa.

Il testo della mozione ONU non è giuridicamente vincolante ma è, in primis, l'indicazione che, negli appuntamenti internazionali - a partire da quello sugli Obiettivi del Millennio per arrivare fino al Forum mondiale dell'acqua previsto per marzo 2012 a Marsiglia - si dovrà lavorare per consolidare il valore della risoluzione. E sarà soprattutto l'impegno dei governi locali a essere determinante per trasformare il principio in azione - e risultato - per il benessere delle comunità. E il Piemonte, in tale ambito, può dire di avere già fatto tanto.

Non amiamo raccontarlo agli amici per non fare la figura di chi non sa viaggiare, ma quando le vacanze o il lavoro ci portano in paesi lontani, l'insegna di un ristorante italiano ci mette sempre un po' di acquolina in bocca. Gustare una carbonara ben fatta mentre fuori maturano i manghi ti inebria di orgoglio domestico e, gustosa coperta di Linus, ti dà la carica per ripartire alla conquista del mondo. Difficile quindi dubitare che un desiderio analogo non titilli anche le papille gustative di altri espatriati. Il problema è che a volte soddisfare certi appetiti mette in pericolo la sopravvivenza di alcune specie, già tristi protagonisti delle liste rosse CITES. Il dubbio è venuto ad alcuni ricercatori della Zoological Society of London che, di fronte a quarti di antilopi, scimmie, pangolini e cocodrilli venduti sui banchi di alcuni mercati parigini, hanno deciso di quantificare l'importazione illegale di carne di animali selvatici dall'Africa sub-sahariana in Francia, quella cioè che serve a soddisfare i palati degli immigrati africani all'ombra della Tour Eiffel. Dopo meno di venti giorni trascorsi al controllo doganale del principale aeroporto della capitale, è emerso che oltre 5 tonnellate di carne illegale sono importate settimanalmente in Francia. L'essere contro la legge deriva non solo dal fatto che l'importazione di carne in Europa da parte di un privato cittadino è genericamente vietata per evitare il rischio di introdurre nuovi patogeni o parassiti, ma anche perché quasi il 40% delle specie riconosciute in trolley e borse frigo è in pericolo o fortemente minacciato di estinzione, tanto da esserne vietata non solo l'importazione, ma anche la caccia nei paesi d'origine. A tale riguardo, quasi la totalità della carne proviene da Camerun, Repubblica Centro Africana e Repubblica del Congo. I volumi registrati, che rappresentano per certo solo la punta dell'iceberg del commercio illegale di carne di animali selvatici da parte di e per immigrati africani in Europa e Nord America, hanno costretto i ricercatori a rivedere la scala delle minacce alla selvaggina africana. Se per anni l'accusata numero uno è stata la perdita di habitat naturale, oggi si scopre che la caccia e il traffico illegali scalano rapidamente la classifica, e la tendenza non pare certo destinata a diminuire data l'inarrestabile diaspora africana. Proprio l'accresciuta domanda ha trasformato quello che era l'ingenuo trasporto di carne destinato al consumo personale in un traffico mirato ad alimentare un vero mercato da gourmet, con prezzi finali che sul mercato parigino arrivano ai 30 euro al chilo per la carne di scimmia o, se preferite, di istrice, pangolino o cocodrillo. Molto si può fare. Intanto incentivare i controlli doganali, assegnando al sequestro di carne selvatica i medesimi bonus e incentivi riconosciuti per quelli di droga e merci contraffatte. Quindi informare, dato che la maggior parte delle persone che sbarcano a Parigi con un cosciotto di scimmia in valigia, non sapevano di violare la legge.



Lophocebus è un genere di scimmie del Vecchio Mondo appartenenti alla famiglia Cercopithecidae, diffuso in Africa occidentale (fonte Wikipedia)

Scimmia a colazione

a cura di Claudia Bordese
claudiavalfre@yahoo.it

Tra i filari del Boca doc

A cura di Aldo Molino
aldo.molino@regione.piemonte.it

**SULLE COLLINE DI BOCA
NELL'ALTO NOVARESE:
ARTE, NATURA E
PAESAGGIO UMANO
OFFRONO LA CORNICE
PER BELLE PASSEGGIATE**



«Potessi bere un sorso di vendemmia rinfrescato nel profondo della terra scavata[...]» è ciò che si legge in un'incisione affissa ad un palo di vite nelle colline del Boca. John Keats, immortale poeta inglese, pare trascorse le ore del lontano 1819 che gli ispirarono i versi di *Ode to a Nightingale* in altri luoghi, ma c'è da chiedersi come avrebbe reagito leggendosi in questa piccola cornice compresa tra le valli alpine del Sesia e dell'Ossola. In quella stessa prima metà dell'800 in tutto l'alto Piemonte erano circa 40.000 gli ettari coltivati a vigneto, oggi ne sono rimasti solo 700, e 30 sono quelli del Boca, 389 mt s.l.m. in provincia di Novara, una tra le prestigiose *Città del Vino* che battezza la zona viticola più a est del Piemonte. Già a quei tempi, in questi luoghi, un tale Gaetano, Canonico della Cattedrale di Novara, avendo ottenuto l'incarico di Bottigliere del Vescovo e con il dovere di sovrintendere le cantine episcopali, veniva tra queste colline a cercare le migliori botti. I porfidi di origine vulcanica che ne compongono i terreni, 'la terra scavata' di Keats, regalano una denominazione che sebbene non altrettanto conosciuta eguaglia i migliori vini piemontesi per pregio e qualità. Le uve del Boca doc provengono da tre diversi vitigni: Il Nebbiolo (45-70%), la Vespolina (20-40%) e la Bonarda Novarese, detta anche Uva Rara (max 20%); il suo invecchiamento deve essere minimo di tre anni, due dei

quali in botti di rovere o castagno, e probabilmente Keats nell'assaggiarne il risultato si sarebbe sentito obbligato ad allungare il poema di qualche stanza aggiuntiva. Oltre alle colline del paese omonimo, il Boca doc viene prodotto nei declivi dei comuni di Prato Sesia, Maggiore, Cavallirio e Grignasco. Aree collinari collegate da circa 20 Km di sentieri ben tracciati e ben segnalati, facili da percorrere, a piedi o in bicicletta, lungo i quali può succedere di 'sconfinare' nel Parco naturale del Monte Fenera, che prende il nome dal monte che si erge, solitario e autorevole, sopra i rilievi della bassa Valsesia. Notevole è la varietà della flora qui ospitata: il 93% della superficie del parco è coperta da boschi con prevalenza di castagno, ma altre specie quali il frassino, la farnia, il rovere, il cerro, la betulla, l'acero, il pioppo tremolo, il ciliegio selvatico, il salice e il sorbo montano, l'ontano ed il pioppo nero. Tuttavia, i vigneti che si estendono a un'altezza tra i 400 e i 520 metri si schiudono dietro i boschi del Parco con esposizione prevalentemente a sud. Nella sua sede e presso gli uffici turistici locali è in distribuzione la *Carta dei sentieri del Boca*, indispensabile guida per esplorare le numerose alternative offerte, per scegliere tra una passeggiata e deci-



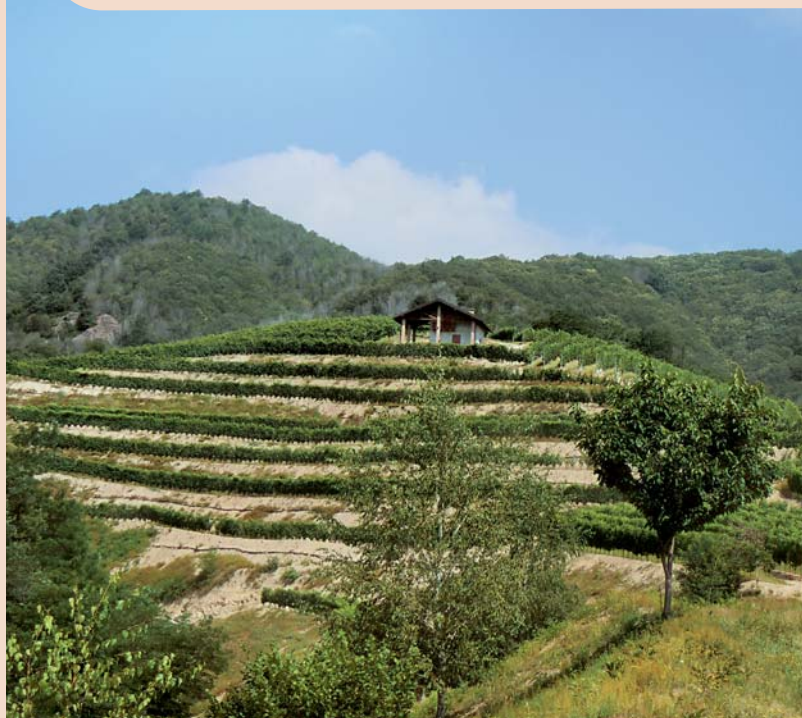
quali in botti di rovere o castagno, e probabilmente Keats nell'assaggiarne il risultato si sarebbe sentito obbligato ad allungare il poema di qualche stanza aggiuntiva. Oltre alle colline del paese omonimo, il Boca doc viene prodotto nei declivi dei comuni di Prato Sesia, Maggiore, Cavallirio e Grignasco. Aree collinari collegate da circa 20 Km di sentieri ben tracciati e ben segnalati, facili da percorrere, a piedi o in bicicletta, lungo i quali può succedere di 'sconfinare' nel Parco naturale del Monte Fenera, che prende il nome dal monte che si erge, solitario e autorevole, sopra i rilievi della bassa Valsesia. Notevole è la varietà della flora qui ospitata: il 93% della superficie del parco è coperta da boschi con prevalenza di castagno, ma altre specie quali il frassino, la farnia, il rovere, il cerro, la betulla, l'acero, il pioppo tremolo, il ciliegio selvatico, il salice e il sorbo montano, l'ontano ed il pioppo nero. Tuttavia, i vigneti che si estendono a un'altezza tra i 400 e i 520 metri si schiudono dietro i boschi del Parco con esposizione prevalentemente a sud. Nella sua sede e presso gli uffici turistici locali è in distribuzione la *Carta dei sentieri del Boca*, indispensabile guida per esplorare le numerose alternative offerte, per scegliere tra una passeggiata e deci-

dere di farla diventare una vera e propria escursione. Il Santuario del S.S. Crocifisso di Boca, tra il torrente Strona e la strada che porta a Grignasco, può considerarsi come ideale punto di partenza dal quale inoltrarsi tra vigne e boschi. La sua fondazione risale al '600, in origine era costituito da una parete affrescata raffigurante il Crocifisso, protetta da una semplice copertura in coppi ed eretta su una roccia di porfido che, in epoca pre-cristiana, si pensava avesse poteri terapeutici. I pellegrini salgono tuttora sulla roccia e appoggiano la schiena sul retro dell'immagine del Crocifisso per guarire o scongiurare il mal di schiena. La costruzione subisce diverse modifiche nel corso dei secoli per mostrarsi curiosamente maestosa e incompleta. Occorre semplicemente varcare una delle entrate e lanciare lo sguardo sul soffitto a cassettoni per afferrare lo stile e il gusto dell'architetto della Mole e della Basilica di S.Gaudenzio a Novara: Alessandro Antonelli, che ancora ventenne fu scelto per la continuazione dei lavori, ed elaborò un progetto per un edificio in stile neoclassico che non verrà mai realizzato nella sua completezza. L'Antonelli, nato a Ghemme da una famiglia originaria di Maggiore, non a caso studiò egli stesso la campanatura dei pali di sostegno dei vigneti, approfondendo la tecnica del posizionamento obliquo di quattro o più pali per ciascuna vite, allo scopo di contrastare la forza di trazione del carico delle uve. I sentieri attraversano i vigneti, da poter avvicinare liberamente nel rispetto di chi se ne prende cura e li rende accessibili, ed è a questo proposito che si segnala, scegliendo tra i tanti, il suggestivo sentiero ad anello che dalla strada principale che congiunge Boca a Grignasco, un centinaio di metri a valle dal Santuario, ci guida prima tra i boschi poi tra le vigne, per raggiungere la cascina di Montalbano (cantina scavata nel porfido della Casa Forte, affrescata), ora immersa nella pace dei filari, un tempo importante postazione di comando nella guerra partigiana. Dettagliati pannelli informativi accompagnano l'escursionista per approfondire le caratteristiche e le tecniche di produzione dei vini e la storia di questi luoghi. L'aspetto più interessante che li caratterizza è la possibilità di addentrarsi nel cuore di una terra che offre tanto, soprattutto in autunno, quando i grappoli d'uva matura colorano i filari delle colline del Boca.

Matteo Marasco



Nella pagina accanto: citazione "filosofica" nei vigneti del Boca. In questa pagina, dall'alto: in tandem verso il Santuario del SS Crocifisso; nuovi impianti sulla collina; a spasso tra le vigne (foto A. Molino)



Il libro del mese

a cura di Enrico Massone

enrico.massone@regione.piemonte.it

LA RAPINA DEL SUOLO FERTILE

Gli Uomini e la Terra - Il patrimonio economico, ambientale e culturale del paesaggio agrario, a cura di Laura Lajolo, ed. Daniela Piazza, € 18.

Il consumo di suolo sottratto all'agricoltura ha subito una notevole impennata nel corso degli ultimi cent'anni. Nella Provincia di Torino ad esempio è aumentato di quattro volte, mentre la popolazione è salita solo del doppio. Il fenomeno è diffuso a livello mondiale e non accenna a diminuire, anzi ultimamente registra un'escalation con crescite esponenziali!

La trasformazione delle aree coltivate investe diversi ambiti del nostro consueto modo di vivere: dalle villette individuali e a schiera, disseminate in qualsiasi zona panoramica e non, al moltiplicarsi di nuove strade e autostrade, raccordi e bretelle, aeroporti e piattaforme logistiche. Nelle strisce di pianura anche modeste, è poi un accavallarsi incoerente di capannoni di ogni forma, tipo e dimensione, aree pianificate per l'industria e l'artigianato, mobilifici, autosaloni, impianti fotovoltaici che assediano i campi, li erodono, li ricoprotono. Per non parlare degli stravolgimenti generati da outlet, bricocenter e shopville, con i loro smisurati parcheggi...

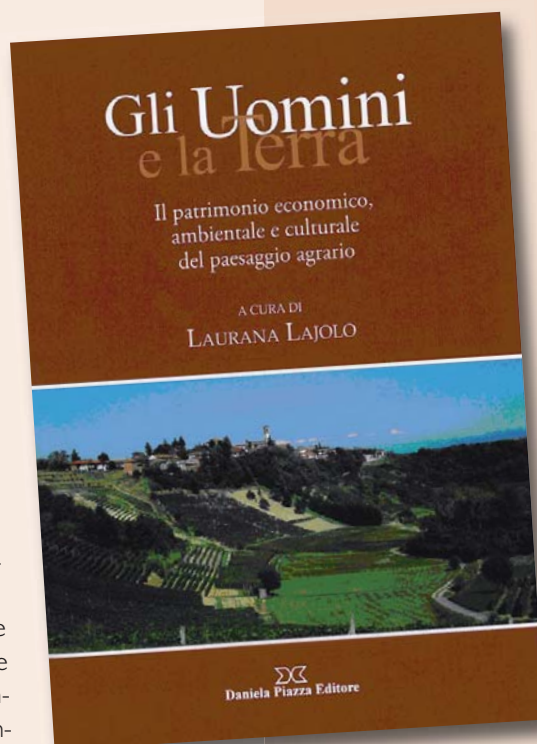
Simili a schegge di una città esplosa, le nuove strutture ricadono sulle campagne e invadono spazi sempre più ampi e lontani dai centri urbani. L'ombra del cemento o dell'asfalto sopraggiunge inesorabile, velocemente sfilaccia i suoli, sacrificando la ricchezza produttiva. Oscura la memoria di una risaia o di un orto e con essa cancella i lineamenti del paesaggio, sia quelli fisici che scompaiono per sempre alla percezione visiva, sia quelli immateriali, plasmatis nel corso del tempo da chi è entrato in contatto con quel pezzo di terra, ne ha colto le qualità e l'ha riempito col senso del proprio lavoro.

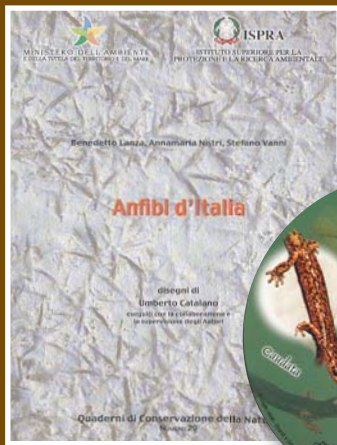
Salvare i terreni coltivati, soffocati dal dilagare del cemento e dell'asfalto, dunque; resistere alla tendenza che avvilisce l'anima del paesaggio agricolo, la mortifica e l'impoverisce. Il libro non è un nostalgico richiamo all'antica civiltà contadina, ma

uno strumento proiettato nel futuro che propone un nuovo approccio per la gestione della terra, più partecipato e condiviso. Raccoglie i contributi presentati al "Festival del paesaggio agrario", tenutosi lo scorso anno a Vinchio, nel cuore dell'Astigiano. Invita a ragionare e riflettere, proponendo saggi di agronomi, architetti, economisti, pianificatori, sociologi, esperti del mondo rurale, amministratori di enti pubblici, tutti concordi nell'attribuire all'ambiente agricolo il valore di un bene comune.

«Ce la faranno i territori del Piemonte vinicolo ad essere riconosciuti dall'Unesco come patrimoni dell'umanità?» si chiede Sergio Miravalle, alludendo alla candidatura attualmente in corso, per tutelare vari spicchi delle colline produttrici dei pregiati barbera, freisa, moscato, grignolino. La risposta sembra scontata, mentre invece anche in un'area feconda come il

Monferrato, dove tradizione storica e identità si fondono nella coltura/cultura del vino, il pensiero del geomalista rispecchia la criticità della situazione: «Pur con tutta la buona volontà non si riuscirà a indicare una sola grande isola delle vigne, bisognerà accontentarsi di un arcipelago di isolette più o meno grandi circondate da un mare non propriamente limpido».





TRA ACQUA E TERRA

Anfibi d'Italia di B. Lanza, A. Nistri, S. Vanni, ed. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e Maree - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (Quaderni di Conservazione della Natura n. 29). Il volume non è in vendita, può essere scaricato gratuitamente dal sito del Ministero dell'Ambiente: www.minambiente.it/opencms/opencms/home_it/showitem.html?lang=it&item=/documenti/biblioteca/biblioteca_0043.xml Il patrimonio naturalistico nazionale e le relative strategie di tutela e di gestione vengono presentati nella serie di monografie che compongono questa collana, ormai ricca di 29 titoli: accanto a volumi più specificatamente riservati agli addetti ai lavori (si veda per esempio il manuale sulla "Genetica forense in applicazione della Convenzione di Washington - CITES"), sono disponibili numerose pubblicazioni di interesse anche per un pubblico di semplici appassionati. In particolare, in ambito faunistico il volume "Anfibi d'Italia", ultimo della collana, va ad arricchire la bibliografia nazionale su questo particolare gruppo sistematico, con testi di grande rigore scientifico (i dati biologici e quelli sullo status delle popolazioni sono accuratamente aggiornati alle più recenti ricerche), accompagnati dalla ricca e affascinante iconografia tipica di queste edizioni, che fa del volume anche un ottimo manuale di riconoscimento per chi è incuriosito da questi bizzarri animali "dalla doppia vita".

Chiara Spadetti

Le quattro stagioni del Parco, di Dante Alpe ed. L'Artistica (t. 0172 726622), € 20. Suggestioni visive e parole capaci di evocare emozioni: un mixer affascinante di immagini e testi, fotografie e frasi che si rincorrono per dar vita al ritmico succedersi delle stagioni. Un libro-album per apprezzare gli incanti del Parco naturale Orsiera-Rocciavré, colto dallo sguardo sensibile di un fotografo che nel Parco ha trascorso 25 anni della sua attività lavorativa come guardiaparco.

Primigenia bellezza di Andrea Quaregna, ed. Eventi & Progetti (t. 015 2529193), € 10. Un'opera fascinosa improntata a estrema essenzialità, un distillato raffinato in cui s'intrecciano poesia, scienza e pittura. Il libro propone immagini di animali selvatici, dipinti sui teli di vecchi sacchi e accompagnati da haiku, antica forma letteraria giapponese composta da una manciata di parole. I ritratti rievocano la magia reale e simbolica del giardino, perciò il Parco Burcina li ha esposti nella mostra dal titolo evocativo "Il ciel la juta".

Camminare in Val Grande e Camminare in Val di Viù, di Roberto Bergamino, ed. Uja (www.ujaeditrice.it), € 12 caduno, propongono una serie di escursioni per la famiglia. Oltre alla puntuale descrizione fotografica dell'area, gli itinerari contengono utili indicazioni sull'accesso automobilistico, il tempo di salita e la difficoltà. In alcuni casi sono impreziositi da un'idea in più che suggerisce originali spunti per proseguire il cammino con stimolanti varianti.

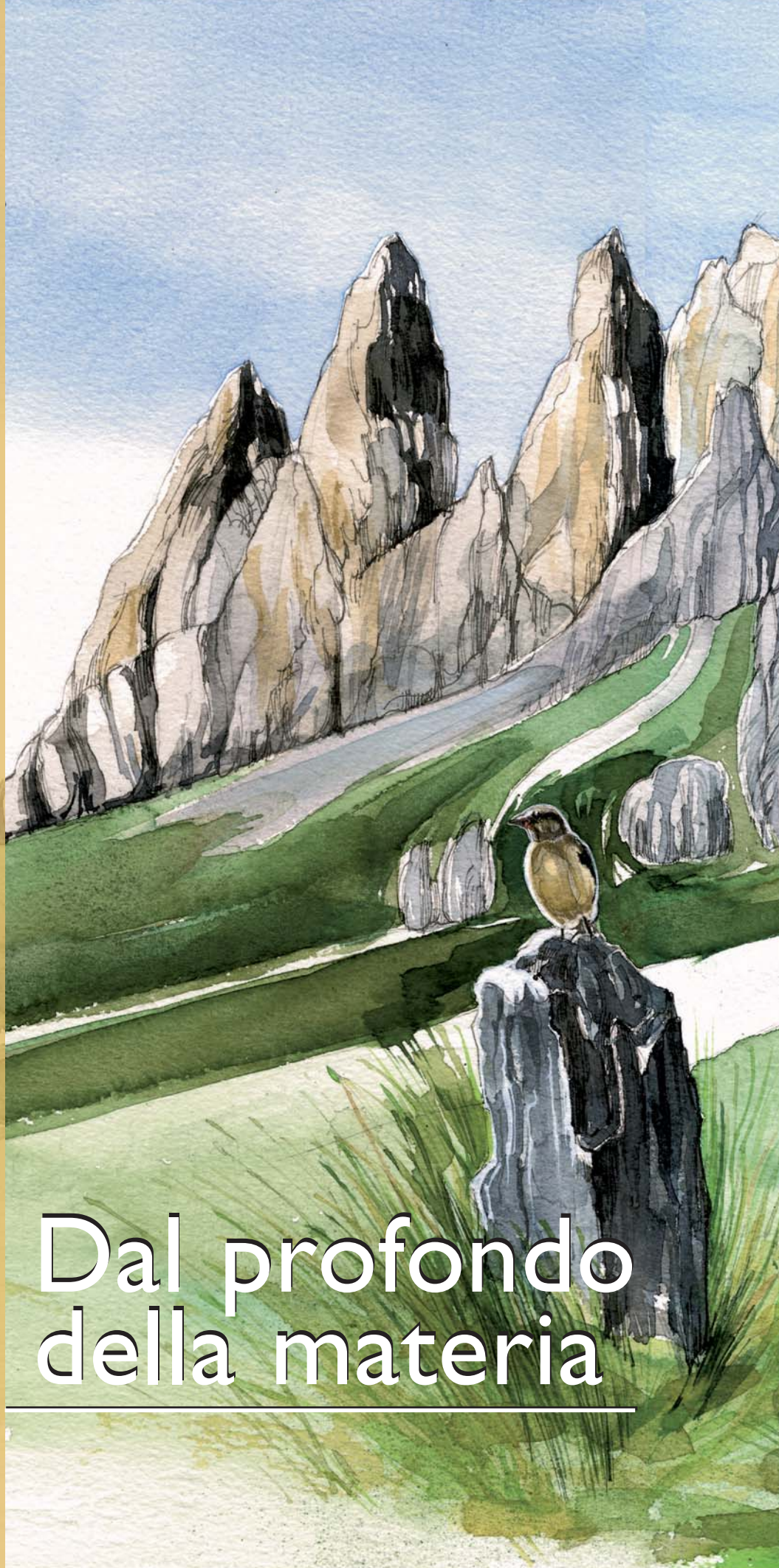
Nascitur in Collibus Montisferrati - Biodiversità delle colline del Basso Monferrato, a cura di Franco Picco, ed. Atlante Informatico della Biodiversità (acquisto esclusivamente su: <http://emporio.parks.it>), € 20, presenta i risultati di una lunga e minuziosa ricerca scientifica finalizzata alla conservazione delle varietà di vita vegetale e animale e all'educazione ambientale, realizzata sul territorio di più di 80 comuni in collaborazione con il Parco naturale Sacro Monte di Crea.

Omitologia italiana di P. Bricchetti e G. Fracasso, ed. Oasi Alberto Perdisa (t. 051 790185), € 48. Il sesto volume (*Sylviidae-Paradoxornithidae*) di un'opera monumentale, un libro di elevato contenuto scientifico che tratta dell'identificazione, distribuzione, consistenza e movimenti degli uccelli italiani, con utili cartine, schemi, foto e disegni di S. Gandini. CD con le vocalizzazioni delle specie nidificanti passeriformi.

Di solito prima si scrive il libro e poi si gira il film. Invece **Il vento fa il suo giro e ritorna in Val Maira**, di Serena Anastasi, Giacomo Pettenati e Livia Romano, a cura del Coordinamento Donne di Montagna (t. 346 8306472), € 25, è un libro che ricostruisce fedelmente le varie fasi di lavorazione dell'omonimo film pluripremiato di Giorgio Diritti, realizzato nel 2005 nella valle occitana del Cuneese e distribuito nel circuito delle sale cinematografiche italiane. Il volume propone interviste e testimonianze, attori e sceneggiatura, approfondimenti, foto delle riprese e retroscena.

Anche se non particolarmente appassionati, è capitato a tutti noi di visitare in un museo o in una mostra una collezione di minerali e di rimanere colpiti dalle loro forme e dai loro colori. Il viola dell'ametista, il color oro della pirite, il blu scuro dell'azzurrite, il verde dello smeraldo, ce n'è veramente per tutti i gusti. Se proviamo a scendere nello specifico, con il rischio di rovinare quelle sensazioni di stupore e di meraviglia, scopriamo che il colore dei minerali dipende dalla struttura fisica e chimica degli stessi ed è dovuto al differente assorbimento delle varie lunghezze d'onda che compongono lo spettro della luce bianca. Se vengono assorbite tutte le radiazioni, i minerali appaiono incolori, se invece alcune di queste non vengono assorbite appaiono colorati. Per molti minerali il colore è un elemento di identificazione inequivocabile, ma questo non è sempre vero. Ci sono infatti dei minerali, come ad esempio il diamante, che possono avere vari colori e trasparenze. Può capitare che piccoli difetti strutturali, o la presenza di inclusioni o di elementi chimici esterni ne alterino profondamente la colorazione.

Ma torniamo a quei casi che da millenni affasciano l'uomo (e le donne). Gli splendidi cristalli di ametista, una varietà violacea di quarzo, vengono utilizzati fin dal 3000 a.C. per la creazione di gioielli e sigilli. Una leggenda narra che Ametista fosse una ninfa dei boschi di cui Bacco, il dio del vino, si era innamorato. La ninfa, per sfuggire a Bacco, si rivolse allora a Diana che la trasformò in un cristallo trasparente. Bacco, arrabbiato, vi rovesciò sopra del vino dandole il tipico colore violetto. Ma il suo bel colore può cambiare con il calore. La prolungata esposizione al sole lo fa impallidire e, addirittura, a temperature di 400-500 gradi i cristalli diventano giallo-bruni. Un altro minerale di grande fascino è la pirite che, per via del color dorato, veniva in passato chiamata "l'oro degli stolti".



Dal profondo della materia



Pitture naturali

Oggi per dipingere si utilizzano colori sintetici ma fin dalle prime espressioni artistiche dell'uomo le pitture venivano realizzate con i colori minerali. Le splendide pitture rupestri trovate in alcune grotte e raffiguranti animali e scene di caccia sono il frutto di colori minerali come il carbone o l'ocra, che venivano utilizzati direttamente o sbriciolati e mischiati con grasso o altre sostanze. Ma anche in anni molto più recenti, nelle botteghe degli antichi pittori, minerali e rocce erano alla base delle tinte.

I colori delle rocce

Il colore delle rocce è determinato dal colore dei minerali presenti. Ad esempio la tipica colorazione bianca e nera del serizzo è dovuta alla presenza di cristalli di plagioclasio e biotite, così come nel porfido prevale la colorazione rossiccia della pasta vetrosa o microcristallina di fondo. Può capitare poi che in una roccia un minerale sia molto più abbondante degli altri o i suoi cristalli assai più grandi, determinandone il colore. È il caso dello gneiss occhiadino, dove i grandi feldspati bianchi prevalgono sulle piccole miche nere.

La ruggine

Se si lascia all'acqua e all'aria un pezzo di ferro, dopo alcuni giorni lo si può vedere ricoprirsi di ruggine, dal classico colore rossiccio. Il fenomeno è dovuto alla corrosione di materiali contenenti del ferro che, a contatto con l'ossigeno e l'acqua, grazie a una reazione chimica, si ossidano dando origine a questo particolare composto spontaneo. Se il fenomeno continua si può arrivare alla completa distruzione del materiale.

Le pietre preziose

Da sempre alcune pietre affascinano l'uomo per il colore, la purezza e la lucentezza, tanto da diventare simbolo di regalità e di potere. Tra le più pregiate possiamo ricordare lo smeraldo, dal colore verde che copre tutte le sfumature, l'acquamarina dal colore azzurro chiaro, lo zaffiro di colore blu, il rosso rubino, il turchese dalla caratteristica colorazione blu-verde, o ancora la verde malachite o il blu lapislazzuli.

CRISTOFARDO 2010



Fatto in casa, grazie

Nelle guide gastronomiche una definizione ritorna di scheda in scheda con allarmante frequenza, per rispondere al bisogno di tracciare con poche ed efficaci frasi il profilo di un ristorante: "cucina tradizionale rivisitata". È quel "rivisitata" che mette i brividi. Mandare un messaggio: noi siamo i custodi incorruttibili della tradizione in cucina però siamo anche consapevoli che la cucina piemontese come si praticava nel passato non è più tollerabile dagli stomaci contemporanei. In pratica il pudibondo "rivisitata" sta per "alleggerita". Di un ingrediente soprattutto, il nemico pubblico numero uno: l'aglio. Là dove l'aglio andrebbe messo in quantità industriale, i "rivisitatori" ne mettono "un nulla" (come si esprimono le ricette quando prescrivono "un nulla di noce moscata"), oppure lo aboliscono del tutto. E poi hanno il coraggio di proporre sul menù: "bagna caoda senza aglio", "pesto senza aglio", oppure un generico "aglio solo su richiesta del cliente". La fedeltà alla tradizione è un peso difficile da reggere, ma deve essere praticata senza scorciatoie, non può essere annacquata; diversamente è meglio lasciar perdere e tuffarsi nel mare dell'innovazione. La tradizione in cucina ha bisogno di intrecciare due fattori: ingredienti poveri e tanto tempo a disposizione. Il tempo necessario alla raccolta delle erbe selvatiche, per rompere i noccioli e i gherigli uno per uno, per pestare nel mortaio (mai nel frullatore!) i semi, i pinoli, le foglie di basilico, lo stoccafisso (ammollato per giorni, fino a sfiararlo). Nella nostra epoca il tempo è l'ingrediente più prezioso e perciò più caro. Se il tempo necessario per allestire un piatto nel rigoroso rispetto della tradizione non è più donato dalle nonne e dalle zie ma esige una ricompensa, quella portata avrà un costo finale che solo il menù di un ristorante di lusso (tovaglie di fiandra, centrotavola con fiori freschi e candela accesa, quattro bicchieri di cristallo, sei paia di posate) può permettersi. È una palese contraddizione perché la riscoperta del gusto esige un ambiente adeguato. Cioè la cara, vecchia trattoria di una volta, con il titolare che al suono del campanello esce dalla cucina asciugandosi le mani nel grembiule, lavato a ogni cambio di stagione. Si presenta in canottiera perché in cucina fa caldo ma, avvicinandosi al tavolo per prendere la "comanda", afferra un tovagliolo e lo sistema a cavallo dell'avambraccio facendo pendere i due lembi, perché l'ha visto fare in televisione. Con le mani impegnate dal taccuino, dalla biro, dal cestino del pane, quel tovagliolo finisce per essere solo d'impaccio, così il titolare lo afferra e se lo infila sotto l'ascella sudata. Si ricorderà di averlo quando, credendo di scoprire sul vostro bicchiere un'ombra, se lo sfilerà per dargli una veloce ripassata. "Bianco o rosso?", domanda prima ancora di esporre a voce il menù. Sottinteso il vino; "della casa" naturalmente. A ogni piatto dell'elenco segue la precisazione "fatto in casa".

Grande impulso alla scomparsa di questo mondo è arrivato dalle regole che impongono la tracciabilità della filiera relativa al prodotto che arriva sulla nostra tavola, dall'albero genealogico dell'agnello al curriculum di chi l'ha macellato, al profilo psicologico del cuoco, senza trascurare le analisi del mangime che l'ha nutrito. Lo fanno per tutelare la nostra salute e hanno ragione. Ma chi tutela la nostra memoria? È stato dimostrato che la memoria del cibo si fissa già nei primi mesi di vita; noi siamo stati fortunati, abbiamo avuto madri e nonne che "perdevano tempo a cucinare" per noi anziché ingozzarci di omogeneizzati e formaggini molli e insipidi. Così ora andiamo alla ricerca di chi sia in grado di farci ritrovare quei sapori, senza discutere sul prezzo. C'è qualcuno in grado di prepararmi le castagne bianche cotte nel riso e latte? O il sanguinaccio con cipolle, cacao e uvetta? O i ritagli della sfoglia degli agnolotti abbrustoliti sulla stufa?

VEDERE PER SAPERE

Storie dal Pianeta Terra: film, cortometraggi e documentari

Anche quest'anno è stato pubblicato il quaderno delle **Attività del Centro Didattico del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino** dedicate alle scuole di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2010/2011.

Accanto alle attività tradizionali, l'offerta si arricchisce di nuovi percorsi educativi. Il **Museo Regionale di Scienze Naturali** e l'**Associazione CinemAmbiente**, insieme ad **Arpa Piemonte**, propongono agli studenti di ogni ordine e grado e ai loro insegnanti un **ciclo di film** sulla relazione tra uomo, natura e ambiente. La rassegna segue il calendario di importanti appuntamenti internazionali indetti dall'ONU e da altre organizzazioni attente alla sensibilizzazione ambientale.

I 16 incontri sono accompagnati da momenti di approfondimento e di discussione con esperti in campo scientifico e ambientale del **Museo** e, per le proiezioni su tematiche quali l'alimentazione, i cambiamenti climatici e l'energia, da professionisti di **Arpa Piemonte**, agenzia regionale per la protezione ambientale.

Le proiezioni, a **ingresso gratuito**, avranno luogo presso la Sala Conferenze del Museo Regionale di Scienze seguiranno il seguente calendario:

Martedì 19 ottobre 2010 - Scuole Primarie

Piovono Polpette (Usa, 2009, 86') Phil Lord, Chris Miller

Martedì 26 ottobre 2010 - Scuole Secondarie di Secondo Grado

Meat the truth (Olanda, 2009, 73') Gertjan Zwanikken

Prima del film proiezione del cortometraggio *The Mouth Revolution (Usa, 5')*

Martedì 9 novembre 2010 - Scuole Primarie

Bee Movie (Usa, 2007, 90) Steve Hickner, Simon J. Smith

Prima del film proiezione di un cortometraggio della serie *Minuscule*

Martedì 16 novembre 2010 - Scuole Secondarie di Primo Grado

Microcosmos (Francia, 1996, 75') Marie Pérennou, Claude Nuridsany

Prima del film proiezione di un cortometraggio della serie *Minuscule*

Martedì 23 novembre 2010 - Scuole Secondarie di Secondo Grado

Il diamante bianco (Gran Bretagna/Germania, 2005, 90') Werner Herzog

Martedì 14 dicembre 2010 - Scuole Primarie

L'incredibile viaggio della tartaruga (Austria/Regno Unito, 2008, 80') Nick Stringer

Per informazioni, prenotazioni e per conoscere la programmazione del 2011:

tel. 011 4326307/6334/6337 - didattica.mrsn@regione.piemonte.it

MINERALI ENTAGE MUNCHEN

La **Mineralientage di Monaco di Baviera** è la più importante mostra-mercato di Mineralogia, Paleontologia e Gemmologia d'Europa, nonché, insieme con le analoghe manifestazioni di Tucson (Arizona) e di Denver (Colorado), una delle più importanti rassegne del mondo. La 47a edizione si svolgerà dal **29 al 31 ottobre 2010** nella sede del Trade Fair Center di Monaco su una superficie di 46.000 m².

Al centro di una dei quattro stand della fiera verrà allestita la mostra tematica *All'ombra del Monte Bianco*, dedicata ai minerali del Monte Bianco e alle varie località limitrofe di importanza mineralogica mondiale. In tale rassegna il Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino sarà capofila nell'organizzare e coordinare la selezione e l'esposizione dei più prestigiosi campioni mineralogici del Piemonte, della Valle d'Aosta, della Svizzera e della Francia "intorno al Monte Bianco".

NUOVO ERBARIO AL MUSEO

Ottomila esemplari delle collezioni d'erbario appartenenti all'Istituto Missionario della Consolata di Torino e al botanico padre Giuseppe Bono sono state donate dai religiosi al Museo regionale di Scienze naturali. Nella donazione è incluso materiale riguardante il Piemonte e la Sardegna, materiale inedito dal punto di vista scientifico.

Il Museo sta predisponendo la redazione del catalogo critico. Il volume conterrà le biografie e le notizie relative all'attività scientifica di padre Bono e di altri padri missionari che, con le loro indagini, hanno dato corpo alle raccolte dell'Istituzione.

Appuntamenti al museo

a cura di Elena Giacobino

elena.giacobino@regione.piemonte.it





Salone Internazionale del Gusto

Un'occasione unica per **assaporare, incontrare**
e **scoprire** il variegato **mondo del cibo:**

leggi tutto il programma su **www.salonedelgusto.it**

WWW.BODA.IT

Torino
Lingotto Fiere
21-25 ottobre

cibo = territori

**2010 una nuova geografia
del Pianeta**

main sponsor



INFO

Il "Forteto della Luja" è aperto in occasione delle giornate "Oasi aperte del WWF" manifestazione che si tiene abitualmente nelle domeniche di maggio, oppure tutti i giorni previo appuntamento con Giovanni e Silvia Scaglione (tel. 0144 87197, oppure 0141 8315969). Giovanni effettua contestualmente visite guidate alla cantina e ai vigneti, brevi lezioni di viticoltura biologica e introduce ai prodotti del territorio.

Su Internet: www.provincia.asti.it/hosting/WWF; www.fortetodellaluja.it



Nella pagina accanto: scorcio sui vigneti del Forteto; una "bigoncia" dei tempi passati. In questa pagina, botti in attesa di ricevere il prezioso nettare (foto A. Molino)