

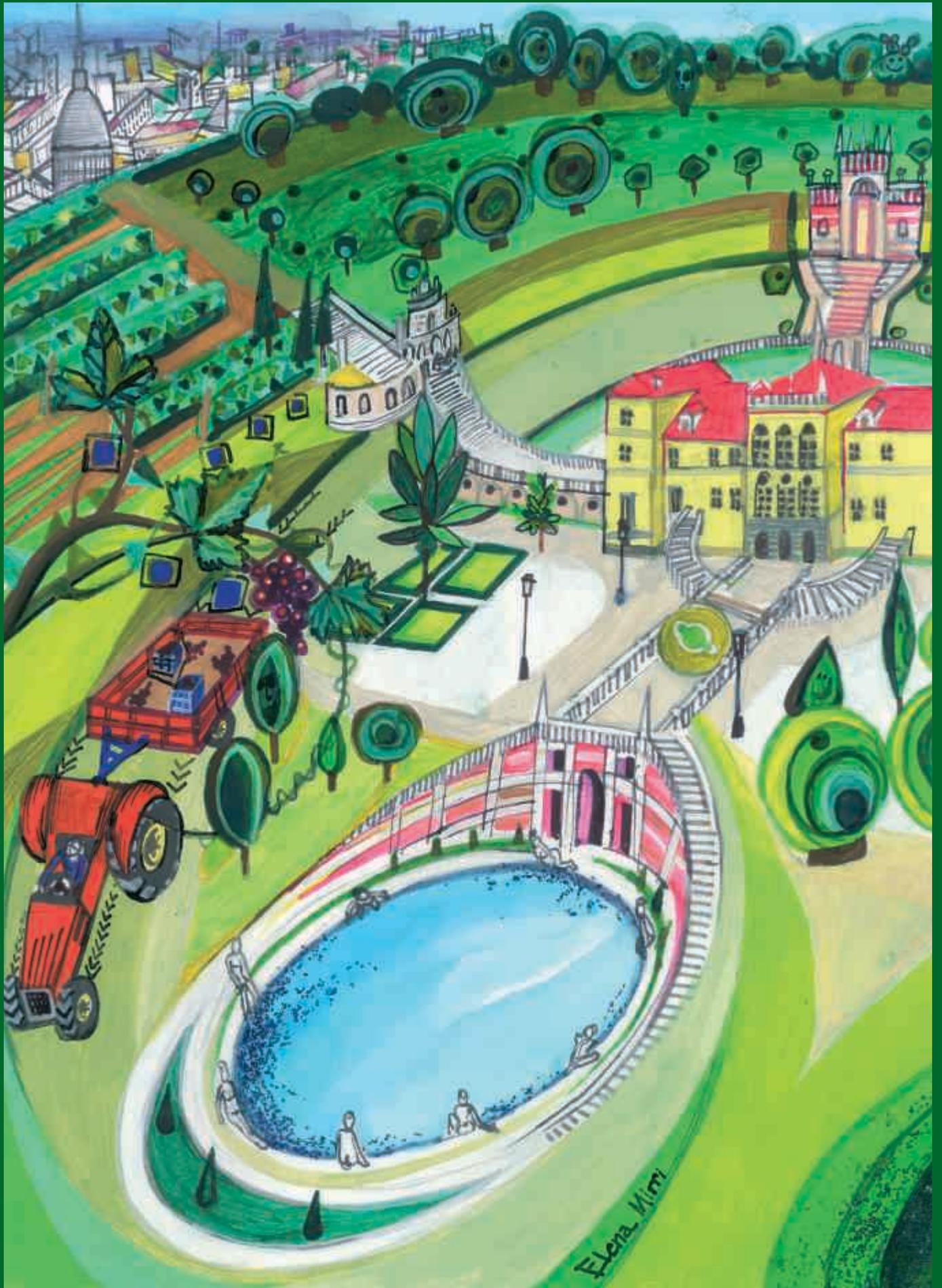
IN COPERTINA
“Le stanze dell’anima”
alla Sacra di S. Michele

TERRITORIO
Le ville della Regina

NATURA PROTETTA
La valle dei Twergi

213





Le vigne di Villa della Regina a Torino

OPPORTUNITÀ PER I PARCHI

Editoriale di William Casoni

Assessore regionale al Commercio e ai Parchi

La riorganizzazione del “sistema” Parchi piemontesi è ormai operativa e inizia già a dare i suoi primi frutti. Il Parco dell’Area metropolitana di Torino che accorpa la Mandria, Stupinigi e le riserve naturali della Vauda, del Ponte del Diavolo e della Madonna della Neve sul Monte Lera sta rendendo operativo un accordo di collaborazione con la Reggia di Venaria per creare un unico biglietto di ingresso che a breve permetterà l’accesso sia alla Reggia sia agli Appartamenti Reali che si trovano alla Mandria, che sono stati recentemente ristrutturati, che verranno raggiunti tramite un collegamento diretto tra queste due realtà contigue.

Sarà così possibile ampliare l’offerta turistica della Mandria grazie al volano del biglietto unico d’ingresso che costituirà un primo e importante tassello dopo il quale il Parco opererà nella riqualificazione delle numerose cascine e negli immobili di pregio presenti alla Mandria, esaltandone le caratteristiche anche nell’ambito di un’accoglienza agrituristica che produrrà sicuri benefici per il Parco.

Si tratta di un esempio che, ci auspichiamo, possa trovare seguito in altre iniziative anche da parte dei restanti Enti re-

gionali di gestione delle Aree protette che custodiscono – insieme alle bellezze paesaggistiche e naturali – importanti testimonianze architettoniche del nostro passato e della nostra storia.

A chi paventa il rischio di una cementificazione dei Parchi noi rispondiamo che è sufficiente riqualificare l’esistente: le case coloniche, gli edifici storici spesso chiusi e fatiscenti per poter soddisfare la richiesta turistica potenziale e dotare i nostri Parchi delle infrastrutture necessarie alla loro piena fruizione.

Non dovranno più essere a carico della sola Regione Piemonte, e quindi dei cittadini piemontesi, gli oneri di gestione di molti immobili che potranno mantenersi da soli grazie ai visitatori, nel caso degli edifici storici, o trasferiti a carico dei privati che se ne aggiudicheranno la gestione tramite appositi bandi, nel caso di cascine e terreni, che potranno venire dati in locazione a imprenditori del settore agricolo anche in ragione del marchio di tipicità per i prodotti agro-alimentari dei Parchi che abbiamo voluto inserire nella Legge regionale di settore.

Il tutto, ovviamente, nel rispetto delle regole di conservazione e dei piani d’area approvati dagli Enti.



In copertina: archi rampanti – immagine tratta dalla mostra "Le stanze dell'anima" di F. Borrelli

PIEMONTE PARCHI
Anno XXVII - N° 2

Editore Regione Piemonte – p.zza Castello 165 – Torino

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

Direttore responsabile
Enzo Gino (tel. 011/4324630-011/4322389)

Posta del direttore
direttorepp@regionepiemonte.it

Direttore editoriale, marketing e diffusione
Gianluca Castro

Vice direttore
Enrico Massone (tel. 011/4325652)

Caporedattore
Emanuela Celona (tel. 011/4325521)

Redazione
Toni Farina, (tel. 011/4323565), Loredana Matonti (tel. 011/4323734),
Aldo Molino (tel. 011/4322534), Mauro Pianta (tel. 011/4322528)

Hanno collaborato a questo numero:
G. Boschis, F. Ceragioli, C. Pezzetti, D. Tron, R. Vanzi

Fotografi
A. Agnelli, C. Alais, T. Arberi, F. Borelli, L. Matonti, G. Boschis, G. Carolina,
O. Cavallo, F. Ceragioli, A. Molino, C. Natta, R. Valterza, R. Varzi

Disegni
E. Miri, P. Pozza

Mappe e Grafici
S. Chiantore

Segreteria amministrativa
Cigliola Di Tonno

Segreteria di redazione
Loredana Matonti
(orario mart-giov dalle 10 alle 12.30 e dalle 14 alle 16.30)

Arretrati, osservazioni e disguidi, estratti web, copie omaggio e fotografie dei lettori - Bachecca omaggi
Angela Eugenia, tel. 011 4323273 fax 011 4324759
eugenia.angela@regione.piemonte.it

Coordinamento Guide territoriali
Toni Farina

Piemonte Parchi Web
Mauro Pianta – www.piemonteparchiweb.it

Biblioteca Aree Protette
Mauro Beltramone, Paola Sartori - tel. 011 4323185

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

TORINO

Ente di gestione delle aree protette delle Alpi Cozie

Via Fransuà Fontan, 1 – 10050 Salbertrand TO
tel. 0122854720
fax 0122854421

Ente di gestione delle aree protette dell'Area metropolitana di Torino

V.le C. Emanuele II, 256 – 10078 Venaria TO
tel. 0114993311
fax 0114594352

Ente di gestione delle aree protette del Po e della Collina torinese

Corso Trieste, 98 – 10024 Moncalieri TO
tel. 011643218
fax 011648218

CUNEO

Ente di gestione del Parco naturale delle Alpi Marittime

Piazza Regina Elena, 30 – 12010 Valdieri CN
tel. 017197397
fax 017197542

Ente di gestione del Parco naturale del Marguareis

Via S. Anna, 34 – 12013 Chiusa Pesio CN
tel. 0171734021
fax 0171735166

Ente di gestione delle aree protette del Po cuneese

Via Griselda, 8 – 12037 Saluzza CN
tel. 017546505
fax 017543710

ALESSANDRIA

Ente di gestione del Parco naturale delle Capanne di Marcarolo

Fraz. Capanne di Marcarolo - Via Umberto I, 32a 15060 Bosio AL
tel. 0143684777
fax 0143684777

Ente di gestione delle aree protette del Po vercellese-alessandrino e del Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino

Piazza Giovanni XXIII, 6 – 15048 Valenza AL
tel. 0131927555
fax 0131927721

Ente di gestione dei Sacri Monti

Cascina Valperone 1 – 15020 Ponzano Monferrato AL
tel. 0141927120
fax 0141927800

ASTI

Ente di gestione delle aree protette astigiane

Via S. Martino, 5 – 14100 Asti AT
tel. 0141592091
fax 0141593777

NOVARA

Ente di gestione delle aree protette del Ticino e del Lago Maggiore

Villa Picchetta – 28062 Cameri NO
tel. 0321517706
fax 0321517707

VERCELLI

Ente di gestione delle aree protette della Valle Sesia

Corso Roma, 35 – 13019 Varallo VC
tel 016354680
fax 016354680

Ente di gestione delle Riserve pedemontane e delle Terre d'acqua

Via XX Settembre, 12 – 13030 Albano Vercellese VC
tel 016173112
fax 016173311

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Ente di gestione delle aree protette dell'Ossola

Viale Pieni, 27 – 28868 Varzo VB
tel 032472572
fax 032472790

Aree protette d'interesse della Provincia di Torino

C.so Inghilterra 7/9 – 10138 Torino TO
tel 0118616254
fax 0118616477

PARCHI NAZIONALI

Gran Paradiso

Via Della Rocca, 47 – 10123 Torino TO
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 DI ALTRI ENTI

Provincia di Torino

c/so Provincia di Torino
c.so Inghilterra 7/9 – 10138 Torino
tel. 011 8616254 – Fax 011 8616477

Provincia di Alessandria

Comune di Cuneo

Comunità montana Valle Cervo-La Bursch
Comuni di Mongrando ed Occhieppo Inferiore

Dati in aggiornamento



6



10



14



18



22



26



28



34

GLI ALBERI E LE PIETRE
TI INSEGNERRANNO
PIÙ DI QUALSIASI MAESTRO

SAN BERNARDO
DI CHIARAVALLE

EDITORIALE

EDITORIALE 1

di William Casoni – Assessore regionale al Commercio e ai Parchi

LA VALLE DEI TWERGI 6

di Mino Lodola

LE STANZE DELL'ANIMA 10

di Loredana Matonti

VITICOLTURA A TORINO 14

di Filippo Ceragioli

CLARIN, ARMONIS, VIOLOUN... 18

di Dino Tron

VIRÀ VIRANDOLÈ 22

di Loredana Matonti e Aldo Molino

NATE NEL "SEGNO" DELLA PRIMAVERA... 26

di Loredana Matonti

IL LETAME? OTTIMO E ABBONDANTE 28

di Filippo Ceragioli

QUANDO UNA PIETRA LEGA UN TERRITORIO 31

di Claudia Pezzetti

CABAÑEROS 34

di Roberto Vanzi

IL MARE DIETRO E DENTRO L'ORIZZONTE 38

di Gianni Boschis

RUBRICHE 42

GLIELE FACCIÒ VEDERE IO...

CONCORSO FOTOGRAFICO PER I LETTORI DI PIEMONTE PARCHI

La foto che pubblichiamo si intitola
"Tramonto fra le fronde" nel Sentiero collina
Rivodora ed è di Tamara Arberi.

Il concorso fotografico continua con le stesse
regole. Ogni mese pubblicheremo la più bella foto
di natura arrivata in redazione e che avrà come
"soggetto" **un parco piemontese**.

Il fortunato autore dell'immagine vincerà un
abbonamento annuale a Piemonte Parchi che potrà
scegliere a chi destinare. Inoltre le più belle foto
verranno pubblicate su Piemonte Parchi Web.
Eventuali foto verticali potranno essere prese
in considerazione per la copertina
di Piemonte Parchi con analogo premio.

Alcune semplici regole

- Le immagini digitali dovranno essere in formato .jpg con risoluzione minima di 300 dpi e dimensione dell'immagine minima di 20x30 cm.
- Limitare o evitare del tutto l'uso di Photoshop o analoghi programmi di ritocco.
- Per ciascuno fotografia inviare un file avente **Nome_Cognome_Luogo_Titolo foto**.
- La mail dovrà avere come oggetto CONCORSO FOTOGRAFICO e dovrà essere **inclusa** la seguente **liberatoria**: "il mittente della presente mail "Nome e Cognome" dichiara: di essere l'autore delle fotografia e di essere l'unico titolare dei diritti d'autore" e di autorizzare la redazione di Piemonte Parchi alla ripubblicazione dell'immagine inviata per l'uso che ritiene più opportuno con il solo vincolo di citarne l'autore.
- È consentito inviare al massimo 3 immagini al mese per ogni autore (e ogni immagine deve essere legata a una singola e-mail, quindi se si inviano 3 foto dovranno essere inviate 3 e-mail).

La redazione di Piemonte Parchi valuterà a suo insindacabile giudizio le foto per la pubblicazione.

La mail cui inviare le immagini è:

piemonte.parchi@regione.piemonte.it

Al fine di esser certi del corretto invio/ricezione della mail si suggerisce di inserire "Richiedi conferma lettura".

Referente e per informazioni
eugenia.angela@regione.piemonte.it

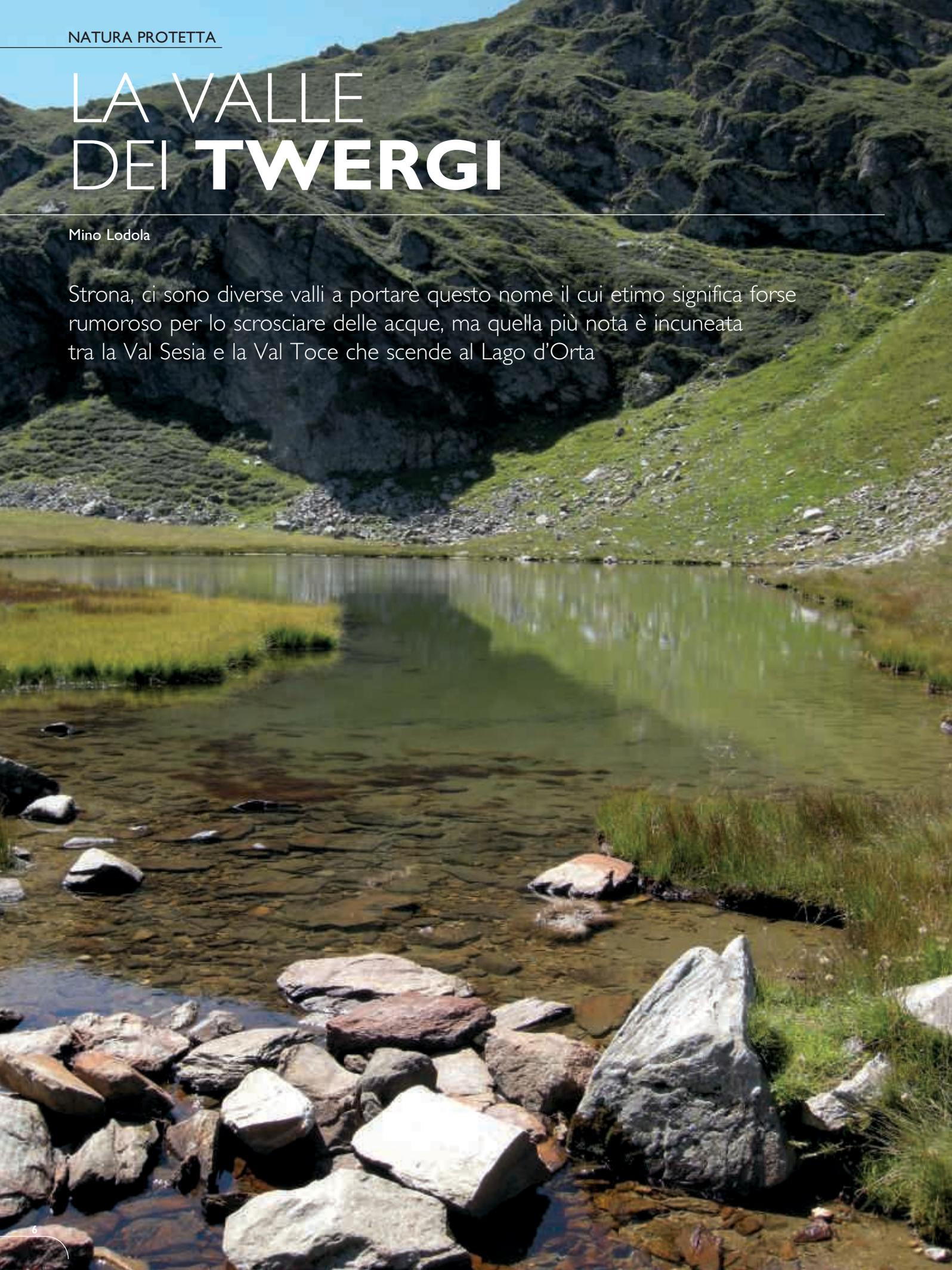




LA VALLE DEI TWERGI

Mino Lodola

Strona, ci sono diverse valli a portare questo nome il cui etimo significa forse rumoroso per lo scrosciare delle acque, ma quella più nota è incuneata tra la Val Sesia e la Val Toce che scende al Lago d'Orta

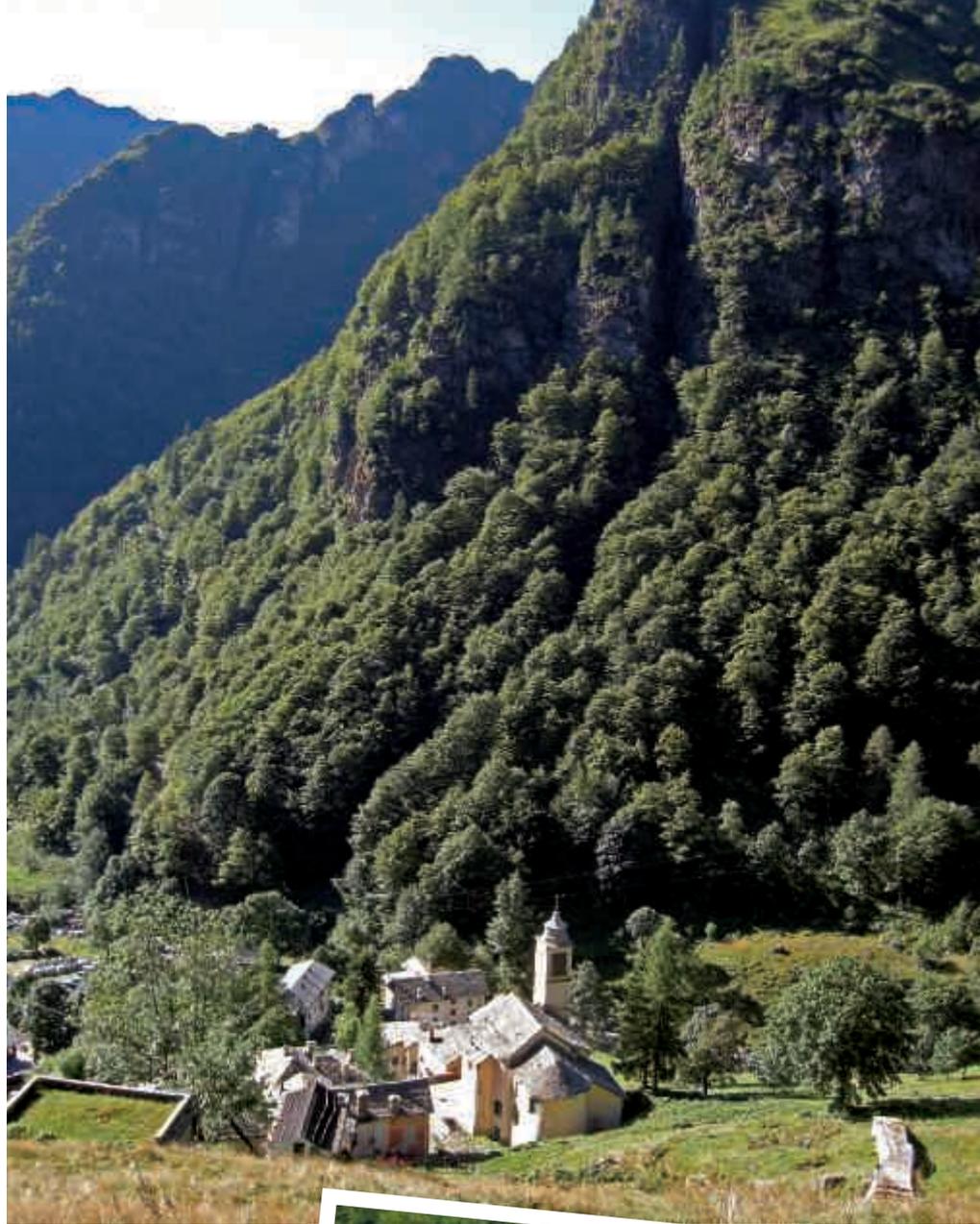


Una valle aspra e dirupata ma per molti versi magica. Non solo per la presenza dei misteriosi Twerghi o delle streghe che escono di notte dalle caverne di Sambughetto ma anche per l'alto tasso di ingegnosità dei suoi abitanti.

I Twerghi erano (sono?) piccoli esseri vestiti di foglie e di stracci; creature furbe ma non cattive con un rapporto con gli umani fatto di favori e di dispetti. Lavoravano il legno e i metalli e insegnavano ai montanari a trattare il latte e a fare il bucato con la cenere. Abitavano nei boschi, negli anfratti e nelle grotte sulla montagna. che la fantasia popolare dei walser di Ornavasso ha collocato sul monte Massone.

In quanto all'ingegno giova ricordare come a Cusinallo Emilio Lagostina pose le basi per la produzione delle innovative pentole a pressione, e un Guglielminetti, Ernest svizzero ma figlio di italiani emigrati dalla Val Strona, medico coloniale, cento anni fa propose al principe Alberto I di Monaco di "asfaltare" 40 metri di strada sul lungomare del Principato con una miscela di bitume caldo, ghiaia e sabbia lì per lì preso in giro e soprannominato "Dottor Asfaltò"; un altro Guglielminetti nel 1851 brevettò una rivoluzionaria borraccia militare in legno di pioppo.

A Carlo Zamponi di Forno va invece ascritto il tipico cucchiaino di legno prodotto in milioni di esemplari e a Giuseppe Piana il brevetto di un pinocchietto snodabile di grande successo. Le modeste risorse che si potevano ricavare dall'agricoltura e la ricchezza di acque aguzzarono l'ingegno e con l'introduzione di un modello innovativo di tornio e lo sviluppo di piccole fucine impiantate lungo gli impetuosi ed energici torrenti, i valstronesi sono diventati maestri nella lavorazione del legno e del peltro. Non oggetti di grandi dimensioni ma produzioni artigianali di massa molto definite. Ecco allora manici di ombrelli, macinapepe, calci di pistola e anche oggetti in peltro e stampini da cucina. Centinaia di piccole aziende che in molti casi nel tempo sono scese in pianura per proseguire il successo imprenditoriale.



Dove i boschi lasciano il posto ai pascoli e i mulini idraulici alle casere è il "luogo di campello".

Campello è Campello Monti, ora frazione di Valstrona, ma sino al 1929 comune autonomo. Monti ovviamente non ha nulla a che vedere col Mario Presidente del Consiglio ma è un'aggiunta per distinguere il nostro paese da altri "campelli" (Campello sul Clitumno, Campello in val Levantina).

Le origini di Campello risalgono al XIII secolo quando coloni walser, genti di origine tedesca chiamate dai feudatari locali al di qua delle mon-



Nella foto di apertura: il Lago di Ravinella appena sotto lo spartiacque con la valle del Toce; in questa pagina dall'alto: Campello Monti visto dall'alto; l'abitato di Campello Monti (foto A.Molino)



Foto sopra: la testata della valle su cui si estende il SIC. Pagina a fianco: cascatella, la valle Strona è ricchissima di acque; l'allevamento bovino contribuisce al mantenimento di alcuni importanti habitat; sui sentieri dell'alta valle (foto A. Molino)

tagne per colonizzare e valorizzare le alte terre dove la presenza romana era temporanea, varcarono il colle e da Rimella in Val Mastallone discesero in Valle Strona. Per alcuni secoli i rapporti con il fondovalle restarono piuttosto labili e sino al 1569, quando fu istituita la parrocchia, i campellesi dipesero per le funzioni religiose da Rimella. Tant'è che i morti venivano trasferiti con grande disagio in quel cimitero e d'inverno erano provvisoriamente conservati nella neve in attesa di tempi migliori.

La comunità non fu mai molto numerosa e anche nei periodi di maggior incremento demografico arrivò a superare di poco i 200 abitanti. La presenza dei walser è tradita non tanto dall'architettura di cui nel capoluogo non restano che poche tracce ma dai costumi e dai toponimi di alcune località. Alluvioni, valanghe e incendi hanno ripetutamente modificato l'ambiente costruito, sempre più influenzato dalle tendenze cusiane.

Nel 1880 i residenti erano ormai solamente più 86, e nel secolo successivo si è consumata inesorabilmente l'agonia di questo piccolo insediamento. Soppresso il comune, chiusa la scuola,

l'ultimo abitante stabile fu l'indimenticato Augusto Riolo, custode di Campello tutto l'anno, che se ne è andato definitivamente nel 1980.

A Campello Monti fa capo l'omonimo SIC, Sito di importanza comunitaria, che si estende per circa 550 ettari ed è parte integrante del Parco naturale dell'Alta Val Sesia e Strona, di cui rappresenta l'estensione sul versante cuciano.

Il sito tutela il settore di testata della valle a monte dell'abitato, un'area compresa tra i 1300 e 2400 metri di quota e delimitata, approssimativamente, dalla linea di cresta che va dal Monte Ronda (2416 m) alla Cima Capezzone (2421 m) e termina alla Punta del Pizzo (2233 m). Il territorio è caratterizzato da versanti a profilo irregolare, con elevata acclività e affioramenti rocciosi alla cui base si trovano accumuli detritici e depositi morenici a testimoniare antiche glaciazioni.

Il paesaggio è quello degli ambienti alpini erbosi e rupestri; la forte riduzione del pascolo ha permesso la colonizzazione delle zone a vegetazione erbacea da parte delle formazioni arboree ed arbustive. Queste ultime oc-

cupano ormai intere pendici e sono costituite in prevalenza da ontano verde (*Alnus viridis*) e rododendro (*Rhododendron ferrugineum*), ma anche da maggiociondolo (*Laburnum anagyroides*), sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) e della rara ginestra stellata (*Genista radiata*). Nella parte superiore dei versanti, ove aumenta la pendenza, dominano invece le praterie rupicole discontinue e la vegetazione che colonizza detriti e rocce. Infine, ai margini inferiori, sopra l'abitato di Campello Monti, si trova un piccolo boscodi larice.

Il valore naturalistico del SIC è legato alle peculiarità della flora e della vegetazione che vi sono presenti e che originano numerosi ambienti di importanza comunitaria. Tra quelli erbacei sono da segnalare le praterie basifile, quelle acidofile a *Nardus stricta*, ricche di specie, le praterie montane da fieno e, nelle zone più fresche, i megaforbieti igrofilici. In stretto contatto con i precedenti, come già accennato, sono localizzati gli habitat forestali dei lariceti, degli arbusteti a rododendro e mirtilli e quelli dei ghiaioni e delle pareti rocciose silicee. Infine, nei pressi delle zone

più umide poste nelle depressioni, si trovano comunità di transizione tra torbiere a sfagni e cariceti.

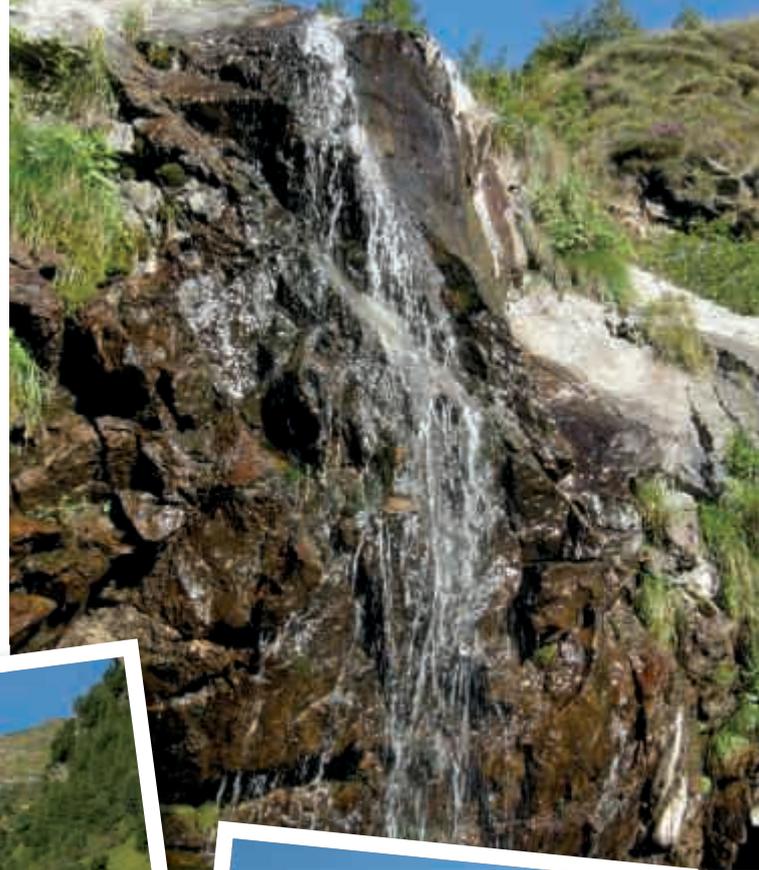
Le conoscenze floristiche sul sito sono ampie anche se non esaustive. Tra le specie presenti è da mettere in rilievo la presenza di alcuni endemismi nord-ovest alpici (*Phyteuma humile*, *Sempervivum grandiflorum*, *Senecioiballeri*, *Campanula excisa*) e di alcune specie inserite nella Lista Rossa italiana o regionale (*Androsace vandellii*, *Thlaspi sylvium*, *Galium-tendae*, *Polystichum braunii*). Tra le specie tutelate a livello europeo è presente *Asplenium adulternium*. La

fauna è quella tipica alpina ma gli studi approfonditi, essendo l'area soltanto da poco oggetto di tutela, sono scarsi. Per quanto riguarda gli uccelli, sono finora segnalate 37 specie, quasi tutte nidificanti e prevalentemente stanziali. Si tratta di specie tipicamente alpine: il sordone (*Prunella collaris*), il gracchio (*Pyrrhocorax graculus*), il codirossone (*Monticola saxatilis*), il picchio muraiolo (*Tichodroma muraria*, l'aquila reale (*Aquila chrysaetos*), la pernice bianca (*Lagopus mutus helveticus*), il fagiano di monte (*Tetrao tetrix tetrix*) e la coturnice (*Alectoris greca saxatilis*).

Tra le specie sensibili sono presenti la lucertola muraiola (*Podarcis muralis*), e il lepidottero (*Parnassius apollo*), entrambi comunque piuttosto diffusi in Piemonte. Inoltre sono segnalate 13 specie di coleotteri carabidi, tra i quali *Trechus salassus*, endemico delle Alpi Lepontine, *Pterostichus parnassius*, endemico di Piemonte e Valle d'Aosta, *Reicheiodes fontanae*, stenoendemico di questa zona, e *Carabus concolor*, la cui distribuzione regionale comprende le Prealpi Biellesi, le Alpi Pennine e la parte più occidentale delle Alpi Lepontine.

Se con la realizzazione del parco, l'area è oggi tutelata da minacce di manomissione territoriale, bisogna ricordare che questo paesaggio, come quelli della maggior parte delle Alpi, è frutto della secolare interazione dell'uomo con l'ambiente. Alcuni ha-

bitat come quelli delle praterie si sono instaurati conseguentemente con la pratica della pastorizia. Con l'abbandono della montagna e delle attività zootecniche tradizionali, i pascoli sono progressivamente invasi da formazioni arbustive con conseguente perdita di biodi-



versità e scomparsa di alcuni habitat. La strada carrozzabile che sale da Orta, strettissima nell'ultima parte, termina a Campello a 1305 m. D'inverno (valanghe permettendo), il luogo è deserto, d'estate si anima e si può trovare ospitalità nell'unica osteria o nel Posto Tappa GTA realizzato nella vecchia e ormai dismessa scuola.

Le escursioni più classiche sono quella che conduce alla Bocchetta di Campello e poi discende a San Gottardo nella Valle di Ribella. Solitaria è la gita che conduce al Lago del Capezzone, da cui nasce il torrente che dà nome alla valle sulle cui sponde si trova il bivacco Adele Troglio dove è possibile all'occorrenza trovare rifugio. Al limitare dell'area protetta è l'escursione che por-

ta al Colle di Ravinella e al sottostante lago da dove si può scorgere il gruppo del monte Rosa e il ghiacciaio del Sempione.

A poca distanza dal paese si possono anche vedere gli antichi lavori minerari.

Per saperne di più:

Le notizie relative al SIC sono tratte dallo studio dell'IPLA: Sindaco, Savoldelli, Selvaggi La rete natura 2000 in Piemonte-i Siti di Importanza Comunitaria-Regione Piemonte Comunità di Cultura Walser Valstrona, Campello Monti, Ornavasso 1991

LE STANZE DELL'ANIMA

Loredana Matonti

Un viaggio fotografico alla scoperta dell'anima,
in un luogo privilegiato di comunicazione con l'Assoluto

*L'anima è il principio del sentire,
dell'intendere e dell'operare
di quell'essere che pronuncia
se stesso col monosillabo "Io"*

Antonio Rosmini

Severa e maestosa, il suo profilo si staglia nel cielo della Valle di Susa, spuntando dalla roccia come se fosse il suo naturale prosieguo. È la Sacra di San Michele, gigante di pietra che protende le sue poderose braccia verso l'Infinito, trasmettendo agli occhi e all'anima tutta la tensione mistica dell'uomo che anela a ritrovare la sua vera natura.

Un gioiello architettonico, uno tra i più grandi di epoca romanica d'Europa. Situato lungo una via di pellegrinaggio di oltre duemila chilometri, da Mont-Saint-Michel in Normandia sino a Monte Sant'Angelo sul promontorio garganico, è fra i più antichi luoghi di culto dedicati all'Arcangelo Michele.

L'Abbazia è *"lontana da ogni impaccio e mondano tumulto. Qui non strepito di uomini e animali, non frastuono, non ruggito. La pianura d'Italia, con ameni paesaggi e fiumi, vi si stende, a far lieti gli sguardi umani"*. Il monaco cronista che la descrive, quasi mille anni fa, evoca uno scenario che, seppur molto mutato a causa dell'intervento antropico, incanta ancora oggi il visitatore.



Giunti alla soglia, la sensazione è quella di entrare in un'altra dimensione: l'amarezza per le ingiustizie del mondo si placa, il chiasso della mente cessa e si scivola in un piacevole oblio, rapiti dalla pace e dal senso di eternità che solo luoghi come questi sanno trasmettere. È difficile restare indifferenti a un così ampio potenziamento dei sensi e di sentimenti capaci di ricolmare il respiro, la sostanza dell'anima. Restando in profondo ascolto, qui l'anima si può effettivamente percepire in modo tangibile: poco a poco si sente con le orecchie, si percepisce sulla pelle, sfiora e poi

attraversa il corpo. Vibra. E ci fa oscillare in sincrono.

In tale scenario di elezione si colloca la mostra fotografica "Le stanze dell'Anima", inaugurata il 17 dicembre 2011, promossa dalla Sacra di San Michele e prodotta da ARPANet. Le fotografie sono dell'artista Franco Borrelli, la cui sensibilità e profondità d'animo hanno interpretato con luci e colori straordinari, l'Essenza di questo luogo fuori dal tempo. Una serie di immagini panoramiche sorprendenti, assieme a particolari architettonici di angoli inediti della Sacra; scorci pittorici e surreali, che





In queste pagine, vista della Sacra dal monte Caprasio; lo Scalone dei morti; statua di S. Michele; panorama sulla Val di Susa dalla Sacra (foto F. Borrelli)

sono come varchi d'accesso verso l'extrasensibile. Un'interpretazione poetica e trascendente della realtà; emerge così una bellezza che viene da "dentro" l'immagine, capace di suscitare emozioni e stati di coscienza non ordinari, che inducono il visitatore a contattare e riconoscere la parte più profonda di sé, l'anima. Il soffio del vento che spira nell'Abbazia d'altronde, è lo stesso che si riconduce al significato stesso della parola "anima", etimologicamente appunto, "soffio", "vento". Allo stesso modo la visita degli ambienti di cui è composta la mostra sono le

"stanze" dell'anima, ovvero i suoi stati.

Un percorso fotografico che racconta simbolicamente la difficile ascesi dell'Uomo, dalla materia allo Spirito, il cui emblema è racchiuso nella lunga e faticosa salita sul sentiero ghiaioso, seguita dagli infiniti e ripidi gradini di pietra che, finalmente, portano all'agognata meta. In questo percorso l'uomo eleva se stesso e ha l'opportunità di ritrovarsi, quasi senza accorgersene, in uno stato di meditazione. La salita alla Sacra disvela all'uomo il primo stato in cui si viene a trovare l'anima, quello della coscienza del

mondo, nella Bibbia chiamato *Nefesh*. È la coscienza di Sé in rapporto all'Altro, e dunque la coscienza di ciò che esiste al di fuori di noi e che si scorge nei diversi panorami. L'anima emerge nelle pietre, nelle valli e nei fiumi, negli alberi, tutti elementi di un unico grande santuario della Natura. È rappresentato dalla prima stanza nel percorso espositivo, dopo quella introduttiva dedicata alla visione dell'Abbazia.

Varcare la soglia del Santuario della chiesa coincide con il secondo stato, il desiderio estatico, quello istintivo delle emozioni, il *Ruach*, in



greco *pneuma*, l'emozione, l'alto vitale. Qui, nella seconda stanza, grazie alla potenza evocativa delle immagini che ritraggono le geometrie sacre dell'architettura medievale, la parte emotiva dell'anima prende il sopravvento e scivola nella contemplazione.

Un telo leggero separa il secondo stato dall'ultimo e più elevato, il senso dell'eterno, l'anima superiore. È lo stato che si raggiunge al termine dell'esperienza di visita del complesso abbaziale, quando le precedenti due parti dell'anima spontaneamente comunicano, mediante il continuo confronto dei ricordi sensibili, provenienti dal basso, con gli archetipi contemplati dalla parte superiore. È *Neshamab*, l'unione tra l'istinto, l'intelletto e il divino, il livello più elevato. È quasi come togliere il velo di Maya, l'illusione, scoprendo che, in definitiva, tutte le fotografie osservate sino a dove si è giunti non sono che istanti di un implacabile flusso del tempo: sul velo è riprodotta un'immagine tra le più evocative, una scalinata della Sacra che conduce verso la luce.

Alla conclusione del percorso espositivo l'autore, con una sua personale sperimentazione artistica, tenta di rendere manifesto al visitatore l'incessante scorrere del tempo, il *samsara*, ovvero il ciclo eterno della vita. Qui tre monitor proiettano, a ciclo

continuo, tre filmati di circa sette minuti ciascuno, costituiti da migliaia di scatti fotografici in rapida sequenza e mostrati in ordine casuale. Momento per momento, quindi, la meta-opera cambia, e anche nello spettatore suscita stati d'animo sempre diversi, ma sincroni e puntuali al vissuto del momento.

Ma come è nata questa idea? *“Al ritorno dall'India avevo chiesto alla vita un lavoro in cui potessi mettere parte della mia anima. Ma non mi aspettavo una risposta in sole due settimane! E così l'avventura è cominciata”* afferma Borrelli.

“Ho affrontato il lavoro alla mia maniera, usando la tecnica dell'HDR, che utilizza diverse esposizioni per arrivare ad un'unica fotografia, che conserva dettaglio sia nelle ombre che nelle alte luci. Mi sono lasciato trasportare dalle sensazioni, dai colori e dalle luci della Sacra. Per me non è stato un lavoro. È stata una meditazione e in meditazione nasce l'idea dei video”.

Il percorso della mostra coinvolge anche l'udito: come il suono del vento si avverte sin dalle pendici del Monte Pirchiriano, per poi acuirsi in cima, così la musica accompagna il Viaggio sin dal primo ambiente introduttivo dell'esposizione, scandendo col ritmo del suono questa esperienza.

Melodie toccanti, frequenze che mettono in risonanza col fascino di que-

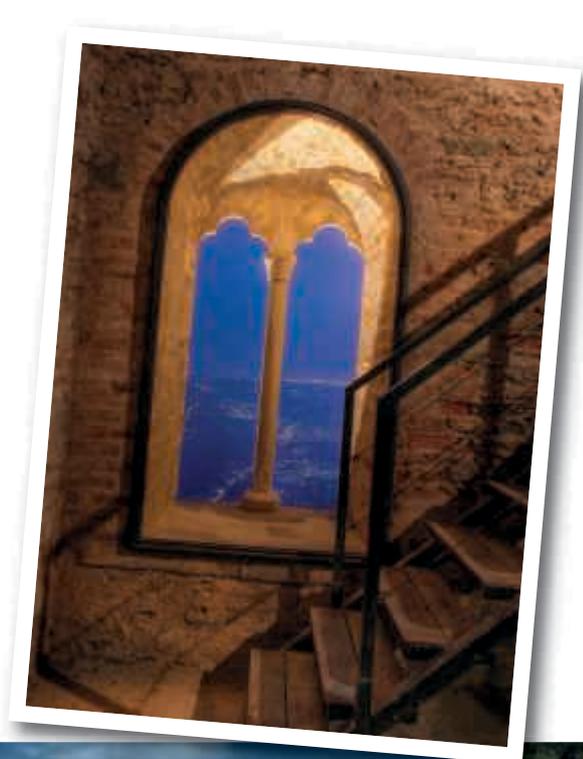
sto luogo impervio, composte per i primi due video da Manuel Torello con l'*hang*, un insolito strumento musicale idiofono in metallo, ideato in Svizzera, dalla curiosa forma a ufo, la cui suggestiva sonorità sembra fatta apposta per il soggetto della mostra. Il terzo video invece è accompagnato dalle musiche di Enrico Euron e Anne-Gaelle Cuif con l'arpa celtica, le cui splendide note si sposano magistralmente alle prime e conferiscono ai filmati una dimensione poetica.

Il catalogo della mostra, la cui peculiarità è proprio il dvd “emozionale” allegato che riproduce i filmati dell'ultima stanza, completa l'esperienza.

All'inaugurazione tutti i partecipanti sono incantati ed entusiasti, eppure negli occhi del fotografo si coglie un velo di malinconia... Forse è consapevole che neppure con tutta la sua arte è possibile rendere appieno la bellezza e il senso di eterno del luogo. Lo ammette: *“Finisco questo lavoro con addosso la sensazione che avrei potuto dare di più, fare di meglio. Ma capisco anche che potrei andare avanti una vita intera senza finire mai, perché quello che tutti stiamo cercando non si può fermare in nessuna foto, in nessun video. Quello che stiamo cercando si può solo intravedere nello spazio vuoto che sta tra una foto e l'altra”*.



Nella pagina accanto
e qui a fianco:
sulla soglia della chiesa,
(foto di F. Borrelli).
In questa pagina, dall'alto:
bifora del campanile;
vista panoramica della Sacra
dalla Dora;
vista panoramica della Sacra
dal monte Caprasio
(foto F. Borrelli);
il musicista Manuel Torello
all'hang-foto (L. Matonti)



La mostra sarà aperta
sino al 3 giugno 2012
(giorni di apertura: sabato domenica
e festivi in orario di apertura della Sacra,
negli altri giorni, su prenotazione, minimo
10 persone).
Il catalogo della mostra a cui è
abbinato un DVD
contenente il trittico
delle sequenze video
realizzate, sarà
disponibile presso il
bookshop della
Sacra, in libreria e
online anche
sull'eStore
www.ARPABook.com.
Per informazioni:
Sacra di San Michele
tel 011 939130, fax 011 939706.



VITICULTURA A TORINO

Filippo Ceragioli

La nuova vigna della regina



Di Torino si diceva una volta (e a volte capita di sentirlo ancora, specie da quando l'attrattiva turistica della città è cresciuta) che è una "piccola Parigi", un po' per i suoi storici legami con la Francia e un po' per alcuni aspetti che la avvicinano alla capitale francese, come i caffè storici o i lunghi viali alberati che ne richiamano i boulevard ottocenteschi. Da qualche anno c'è un nuovo dettaglio che (ri)accomuna le due città: la viticoltura urbana. Al piccolo vigneto che è riuscito a resistere fin dal Medioevo nel cuore di Montmartre e le cui uve forniscono ogni anno un migliaio di bottiglie di vino, vendute poi nel corso di un'asta pubblica, Torino può da qualche anno rispondere con una moderna riproposizione della scenografica "Vigna della Regina".

Vacanze e studio in collina

Si tratta di un vigneto che fa parte della Villa della Regina, un complesso di origine seicentesca che servì come residenza estiva ai membri della dinastia sabauda fino a metà Ottocento. Come altre residenze collinari della nobiltà questa era infatti stata concepita non come semplice abitazione ma come un insieme organico di aree agricole, attività di trasformazione e spazi di svago e di rappresentanza. L'edificio principale è collocato al centro di una piccola conca che comprendeva, oltre al già citato vigneto, anche aree boscate, frutteti, stalle, ampi orti con gli edifici di servizio per i contadini, uno splendido giardino all'italiana con fontane e giochi d'acqua, uno scenografico viale alberato e alcuni belvedere affacciati sul vicino fiume Po e sull'arco alpino. Con l'unità d'Italia i Savoia abbandonarono la villa e alcuni degli arredi più prestigiosi furono trasferiti a Roma nel palazzo del Quirinale. L'edificio e i terreni circostanti vennero donati nel 1868 all'"Istituto Nazionale per le Figlie dei Militari Italiani", che vi allestirono la propria "Sezione Classica" per la preparazione culturale e artistica delle adolescenti anche in di un loro ingresso all'Università o all'Accademia. Durante la seconda guerra mondiale la villa venne sfollata e nel 1942 alcuni degli



edifici di servizio vennero pesantemente danneggiati dai bombardamenti, così che nel dopoguerra l'istituto trasferì altrove la propria attività. La Villa della Regina cadde progressivamente nell'abbandono e nel degrado e nel 1982 la proprietà passò al demanio dello Stato. Nel 1994 iniziò un lungo e impegnativo lavoro di restauro. Vino nuovo per la Regina! Grazie alla collaborazione tra le competenti soprintendenze per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici

In apertura: la villa vista dal Ninfeo (foto F. Ceragioli);
In questa pagina, dall'alto:
il Ninfeo del Nettuno (foto F. Ceragioli);
foto d'interno della villa (R. Valterza)
Nelle pagine successive: interno della villa (R. Valterza); la vigna e sulla destra il belvedere nord; il panorama sulla città e nella foto grande il belvedere superiore

e per i Beni Architettonici e paesag-
gistici, oltre alla villa propriamente
detta e ai suoi giardini è stata di re-
cente recuperata anche circa metà
della superficie originariamente vitata
annessa. La vigna, che aveva in origi-
ne una superficie di circa 1,5 ettari,
occupa la parte settentrionale della
conca ed è favorita da un'ottima
esposizione a sud-ovest. L'opera di

recupero è cominciata nel 2003 con
l'eliminazione della vegetazione infe-
stante che aveva invaso l'area in se-
guito all'abbandono della sua coltiva-
zione nel secondo dopoguerra. L'anno successivo i lavori sono pro-
seguiti con la risagomatura del pen-
dio, la lavorazione in profondità del
terreno e l'estirpazione delle radici
profonde. Nel 2005 si è finalmente

passati al reimpianto
del vigneto, con la
messa a dimora di qua-
si 3000 barbatelle (viti
innestate). La scelta
del vitigno è stata fatta
con la collaborazione
dell'Istituto di Virolo-
gia Vegetale di Torino
(CNR): per la mag-
gior parte si tratta di
piante di fresia, tipica
della collina torine-
se e chierese. Accanto
a questo vitigno sono
però state anche uti-
lizzate circa 150 piante
di vitigni tradi-
zionali, ormai di
interesse princi-
palmente sperimen-
tale, come cary, grisa
roussa, neretto duro e
balaran. Nel 2008

c'è stato poi l'affidamento della con-
duzione del vigneto e la vinificazio-
ne all'azienda agricola Balbiano di
Andezeno, da quasi un secolo attiva
nella produzione di un'ottima freisa.
La prima vendemmia (2008) ha pro-
dotto circa 10 quintali, che sono
cresciuti nel tempo superando nel
2010 i 50 quintali. Alla vendemmia è
stato invitato anche il pubblico cre-
ando così un evento che ha contri-
buito a fare conoscere questa inte-
ressantissima realtà produttiva. La
produzione media stimata dovrebbe
attestarsi, con l'attuale estensione
del vigneto, attorno ai 4000 litri di
vino annui (ovvero circa 5000 botti-
glie). Il vino del 2009 – un freisa
fermo – è stato presentato ufficial-
mente nel febbraio 2011 al Vinitaly
di Verona, il più importante evento
espositivo in Italia dedicato all'eno-
logia, ed ha ottenuto un'ottima ac-
coglienza da parte degli esperti del
settore. Accanto ad esso sono state
prodotte 400 bottiglie di grappa ot-
tenuta dalle distillazioni delle vi-
nacce residue e una edizione spe-
ciale delle torinesissime pastiglie
Leone al gusto di vino "Vigna della
Regina". L'utile derivato della vendi-
ta di questi prodotti all'asta, sarà
reinvestito dall'azienda Balbiano
per portare avanti l'opera di recupe-
ro del vigneto e del parco che cir-
condano la villa.





Orti e vigne in collina

La collina torinese si caratterizza oggi, rispetto al resto della città, come quartiere residenziale di pregio e come polmone verde grazie anche ai vasti parchi pubblici, realizzati in prevalenza nel secondo dopoguerra. Prima dell'industrializzazione e dell'espansione demografica che ha portato Torino a superare, qualche decennio fa, la soglia del milione di abitanti, la collina era però principalmente un'area agricola. Le sue produzioni, in buona parte dovute a piccoli allevamenti e colture ortofrutticole, erano destinate alla vendita al dettaglio nei mercati cittadini. Questa destinazione d'uso era favorita da un clima relativamente mite e da una orografia caratterizzata da vallette orientate in senso sud-ovest/nord-est. Queste offrono ampi versanti ben esposti a mezzogiorno e riparavano le colture dai venti settentrionali. Anche il terreno, con una diffusa presenza di sabbie silicee e calcaree e con l'affioramento localizzato di depositi fossiliferi, è in genere piuttosto adatto viticoltura. Spesso la vite veniva coltivata non in vigneti specializzati ma come "alteno", ovvero utilizzando alberature da legno o da frutto come tutori. Il vino prodotto veniva un tempo commercializzato in piazza delle Erbe (l'attuale piazza Palazzo di Città) e in seguito in piazza Carlina, che fino a metà Ottocento fu sede del mercato del vino. Accanto a queste piccole realtà produttive si collocavano in collina anche le residenze della nobiltà sabauda e della nascente borghesia. Sebbene prendessero il nome di "vigne" queste erano, come la Villa della Regina, tenute nelle quali accanto alla casa padronale trovavano posto orti, frutteti e vigneti destinati al consumo da parte dei proprietari nonché tutto il necessario per la vinificazione e la conservazione dei prodotti agricoli. Con l'urbanizzazione massiccia del Novecento e la massificazione delle produzioni alimentari le pratiche agricole in collina ebbero una rapida decadenza: l'edificato si diffuse in particolare vicino al Po e i boschi andarono ad occupare i terreni non costruibili e non più utilizzati dagli agricoltori. Il parziale recupero di alcune aree a scopo agricolo è un fenomeno recente ed è spesso legato a mercati di nicchia quali quello delle produzioni biologiche e delle forniture dirette a "chilometri zero".

CLARIN, ARMONIS, VIOLOUN...

Dino Tron

La tradizione non è mai immutabile, così come gli organici strumentali della musica popolare delle Valli che negli ultimi 50 anni hanno subito inevitabili trasformazioni

Le valli che si aprono a ventaglio sulla pianura piemontese si caratterizzano per una grande ricchezza di ambienti naturali, dialetti, feste e naturalmente musica e strumenti. Feste del Patrono, veglie, Bahio, Beò, Festa delle Leve sono solo alcuni degli innumerevoli momenti cerimoniali che hanno scandito e regolano oggi il trascorrere del tempo festivo di queste terre, in cui la musica ha sempre rivestito una grande importanza. Pratica musicale e un'“estetica” strumentale che, ispirandosi alle testimonianze ereditate dal passato, così come sono state fissate sui nastri dai

primi ricercatori negli anni '70, ha saputo e voluto reinventarsi, ammettendo coesistere al suo interno forme più vicine alla tradizione e forme più estreme di evoluzione che hanno inglobato strumenti e musiche, prima dalle regioni dell'Occitania transalpina e poi, soprattutto negli ultimi venti anni, forme espressive caratteristiche di altre musiche, più moderne e più vicine al sentire comune di un “mercato” giovane.

Le aree in cui la persistenza e la vitalità dei suonatori popolari erano più forti erano la Valle Vermenagna, la Valle Varaita e le cosiddette Valli

Valdesi (Pellice, Germanasca e Chisone). In Valle Vermenagna la tradizione musicale era ed è ricchissima e, nonostante alcuni momenti di flessione, seguiti da altrettante fasi di rinnovamento e importante interesse, beneficia oggi di una completa e piena partecipazione. La musica di questa valle, se si esclude in questa sede il repertorio cantato, ha quasi esclusivamente la funzione di accompagnare le due danze locali: curenza e ballet, in una copiosa quantità di varianti e micro-varianti melodiche venate di sottili differenze. L'organico strumentale che suona questa musica è



costituito dalla coppia fisarmonica-clarinetto, la quale gode di una completa autonomia dal punto di vista melodico e armonico-ritmico. In quest'area le occasioni per il ballo sono essenzialmente legate ai Festin (Feste) delle borgate (Tetti) e alle Feste dei coscritti, tra le quali va annoverata, per importanza, la Festa delle Leve, che si tiene ogni anno il 16 agosto (giorno di S. Rocco) a Vernante. Altra area assai rilevante per la densa presenza di apparati festivi e cerimoniali e per la ricchezza del corpus coreutico e musicale si incontra alcune decine di chilometri più a nord: la Valle Varaita. Qui, nel comune di Sampeyre la Baïo (celebrata ogni cinque anni nel periodo di carnevale) hanno svolto l'importante funzione di conservatorio a cielo aperto per i costumi, le danze e le musiche di questa zona della valle. Le varianti coreutiche delle danze sono numerosissime: curenlo, gigo, countrodanso, tresso, vieio, boureo de San Martin e molte altre sono danzate incessantemente fino allo sfinimento durante i giorni di Baïo. La Valle Varaita annovera un'importante tradizione di musica per violino, nella quale si conservano prassi esecutive oggi obsolete (assenza del vibrato, forte preminenza della funzione dell'archetto con impugnatura al di sotto del tallone, postura dello strumento di tipo "barocco") quale strumento solista o affiancato agli organetti, alle fisarmoniche semidiatoniche e cromatiche con tastiera a piano. La terza area nella quale era sopravvissuta una tradizione musicale autoctona è costituita dalle cosiddette Valli Valdesi: Valle Pellice, Valle Germanasca o Sanmartin e Valle Chisone, con una maggiore persistenza del canto individuale e di gruppo nella prima e di uno straordinario corpus di musiche per il ballo, canti e danze nelle altre due. In quest'area, come nella maggior parte delle valli, la danza più diffusa era la Courento, seguita dalla Boureo tipica ed esclusiva della alta Val Sanmartin; più raramente era ancora ballata l'Espouzino, tra un uomo e due donne in occasione dei riti nuziali. Gli strumenti maggiormente presenti in



questa zona erano lou violoun (il violino) e lou semitoun. Queste ultime, la cui persistenza in Val Sanmartin è stata maggiore rispetto alla contigua Valle Chisone, annoveravano decine di esecutori, tra cui emersero figure di suonatori, che per carisma e tecnica esecutiva si elevarono al ruolo di vere e proprie celebrità locali: Jan 'd Servelh, Bar' Falipin, Tot Paizan, Barbou Maic de Bourset furono gli instancabili animatori di centinaia di veglie, feste dei coscritti e feste nuziali. In seguito violoun e semitoun furono progressivamente sostituiti dalla fisarmonica cromatica (a bottoni e poi a piano) e da strumenti a fiato di estrazione bandistica quali il clarinetto, la cornetta, il bombardino, il trombone e il bassotuba. Nella seconda metà del secolo scorso si impose un modello analogo a quello della Valle Vemenagna (e a molte altre aree), con il clarinetto o il saxofono nel ruolo di strumento solista e la fisarmonica nel ruolo di accompagnamento armonico-ritmico. A questo sostrato straordinariamente ricco (presente comunque in varia misura in tutte le valli) attinse quel movimento di riscoperta e di riproposta della

Nella pagina di apertura: musiche di una volta a Exilles. Foto sopra: Federico, Erica, Andrea, Lorena, Marta, Federica, e Alessio giovani organettisti delle Alpi Marittime alla festa dell'Orso di segale a Valdieri; sotto: Elisa giovane "magnina" di Valdieri (foto A. Molino)





musica occitana delle valli che prese il suo avvio intorno alla prima metà degli anni '70. Seguendo più o meno fedelmente i modelli transalpini si formarono i primi gruppi, costituiti essenzialmente da giovani provenienti da contesti culturali anche profondamente differenti e animati da motivazioni altre in rapporto a quelle dei suonatori tradizionali. Questa musica per la verità in alcune aree in profonda crisi, fu estrapolata dal suo contesto, riletta e filtrata attraverso la sensibilità musicale di questi nuovi suonatori, che la riproposero in circostanze diverse, legate al nascente fenomeno del ballo folk o in ambiti di fruizione più legati a una dimensione concertistica da ascolto. Il modello clarinetto-fisarmonica cromatica o violino-fisarmonica (diatonica e cromatica) era divenuto di per sé insufficiente a rendere un repertorio che iniziava ad inglobare una serie di danze provenienti dall'area occitana francese, o per accompagnare *complaintes* e *bal-late*, spesso costruite su ritmi capricciosi e scale ricche di tensioni modali. Nei nuovi gruppi di musica occitana si affermò quindi uno schema ricorrente, che, con le debite differenze e specificità, includeva generalmente

l'organetto (nel modello a due file e otto bassi), la ghironda, il violino, una serie di strumenti a fiato e, occasionalmente, cordofoni di vario genere (mandola, mandolino, chitarra classica e folk) e qualche percussione (tambourin provenzale, *toun-toun* guascone e tamburo rullante), mettendo in relazione tra loro strumenti provenienti da aree diverse, alcuni con prassi esecutive radicate e altri legati a contesti e repertori anche molto diversi. La ghironda, divenuta il simbolo di questo fenomeno di rinascita musicale, era presente in Valle Maira fino agli anni '30, legata ad un pratica di tipo itinerante estintasi con la morte dell'ultimo suonatore di Lottulo avvenuta nel 1932. La ripresa della vioulo pose una serie di questioni tecniche, stilistiche e anche pratiche non di poco conto legate al repertorio, allo stile esecutivo e, non ultimo alla reperibilità degli strumenti, sciolte grazie al lungo lavoro del musicista caragliese Sergio Berardo che, dedicandosi in toto ad essa, ha definito uno standard, creato una scuola basata sull'accordatura in Re-Sol e una filiera di costruzione e manutenzione degli strumenti in collaborazione con il liu-

taio francese Jean-Claude Boudet di Jenzat. L'altro strumento emblematico è l'organetto (nel modello due file e otto bassi), che ha ereditato il repertorio del *semitoun*, un tempo maggiormente diffuso. Esso, nei principi generali di funzionamento non lontano dal modello semidiatonico, ha permesso ai nuovi suonatori di affiancare quelli anziani, acquisendo direttamente da essi il repertorio, con la trasmissione di alcune sfumature espressive altrimenti intraducibili sulla carta o dalle registrazioni. Diffusosi dapprima nei modelli più economici di produzione industriale della casa tedesca Honher e di alcuni costruttori riferibili al polo di Castelfidardo, oggi la stragrande maggioranza degli organetti proviene dal laboratorio di Sandro e Massimo Castagnari di Recanati e, in misura minore, dalla ditta Verde di Leinì. A fianco della vioulo e del *semitoun*, legati storicamente alla realtà delle valli, è cominciata a partire dall'inizio degli anni '80, l'importazione di strumenti proveniente dalle regioni dell'Occitania transalpina: dapprima flauti (*galoubet*, *fifre*, *fresteu*) e percussioni (*tambourin* provenzale, *toun-toun*, tamburo rullante), seguiti da *cornamuse*

(bodega, boha, musettes, cabrette e chabrette) e oboi (clari e aboes). Questo fenomeno di “globalizzazione organologica”, che oggi è possibile mettere in relazione alla crescita di interesse per la questione occitana nella sua interezza territoriale, ha da un punto di vista arricchito di suoni, repertori e strumenti la tradizione locale e per contro un po’ appiattito le specificità espressive proprie di alcuni ensemble dell’area cisalpina. Il primo strumento ad essere stato assimilato nella nuova musica delle valli è stato il fifre: estrapolato dagli ensemble tradizionali fifre-tamburo-grancassa della regione nizzarda e provenzale questo piccolo flauto traverso a sei, sette o otto fori in canna o legno duro i cui rapporti con la musica militare sono indubitabili, raggiunge l’estensione di due ottave nel registro medio-acuto ed è uno stretto parente dei pifferi che accompagnano i vari momenti del Carnevale di Ivrea. Accanto al fifre ha fatto rapidamente la sua comparsa il galoubet, piccolo flauto a becco a tre soli fori. Questo flauto si suona con una mano sola, lasciando l’altra libera di percuotere con la maseto il tambourin, grande tamburo cilindrico bipelle che il suonatore porta, sospeso per mezzo di una cinghia, al braccio. L’oggetto musicale che, quasi certamente, ha avuto la maggiore rilevanza nell’immaginario collettivo è la cornamusa (o zampogna secondo l’organologia italiana): in area occitana ne sono presenti ben sette tipologie diverse, alcune a insufflazione diretta, altre a soffiutto, ad ancia semplice e doppia. Nelle valli non sono state rinvenute attestazioni di una cornamusa locale, nonostante la presenza in alcune chiese¹ di testimonianze pittoriche anche molto dettagliate. Gli ultimi strumenti in ordine di arrivo sono gli oboi. Tracce dell’uso di aerofoni ad ancia doppia sono conservate già nei registri della Baia di Sambuco (Valle Stura) e in una fotografia scatta a Martiniana Po risalente a inizio '900



ma, come per le cornamuse, non è stato possibile identificare uno o più strumenti ascrivibili specificatamente all’area alpina. Anche in questo caso si è fatto ricorso al “prestito” da altre regioni occitane introducendo nell’uso l’Aboes, grave e possente strumento tipico del Couserans e il Clari, l’arcaico oboe dei Pirenei centrali. Oggi, lo strumentario dei gruppi occitani è assai più ricco che in passato: dalle essenziali accoppiate clarinetto-fisarmonica o violino-semitoun si è arrivati ad un inglobare e proporre musica attraverso una vasta orchestra, multiforme e colorata, in cui la ricchezza di timbri è seconda solo alla bellezza e alla raffinatezza degli oggetti musicali. Questo processo evolutivo non si è fermato e oggi continua a reinventarsi e sperimentare, introducendo suoni e strumenti nuovi appartenenti ad altri generi di musica: batteria, basso e chitarra elettrica, sezioni di fiati, archi, campionamenti digitali, pianoforte e tastiere sono ormai sonorità usuali, anche nelle più azzimate serate di curense e balet.



Nella pagina a fianco: esposizione di organetti (fisarmoniche diatoniche) a Prigelato e modello di ghironda antico a cassa piatta (collezione Ronchail) In questa pagina, in senso orario: ghirondista alla festa della ghironda di Prigelato; suonatori di cornamusa a Exilles; balli di altri tempi a Exilles (foto A. Molino)

VIRÀ VIRANDOLÈ

Loredana Matonti e Aldo Molino

L'Ecomuseo di Salbertrand continua nella sua importante opera di recupero e riproposta della cultura occitana

Se c'è un ecomuseo, tra quelli regionali, che ha fatto del recupero della memoria (si badi bene, non delle memorie) il proprio agire, questo sicuramente è l'Ecomuseo Colombano Romean in Alta Valle di Susa, sapientemente e proficuamente gestito dal Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand, parco che come è noto è confluuto da quest'anno nel più ampio contesto delle Alpi Cozie.

Memoria collettiva, gelosamente custodita da una comunità che seppure sfilacciata è riuscita ad attraversare gli anni della modernità. Ridare voce alla tradizione e soprat-

tutto fissare ricordi e modalità in maniera meno aleatoria di quello di un'oralità, funzionale sino a che la comunità è vitale, ma che scricchiola quando questa va in crisi o viene sottoposta a pressioni esterne, in modo che le nuove generazioni possano all'occorrenza riappropriarsene.

Questo paziente lavoro di scavo e riproposta ha fatto sì che una piccola comunità di poco più di cinquecento abitanti, Salbertrand e a rimorchio altri luoghi dell'alta valle, riscoprissero una vitalità dimenticata e un protagonismo da produttori di cultura e non soltanto da consumatori.

Tra le tante iniziative a cui il parco e l'ecomuseo hanno dato un contributo determinante va sicuramente ricordato "Chantar l'uvern in oucitanio" (Cantar l'inverno in occitania) giunto alla terza edizione, manifestazione dedicata alle lingue minoritarie fortemente voluta dalla provincia di Torino. Concerti, spettacoli teatrali, antiche tradizioni che ripropongono nei momenti tipici del lungo inverno di montagna modalità e riti antichi solo apparentemente anacronistici. Come l'orso che nella notte del 30 gennaio viene inseguito per le vie di Condove, o i falò purifica-



tori del carnevale che annunciano la primavera.

In valle il paziente lavoro di ricerca stimolato e coordinato dall'Ecomuseo ha prodotto sinora 16 "cahier", i quaderni che già nella denominazione ricordano gli antichi quaderni di famiglia in cui venivano annotati fatti, curiosità, conti e avvenimenti e il cui recupero in molti casi ha permesso di ricostruire storie ormai dimenticate.

Ciò grazie anche alla preziosa collaborazione con l'Associazione ArTeMuDa e il suo Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, formato da artisti e ricercatori come Renato Sibille, che da anni scava nella cultura locale con un approccio antropologico, promuovendo il recupero delle tradizioni e dei saperi, rielaborando frammenti di memoria, passi solitari lungo sentieri impervi, parole frantumate sulle pietraie, ai margini di campi non più coltivati, immagini racchiuse in piccole cose indimenticabili. Il tutto in stretta collaborazione con gli abitanti del posto, grandi maestri perché custodi del sapere di una terra e dei suoi gesti.

Se l'ultimo di questi lavori, in numero 16, "l'Murin du Martiné e l'istuarä dl'Aziendä Elettrica d'Salbetaän", in attesa si spera di tempi migliori e di una rinnovata sensibilità del nuovo ente gestore che sarà quello del Parco delle Alpi Cozie, riporta al Mulino, dove il percorso ecomuseale aveva avuto inizio, il n. 15, "Virà Virandolë", curato da Roberto Micali e Renato Sibille ci fa conoscere, come il sottotitolo indica, le "Musiche e canti della tradizione occitana dell'Alta Valle di Susa". Il volumetto che contiene molte fotografie storiche inedite è corredato di un importante CD. Importante perché viene a colmare una lacuna geografica nel panorama ormai consolidato della musica occitana (anche un'altra valle occitana, la valle del Po, ha ora i suoi mentori, il recentissimo CD che i giovanissimi componenti del gruppo "Aire de Ostanta" hanno da poco pubblicato è dedicato infatti alle poco conosciute danze e melodie di quella valle) nella ricerca etnomusicale del Piemonte, così che finalmente anche



la Val di Susa vede documentato il suo mondo di melodie e danze antiche che si riteneva irrimediabilmente perduto.

Il materiale raccolto purtroppo rappresenta soltanto più frammenti di quel patrimonio musicale, un tempo sicuramente molto più ricco, sufficiente comunque a collocare anche la più settentrionale delle valli occitane nel più ampio contesto culturale del mondo d'Occ. Significativo è il caso della melodia di "guhiono", un'antica danza ricordata soprattutto in alta Val Varaita o nella Castellata, che testimonia il profondo legame delle comunità alpine che fecero in passato parte della Repubblica degli Escarton e di come questo non sia del tutto dimenticato.

Dodici anni di ricerca ecomuseale dedicati al lavoro e alla tradizione in Alta Valle di Susa hanno permesso di riscoprire e ripensare molte attività e usi del passato come la lavorazione del merluzzo, la produzione e commercializzazione del ghiaccio, il carnevale tradizionale, recuperare il sapere curativo con i vari rimedi popolari e l'utilizzo delle erbe, per accorgersi che il recupero delle tradizioni passate va molto al di là del mero interesse antropologico, costituendo solidi radici e certezze per la crescita delle generazioni future.



In apertura: spettacolo teatrale di Ar.Te.Mu.Da. In questa pagina, dall'alto: mostra strumenti musicali tradizionali nel centro visite del Gran Bosco; ragazza in costume di Salbetaänd (foto di A. Molino)



CAMPAGNA
ABBONAMENTI
2012

PIEMONTE
PARCHI
SULLE TRACCE
DELLA NATURA





SCOPRI CON NOI LE MERAVIGLIE DELLA NATURA E I REGALI A TE DEDICATI!

RICEVI PIEMONTE PARCHI A **16 €** PER TUTTO IL 2012
 OPPURE SCEGLI LA VERSIONE ON-LINE A SOLI **10 €**.
 CON UN DOPPIO ABBONAMENTO A **32 €**
 RICEVERAI UN DONO A SCELTA TRA QUELLI INDICATI
 SENZA SPESE DI SPEDIZIONE

ABBONATO ANNUALE RIVISTA CARTACEA € 16 (VERSIONE ONLINE € 10)
10 NUMERI PIÙ 1 SPECIALE E 1 GUIDA

ABBONATO SOSTENITORE € 32

2 ABBONAMENTI PER DUE PERSONE ANNO 2012

PIÙ 1 OMAGGIO A SCELTA TRA I SEGUENTI VOLUMI:

- I Mondino Gian Paolo, *Flora e vegetazione del Piemonte*, 2007, L'Artistica Editrice
- II aut. vari, *Uomo, memoria, territorio*, 2006, Piemonte Parchi (raccolta inserti Piemonte Parchi dal 2001 al 2005)
- III Ortalda Milena, *Il Futuro negli Alberi*, 2007, Blu ed.

INFO ABBONAMENTI

Scegliere di ricevere Piemonte Parchi è facile, veloce ed economico.

Per abbonarti alla rivista cartacea puoi scegliere 3 modalità di pagamento:

- Conto Corrente Postale numero 20530200 intestato a: Staff Srl via Bodoni, 24 20090 Buccinasco (MI)
Causale: Abbonamento Piemonte Parchi
- Via Internet, attraverso Carta di Credito, compilando l'apposito modulo
- Tramite assegno intestato a Staff Srl - abbonamento Piemonte Parchi
Da spedire a Staff Srl via Bodoni, 24, 20090 Buccinasco (MI)

Per abbonarti alla rivista on-line vai al sito www.piemonteparchi.it e compila l'apposito modulo.

NATE NEL “SEGNO” DELLA PRIMAVERA...

Loredana Matonti

La bella stagione, tempo di risveglio, ma anche di fastidiosi malanni, a cui gli antichi rimediavano con piante dalla curiosa simbologia

Maledetta primavera! È il titolo di una famosa canzone italiana di musica leggera. Stagione di amori fulminanti, che ci colgono impreparati quasi quanto le temibili e comuni influenze primaverili. E così, anziché alleggerirsi dai pesanti cappotti e uscire leggiadri a godersi il tepore primaverile, ci si ritrova a letto, rauchi, ben coperti e magari preda di una tosse stizzosa che proprio non vuole saperne di andarsene. E se anche riuscissimo a schivare le fastidiose influenze, anziché sprizzare energia da tutti i pori, assecondando l'anelito vitale della natura che si risveglia attorno, ci trasciniamo, chi più chi meno, con spossatezza, sonnolenza e mancanza di concentrazione. Effetto dello sforzo di adattamento alla nuova stagione e del cambiamento del metabolismo corporeo. Guardandosi attorno, proprio in questa stagione spuntano e fioriscono anche delle graziose piantine, dall'aspetto poco appariscente, che venivano impiegate in Piemonte, dai nostri antenati per rimediare a questi “mal di primavera” e, anche se oggi il loro impiego è praticamente abbandonato, rappresentano un curioso aspetto della nostra tradizione.

In particolare perché i nomi scientifici e volgari di tali specie sono spesso un “biglietto da visita”, rivelatorio delle loro proprietà medicinali, retaggio dell'antica e ormai nota dottrina dei “Segni” o delle Segnature”, credenza secondo la quale si potevano dedurre empiricamente gli impieghi

medicinali osservando l'analogia tra aspetto della pianta e organo o malattia da curare.

È il caso della polmonaria (*Pulmonaria officinalis* L, famiglia Borraginacee), pianta comune che fiorisce in primavera e cresce nei boschi freschi e umidi. I suoi graziosi fiori vanno dal rosa al viola, fenomeno comune a molte specie della stessa famiglia, che è dovuto ad un cambiamento di pH all'interno delle cellule dei petali. Questo varia da acido ad alcalino quando il fiore viene fecondato; una sorta di “messaggio”, colto da chi può intenderlo, ovvero da insetti impollinatori quali le api. Però il suo nome lo deve alle singolari foglie

ovali, macchiettate di bianco, che dovevano aver stuzzicato, nella fantasia degli antichi, l'analogia con un polmone malato, da cui il nome del genere. In effetti la pianta, essendo ricca di mucillagini, ha un'azione emolliente ed espettorante la cui utilità è stata comprovata modernamente. Nella medicina popolare delle nostre valli si usavano foglie e fiori in tisana, mentre le foglie giovani rientravano tra gli ingredienti che arricchivano le gustose minestre primaverili.

Spostandoci dai boschi ai greti dei torrenti, un'altra graziosa piantina dai fiori gialli rivela anch'essa il suo impiego popolare dal nome. Il suo bel fiore giallo caldo e intenso è tra



i primi a spuntare, appena si scioglie la neve. Si tratta della farfara, o tussilagine (*Tussilago farfara* L., famiglia Asteracee), impiegata in decotto proprio per la tosse e altre infiammazioni delle prime vie aeree, in suffumigi per la pertosse, anche se bisogna evidenziare che l'uso interno di tale pianta è oggi assolutamente sconsigliabile per la presenza di alcaloidi pirrolizidinici, tossici per il fegato.

Il nome generico (*Tussilago*) d'altronde, deriva dal latino *tussis* ed *agere* (= "tosse" e "fare" o "togliere"), quindi traducendo liberamente "far togliere la tosse". Durante l'ultima guerra, con le foglie disseccate si confezionavano persino delle sigarette antiasmatiche, consumate da molti incalliti fumatori. L'epiteto specifico (farfara) è ripreso dall'antico nome latino utilizzato presso i romani: *farfarum*. Questo termine potrebbe derivare da *farfer* (= portatore di farina) e probabilmente si riferisce al tomento o peluria bianca della pianta. Pianta apprezzata anche per la cura della pelle: con le foglie infatti si facevano anche cataplasmi in caso di ascessi, piaghe, scottature e distorsioni e persino per la bellezza. Le nostre nonne, non avendo a disposizione costose creme, si contentavano di applicare il decotto delle foglie sul viso o sul collo per distendere le rughe.

Con i fiori freschi e lo zucchero invece, si otteneva un gradevole sciroppo per la tosse, apprezzato soprattutto dai bambini, talvolta assieme alle "violette di montagna", anch'esse conosciutissimo presidio naturale proprio per questo fastidioso disturbo. Si raccoglievano indistintamente varie specie di viole spontanee di alta quota, in particolare *Viola tricolor* e *Viola calcarata* L., (famiglia Violacee) per tutti i problemi da raffreddamento. Per rimediare alla stanchezza primaverile e "purificare" il fegato, i nostri nonni avevano un altro asso nella manica: l'epatica o fegetella (*Hepatica nobilis*, famiglia Ranunculacee), altra specie comune dei nostri boschi, le cui foglie trilobate, e con la pagina inferiore dal colore rosso vino, si ri-



teneva somigliassero, appunto, ai lobi del fegato. Le foglie venivano bollite nel vino per le "ostruzioni del fegato e della milza", ma l'impiego medicinale è ormai desueto a causa di una certa tossicità, per la presenza di varie saponine e di un alcaloide tossico per l'uomo, la protoanemonina. Il suo interesse comunque, sta nel fatto che non solo compariva nella tisana, ma anche negli affreschi medievali. Un altro dei suoi nomi volgari infatti, "erba trinità", è dovuto proprio al fatto che le foglie trilobate erano state assunte a simbolo del mistero della Santissima Trinità, uno dei dogmi cristiano-cattolici relativi alla natura di Dio.

Dal passato, ancora una volta, emerge così una visione animistica della natura; approcci arcani, nei quali i "segni" assumevano il valore di una corrispondenza tra macrocosmo e microcosmo, tra Universo e Uomo.



Nella pagina a sinistra: foglie di *Hepatica nobilis*, dalla caratteristica forma trilobata.

In questa pagina dall'alto in basso:

Pulmonaria officinalis, *Tussilago farfara* e *Viola tricolor*.

(foto L. Matonti)

IL LETAME? OTTIMO E ABBONDANTE!

Filippo Ceragioli

Alla (ri)scoperta di un prodotto agricolo di grande valore da troppo tempo misconosciuto e sottovalutato

“Dai diamanti non nasce niente / dal letame nascono i fior”

(F. De Andrè)

Eppure sia i diamanti che il letame sono fatti di carbonio. Ma nei diamanti il carbonio è purissimo, e i suoi atomi sono bloccati in un reticolo cristallino che resta stabile nel tempo, mentre al carbonio che c'è nel letame tengono compagnia ossigeno, idrogeno, azoto e molti altri elementi. Non bisogna però pensare che, data l'atmosfera più rilassata, la formazione di un buon letame sia un fatto del tutto casuale. Le trasformazioni microbiche che portano alla pregiata pastosità del “burro nero” (il letame al suo stadio ottimale di maturazione) non hanno infatti niente da invidiare rispetto a processi ben più noti e apprezzati come ad esempio la fermentazione alcolica.

La grande festa dei microbi

Ma da dove vengono i microrganismi che trasformano una massa maleodorante di feci e residui vegetali nell'ormai quasi inodore “oro dei giardinieri”? Quasi tutti arrivano dall'intestino stesso del bestiame: mentre infatti l'urina è praticamente sterile le deiezioni solide degli animali (uomini compresi) sono invece popolate da una ricchissima microflora. La massa microbica presente nelle feci è così abbondante che, in termini di sostanza secca, può superare il 15% del totale. Anche la lettiera (in genere paglia di cereali) è ricca di microbi, sia pure in misura molto



minore. I tipi di microorganismi presenti sono molto vari ma si possono in maggioranza ricondurre ai batteri che vivono degradando la sostanza organica: cellulolitici più o meno termofili, proteolitici, ligninolitici, pectinolitici, ureolitici... La flora microbica di un cumulo di letame varia sia nello spazio che nel tempo. All'esterno del cumulo c'è più aria e le trasformazioni microbiche sono così rapide e violente da fare alzare la temperatura anche sopra i 70°. All'interno le cose vanno invece con più calma: difficilmente si superano i 40° e sono possibili anche processi anaerobici come quelli che portano alla produzione di metano. D'inverno la prova che le cose stanno andando nel verso giusto è il vapore che si alza dai cumuli di letame, indice di una temperatura molto più alta rispetto all'ambiente circostante. Con il tempo avviene poi una certa selezione delle specie presenti e tendono a sparire sia i microorganismi patogeni che i semi di vegetali potenzialmente infestanti. Il letame in via di maturazione emette varie sostanze gassose tra le quali, oltre al già ricordato metano, ci sono anche anidride carbonica, ammoniaca e azoto. Queste emissioni, pur necessarie ad una buona maturazione, portano però a una perdita di sostanza secca che può essere anche abbastanza consistente. Con il passare delle settimane si assiste a una parziale mineralizzazione della sostanza organica e il letame si arricchisce di elementi direttamente assimilabili dalla piante. La sostanza organica che rimane si trasforma anch'essa finché non si riescono più a distinguere i residui della lettiera e prevalgono materie bruno-neri umificate, molto simili a quelle contenute nei terreni forestali ricchi di humus. Questi processi microbiologici possono essere parzialmente governati per limitare le perdite di azoto e di sostanza secca; per questo sarebbe utile collocare in un luogo non troppo soleggiato la concimaia, che dovrebbe inoltre restare sempre piuttosto umida e compressa. E poi bisogna avere un po' di pazienza: per arrivare a una buona maturazione ci vogliono infatti tra i sei mesi e un anno.



Il “cibo della terra”

E ora che il letame c'è cosa possiamo farcene? A differenza dei concimi in senso stretto, che hanno la sola funzione di fornire elementi nutritivi alle coltivazioni, il letame è anche un “ammendante”. Il tipo di sostanza organica fornito da un letame maturo è cioè capace di migliorare le caratteristiche fisiche e microbiologiche del terreno. Ad esempio letamando un terreno pesante e argilloso lo si “alleggerisce”, rendendolo più facile da lavorare e migliorandone l'aerazione, importantissima per il benessere delle radici. Viceversa un terreno sabbioso e tendenzialmente arido migliorerà dopo la letamazione la sua capacità di trattenere l'acqua e diminuirà così lo stress idrico subito dalle colture. Anche la flora microbi-

Nella pagina a fianco: bovino nei pascoli del Castelmagno (foto A. Molino).
In questa pagina, dall'alto: vegetazione nitrofila presso un alpeggio (foto F. Ceragioli); sui sentieri di Ostana: dal letame nascono i fior... Crochi (foto A. Molino)
Il geotrupe, un intenditore di sterco bovino (foto F. Ceragioli)





Bestiame al pascolo in Valle Grana (foto A. Molino)

Le erbe del letame

L'abbondanza di elementi nutritivi fornita dalle deiezioni animali è un fattore in grado di influenzare profondamente la vegetazione del terreno intorno ai letamai e le zone in cui il bestiame staziona a lungo. In montagna poi attorno ad alpeggi e concimaie, soprattutto se queste presentano perdite o sversamenti, si assiste alla formazione di associazioni vegetali molto specifiche tra le quali in Piemonte predomina il *Rumicetum alpini*. Si tratta di una formazione piuttosto stabile nel tempo e che può sopravvivere per decenni all'abbandono di un alpeggio. Facilmente riconoscibile per la vegetazione fitta e lussureggiante essa è dominata, assieme alle onnipresenti ortiche, da *Chenopodium bonushenicus* (una specie commestibile chiamata anche "spinacio selvatico") e dal rabarbaro alpino (*Rumex alpinus*). Quest'ultima è una pianta dalle grandi foglie verde scuro che produce alte infiorescenze a pannocchia di colore rossastro ed è in grado di coprire rapidamente vaste aree. Se confrontata con altre associazioni vegetali *Rumicetum alpini* non è particolarmente ricca di specie ma ospita spesso piante interessanti quali *Aconitum napellus*, una delle più velenose della flora italiana.

ca del terreno, molto importante perché rende le sostanze minerali assimilabili dalle piante, dopo la letamazione aumenta quantitativamente e migliora qualitativamente. Il letame fa ritornare al terreno buona parte della sostanza organica sottratta con le produzioni agricole e crea quindi un circolo virtuoso che mantiene stabile nel tempo la fertilità dei terreni dell'azienda agraria. Anche per questo i seguaci dell'agricoltura biodinamica prestano un'attenzione tutta particolare alla produzione del letame. È infatti stato codificato un metodo che regola non solo la forma, le dimensioni e la collocazione dei cumuli, ma prevede anche l'utilizzo di preparati vegetali che ne guiderebbero in maniera ottimale il processo di maturazione. In ambito più generale la pratica agricola ha purtroppo visto negli scorsi decenni una diminuzione dell'importanza della letamazione, complici anche il cambiamento nelle tecniche di stabulazione e la diffusione di una zootecnia intensiva basata sull'acquisto di alimenti concentrati. La gestione delle feci animali è così diventata per molte aziende un problema, soprattutto per quanto riguarda il loro smaltimento in modo rispondente alla normativa anti-inquinamento. Non mancano però le iniziative per valorizzare questo prodotto nel quadro di una agricoltura moderna e sostenibile. Una delle più curiose è il concorso "Il miglior letame, cibo della terra", lanciato nel 2006 dal comune di Lama Mocogno e trasferitosi poi in territorio di Serramazzoni, due piccoli centri dell'Appennino Modenese. Nell'ambito di una tre giorni che prevede vari momenti di studio, festa e spettacolo una giuria di esperti valuta morfologicamente, visivamente e olfattivamente una serie di campioni di letame. Il punteggio assegnato, sommato a quello emerso dall'analisi chimica, porta all'assegnazione del titolo di "miglior letame". Iniziative di questo genere sono per ora isolate ma si spera che possano aprire la strada alla rivalutazione di un prodotto agricolo da troppo tempo sottovalutato.

QUANDO UNA PIETRA LEGA UN TERRITORIO

Claudia Pezzetti

Grazie a una roccia calcarea molto particolare, nel Monferrato casalese è nato un progetto per valorizzare il territorio: se ne occupa, dal 2003, l'Ecomuseo della Pietra da Cantoni

Una roccia di colore giallo pallido che si ritrova ovunque. In muri, gradini, scale, colonne, capitelli, muraglioni... e nei casot, quelle piccole casette usate per il ricovero degli attrezzi agricoli.

Si tratta della Pietra da Cantoni, roccia che caratterizza il paese di Cella Monte, piccolo borgo arroccato sulle colline del Monferrato, che si susseguono fino alla pianura alessandrina.

Una pietra molto particolare – un calcare marnoso, impropriamente chiamato tufo dai cavatori del Monferrato – con una storia che inizia circa 20 milioni di anni fa, quando il Monferrato era sommerso da un mare poco profondo e molto ricco di vita. In queste limpide acque nuotavano molluschi, ricci di mare, coralli e pesci, oggetto di studi paleontologici già dall'Ottocento. Circa 14 milioni di anni fa il mare si

approfondì in tutta l'area monferrina, arrivando fino a 60 metri di profondità e all'incirca 5 milioni di anni fa il fondale marino emerse e si ripiegò, in seguito alla formazione delle colline e i depositi marini, trasformati in roccia, vennero erosi da pioggia e vento, permettendo ai sedimenti di affiorare in superficie.

Il nome "cantoni" deriva dalla modalità di estrazione della pietra, cavata





tagliando dei veri e propri parallelepipedi di roccia. Molti edifici del casalese sono costruiti con questa roccia perché molto diffusa e semplice da reperire, e dalla scelta di usarla come materiale da costruzione ne è conseguita una diretta influenza in termini di scelte tecnologiche, formali e tipologiche dei fabbricati. Grazie alla notevole presenza della Pietra da Cantoni è nato un progetto volto a identificare i paesi della zona e il territorio attraverso una cultura comune, concretizzata con l'istituzione dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, nel marzo del 2003. La proposta è giunta dal Comune di Cella Monte, dal Sacro Monte di Crea e dall'IPLA (Istituto per le Piante da Legno e per l'Ambiente di Torino) con lo scopo di documentare, conservare, valorizzare il paesaggio e il territorio monferrino.

Le priorità dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni è la valorizzazione della roccia, del paesaggio agrario, del territorio; proprio sul territorio si svolge

la maggioranza delle attività proposte, con la collaborazione della gente del luogo, che deve essere stimolata a conoscere la storia e le tradizioni della terra in cui vive. La roccia diventa il filo conduttore in cui la popolazione può riconoscersi, quel patrimonio locale legato a tradizioni, architetture, storie, cultura, paesaggio naturale e antropico.

L'Ecomuseo si impegna a divulgare la cultura locale, a sostenere il turismo culturale e a tutelare il territorio e il paesaggio agrario, in diversi modi.

Prevede la promozione di attività editoriali, mostre, e la realizzazione di laboratori didattici per ragazzi; finora sono stati pubblicati cinque volumi che costituiscono la collana editoriale dell'Ecomuseo, dedicata alle tradizioni del territorio monferrino.

I laboratori didattici proposti per le scuole elementari e medie sono una "giornata paleontologica" e "fatto e cotto – un erbario in terra cotta".

Il primo fa riflettere i ragazzi sulla biodiversità nei tempi geologici qua-

le elemento utile all'interpretazione della biodiversità attuale, imparando che l'ambiente attuale è il risultato di una lunga evoluzione e che i fossili sono un bene della collettività ed è importante che vengano tutelati. Il laboratorio ha luogo all'aria aperta, sugli affioramenti della Pietra da Cantoni, dove vengono svolte attività di osservazione e descrizione della roccia e di riconoscimento dei fossili, grazie alla collaborazione della Facoltà di Scienze della Terra dell'Università di Torino.

"Fatto e cotto – un erbario in terra cotta" ha l'obiettivo di far apprendere la tecnica del calco sull'argilla e la conoscenza della vegetazione locale. Durante le attività vengono descritte le foglie degli alberi presenti nel territorio e gli esperti insegnano a distinguerle e a classificarle. Viene poi realizzato un calco in argilla, successivamente cotto nel forno e conservato come originale erbario.

A sostegno del turismo culturale e della tutela del territorio l'ecomuseo ha

rivalutato e sottolineato l'importanza degli *infernot*, dei giardini e della bellezza antica dei borghi monferrini.

Gli *infernot* (ai quali è dedicato uno dei quaderni dell'ecomuseo) sono delle cavità ipogee scavate nella Pietra da Cantoni, piccole cantine ubicate sotto case, cortili e strade delle colline monferrine. Si tratta di vere e proprie opere d'arte, realizzate da artisti del luogo, spesso rimasti anonimi. Ben 47 di queste cavità sono state censite dall'Ecomuseo con la collaborazione con l'Istituto superiore statale Leardi di Casale Monferrato. Per ogni *infernot* sono stati eseguiti i rilievi architettonici e fotografici. Il modo migliore per conservare gli *infernot* è renderli fruibili a tutti, così è stato creato il "circuito *infernot*" che annualmente viene aperto per chi vuole visitare questi curiosi vuoti.

Nel Monferrato casalese sono anche presenti molti giardini storici e di pregevole interesse botanico. L'Ecomuseo li ha presentati attraverso le pagine del volume *Il Giardino diffuso* e in primavera organizza una manifestazione per visitarli e conoscerli.

Da quest'anno l'Ecomuseo organizza la manifestazione "Genius Loci, pomeriggi nei borghi monferrini":



Nelle pagine di apertura: vigna presso Olivola - AL. (foto Giacobbe Carolina); Nella pagina precedente: sede dell'Ecomuseo Pietra da Cantoni a Cella Monte. (foto C. Natta)

una serie di escursioni organizzate in diversi paesi del Monferrato che prevedono passeggiate culturali, alla riscoperta di luoghi ricchi di storia ma poco noti e spesso non aperti al pubblico.

Se è visibile l'intervento continuativo dell'uomo sul paesaggio in questi paesi del Monferrato casalese, è altresì chiaro come il paesaggio abbia modellato la vita dell'uomo. E come una roccia abbia reso il paesaggio così particolare.



In questa pagina: paesaggio a Coniolo (AL); foto piccole: scorcio di Villa Santa Cristina; Infernot a Treville; (Fotoarchivio info-geografico Ecomuseo Pietra da Cantoni)



CABAÑEROS

Roberto Vanzi

Nel sud-est della Spagna, un vasto territorio dalla grande ricchezza faunistica, dopo aver rischiato di divenire un campo di tiro dell'aeronautica è oggi una delle più interessanti aree protette della penisola iberica



Quello che colpisce, in primavera, il visitatore del Parco Nazionale di Cabañeros, è il profumo. Intenso e inebriante, assieme ai colori accesi della macchia mediterranea, pervade i sensi e ti fa cadere in oblio come il "folle" cavaliere "Don Chisciotte" cade allorchè mostrò al lettore il problema di fondo dell'esistenza, cioè la delusione che l'uomo subisce di fronte alla realtà.

Ma qui la realtà è assai vicina all'immaginazione, anzi forse più suggestiva. La bellezza del paesaggio deriva dalla visione dei ricchi pascoli, dalle catene montuose, dai massicci, dai boschi e dalla macchia mediterranea. Cabañeros è un parco giovane, esteso circa 1000 Km². Il suo territorio divenne famoso nel 1983, quando l'Aviazione dell'esercito spagnolo, annunciò di volerlo utilizzare come campo da tiro. Per fortuna, grazie alla mediazione di associazioni di ecologisti, pacifisti, di gruppi politici e alla pressione sociale, il territorio è stato dichiarato Parco Naturale, allo scopo di mantenere e proteggere l'enorme ricchezza faunistica e floreale che ospita al suo interno.

Cabañeros combina le note tipiche della macchia mediterranea ad alcune aree di vegetazione atlantica: boschi di lecci e querce da sughero inframmezzate da carpino bianco, betulle e tassi nei recessi più umidi.

Sconosciuto ai più, specialmente agli italiani – nella vetrina del centro visite non ci sono guide in vendita con la nostra lingua – è visitato soprattutto da appassionati naturalisti spagnoli.

Cabañeros rappresenta uno degli spazi protetti più preziosi della penisola iberica, un territorio che offre rifugio a un grande numero di uccelli e mammiferi, fra questi il cervo, il capriolo, il cinghiale, la minacciata lince iberica, l'aquila imperiale e l'avvoltoio nero.

Qui vive infatti la seconda colonia di avvoltoi monaci della penisola iberica, qui è facile vedere l'aquila imperiale che nidifica con 4-5 coppie e qui è possibile ammirare, con un po' di fortuna, la cicogna nera.

Il Parco Nazionale di Cabañeros è anche uno degli ecosistemi più im-



portanti dei Monti di Toledo, uno spazio naturale dominato da basse montagne ma anche da un'estesa prateria – la "raña" – che ricorda la pianura africana. Senza dubbio questa distesa costellata da alberi radi è uno dei paesaggi più affascinanti del parco assieme alle macchie che la circondano. Entrambi hanno dato a Cabañeros il soprannome di "Serengeti" spagnolo.

Arrivando dalla bella Toledo e nell'attraversare i monti che prendono il nome proprio dal non lontano capoluogo dell'omonima Provincia in Castiglia, al passo del Milagro si possono già ammirare i grifoni proprio sopra i contrafforti che incombono sulla bella strada panoramica.

Proseguendo si arriva al lago artificiale "embalse de Torre Abraham" che offre ai visitatori alcuni scorci tipici di queste zone. Caratteristico il salice con quattro o cinque nidi di cicogna bianca e un posto di osservazione con tavole di anatidi che possono essere riconosciuti solo usando il binocolo.

Così si arriva a "El Bullaque", piccolo paese di campagna da dove parte una strada asfaltata verso ovest, lunga circa 5 Km, che porta all'ingresso del Parco Nazionale.

Lasciata l'automobile al parcheggio, si possono prendere a piedi due strade, una verso il centro visite chiamato "casa Palillos" attraversan-

In apertura, i mulini a vento della non lontana Mancha. In questa pagina, paesaggio sulla Sierra e Le capanne di vegetali che danno il nome al parco. Nelle pagine seguenti, entrata di una fattoria della Sierra, alveari di sughero; formazioni geologiche sulla Sierra (foto R. Varzi)





do un percorso botanico, l'altra verso un osservatorio (miradores) non molto alto che si apre sulla pianura del fondovalle (20 min a piedi, dal parcheggio).

Il centro visite, che ha all'interno un piccolo shop, è ben attrezzato di diorami e video che aiutano a capire il luogo, ovvero quale siano la geologia, la flora e la fauna di questo territorio. Nel bel mezzo, un video fa vedere, in diretta tramite una webcam, la nidificazione dell'aquila imperiale, specie tipica della penisola iberica. Tutti possono vedere, da casa, la nidificazione in diretta andando nel sito: www.aguilaimperial.org. Per addentrarsi all'interno lungo il percorso in pianura occorre aver prenotato la visita, che avverrà su

dei fuoristrada 4X4. Queste escursioni, organizzate da un concessionario che si trova a "Horcajo de los Montes" in centro paese, sono una buona occasione per scoprire la popolazione faunistica della riserva. Nel loro habitat naturale si trovano avvoltoi monaci, aquile iberiche e reali, 45 specie di mammiferi, cervi, cinghiali e caprioli.

Chi si accontenta della vista che si gode dal "miradores" ha la possibilità di osservare anche alcuni aspetti culturali dell'attività umana che sono stati ricostruiti lungo il percorso. Il territorio è stato oggetto di presenza umana ininterrottamente dal paleolitico ai giorni nostri, con una vita di campagna piuttosto dura. Si viveva di agricoltura estensiva, apicoltura con

le tipiche arnie di sughero, estrazione di carbone di legna e di poco altro, quel che offriva la selvicoltura mediterranea di lecci e sughere.

Fra le tante ricostruzioni, colpisce la presenza della capanna di paglia: la "cabaña" o "chozo" ovvero "rifugi" tradizionali di forma conica con tetti realizzati usando la vegetazione erbacea del posto.

In effetti il nome del Parco Nazionale di Cabañeros ha origine dalle capanne (cabañas) dove si rifugiavano anticamente pastori e carbonai quando svolgevano attività agricole come l'allevamento, l'agricoltura, l'apicoltura e l'estrazione di sughero.

Ci sono attività esistenti ancora oggi, fra queste l'estrazione del sughero e l'allevamento, grazie al quale esiste una produzione di formaggio di ottima qualità. Si conserva anche l'apicoltura, soprattutto nella località di Horcajo de los Montes, e continuano ad essere coltivati i cereali e gli ulivi. Questi ultimi danno un ottimo olio con una denominazione di origine creata recentemente: "Aceite de los Montes de Toledo" (Olio dei Monti di Toledo).

A parte la pianura del fondovalle, la "raña" de Santiago, composta di materiale sedimentato dai vicini monti e suddivisa in "Dehesas" e in "Hebazales" ovvero in prati e coltivi tradizionali e in zone selvatiche, senza alberi, il Parco Nazionale è per lo più montuoso circondato dalle "sierras" con il "Pico Rocigalgo" che arriva a 1448 m di altitudine, distinguendosi per la ricchezza della fauna e della flora locale.

Cabañeros è attraversato da due percorsi stradali asfaltati che conviene





percorrere. Il primo va da Horcajo de los Montes fino a Retuerta del Bullaque, è il più agevole e offre delle visioni naturalistiche importanti, specialmente per i rapaci. Durante la visita ho avuto la fortuna di osservare, a bassa quota, il biancone con la coda del serpente catturato che gli penzolava dal becco. Il secondo, più a nord, è più spettacolare e offre degli scorci panoramici eccezionali. Occorre fare attenzione alla strada stretta e conviene fermarsi, di tanto in tanto, per ammirare i vari particolari vegetazionali che, ad aprile, sono tutti in fiore. Lungo questa strada incontreremo molte “riserve di caccia” ovvero “co-

to privada de caza” i cui confini sono delimitati da reti che impediscono alla fauna ungulata di spostarsi nel territorio del parco, e questo è un peccato.

Le passeggiate a piedi possono effettuarsi liberamente, ad esclusione di quelli nella “raña”, e i sentieri sono ben segnalati. Ci sono quattro percorsi da scegliere, sia all’interno del parco nella “sierras”: Ruta del Boquerón de Estena e Ruta de los Navalucillos, entrambi liberi o con guida, e rutas de Gargantilla da percorrere solo con la guida; che nei suoi dintorni, in pianura: Ruta de la Colada de Navalrincon. In ba-

se al percorso scelto e alla presenza o meno di una guida la durata può variare da 2 a 4 ore. I sentieri sono comunque adatti a tutte le età essendo abbastanza facili da percorrere.

Il fatto di essere una delle aree boschive mediterranee più belle e meglio conservate della Spagna, costituisce già un valido motivo per visitare questo luogo e godere di rilassanti passeggiate nelle sue pianure e nei boschi di querce e sugheri, ricchi di corbezzoli e di cisto, sentieri in cui, da un momento all’altro, è possibile incontrare la fauna più svariata.

Consigli per la visita:

Per conoscere Cabañeros è preferibile recarsi prima al centro visite dove è possibile avere informazioni ed opuscoli e conoscere le peculiarità, geologiche e naturalistiche, del parco nazionale.

I più curiosi potranno partecipare a interessanti visite guidate, mentre gli amanti dell’avventura realizzeranno indimenticabili percorsi con i fuoristrada. Si può anche contattare una guida (su prenotazione) con la quale, data la grande estensione del Parco e la quantità di fauna e di flora lungo la strada, è forse il miglior modo per conoscere e capire la storia e i valori naturali offerti dal Parco Nazionale.

D’estate le temperature di quest’area sono elevate e il clima è secco. L’inverno è invece freddo e umido. Ideali sono le mezze stagioni, come l’inizio di aprile, epoca del viaggio di chi scrive.

In primavera e in estate è meglio portare con sé acqua, un berretto per proteggersi dal sole e un repellente per gli insetti. In inverno invece, bisognerà indossare indumenti pesanti. C’è un’area pic-nic al centro visita e un altro al km 70 lungo la strada che da Horcajo va a Retuerta.

È sempre bene avere nello zaino un buon binocolo per osservare lo spettacolo dei grossi uccelli rapaci in pieno volo o catturare l’immagine dei cervi quando passeggiano nella pianura.

Nei mesi estivi a causa del caldo può accadere che la fauna sia più schiva, ma a partire da settembre e ottobre, nelle macchie si possono facilmente vedere cervi che corrono qua e là.

I momenti migliori per la visita sono l’alba oppure il tramonto, evitando così le ore più calde.

È anche importante rispettare l’ambiente ed evitare i rumori per non fare fuggire la fauna che si incontra al passaggio.

Il silenzio è essenziale per osservare la natura e goderla il più possibile.



IL MARE DIETRO E DENTRO L'ORIZZONTE

Gianni Boschis

La conoscenza delle Langhe inizia attraverso la prosa e la poesia, e nel tempo si arricchisce di nuove scoperte

Bambini che si rincorrono fra filari di noccioli, che giocano spensierati, i grandi intenti a chiacchiere rese liete e più leggere da un bicchiere di vino. I miei primi ricordi delle Langhe sono legati ad una domenica d'estate di tanti anni fa, passata chissà su quale collina dalle parti di Alba, per me

piccolo cittadino, sconfinato orizzonte dove lo sguardo poteva finalmente correre a perdita d'occhio, una volta tanto libero dai cortili chiusi e dal paesaggio artificiale di Torino. Eppure, anche se distratto dai nostri giochi, la cornice verde a volte dolcemente ondulata, a volte squarciata da

ripide scarpate di quelle terre ha lasciato la sua immagine sulla pellicola della memoria: una immagine dai contorni sfumati, in bianco e nero, ma viva e ricca ancor oggi di suggestione. C'è voluto il liceo per comprendere meglio che quelle impressioni fotografiche avevano ispirato



una generazione di scrittori: autori come Pavese, Fenoglio, Arpino o Revelli parlavano, con lo stesso cuore di quel bambino, il linguaggio universale di un'arte capace di raccontare l'estetica e la malinconia della "Langa", il mondo della loro infanzia o della lotta partigiana. La conoscenza di quelle terre, iniziata così attraverso la prosa e la poesia, nel tempo si è arricchita di nuove scoperte: ricordo con stupore quella delle prime conchiglie marine; ma come? A dispetto di quanto la geografia mi aveva insegnato, il Piemonte affondava le sue radici in fondali marini! Il dubbio che l'amore delle sue genti per l'acciuga risalga alle sue salmastre origini mi accompagna ancora ogni volta che raccolgo un pesciolino fossile, e non d'acqua dolce, dalle rive del Tanaro o sento parlare di Tersilla, la balenottera estratta dalle sabbie "astigiane" nel 1993¹.

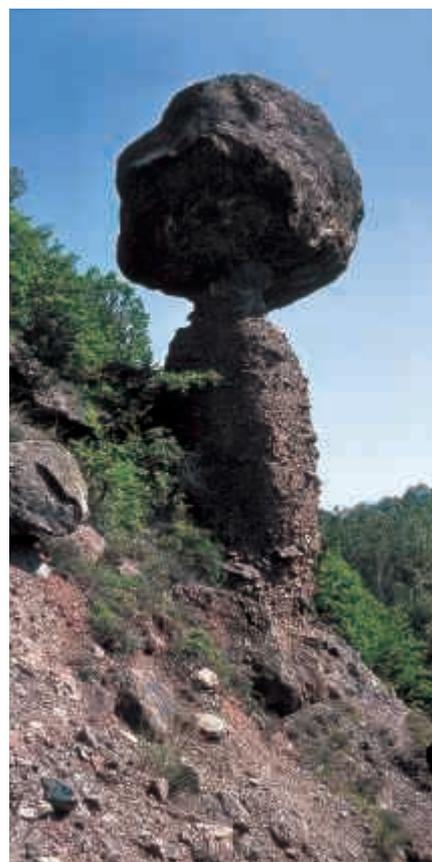
Un richiamo marino che riporta alla mente la poesia musicale di *"Genova per noi"*, in cui Paolo Conte riassume la nostalgia, tutta tipicamente piemontese, di chi *"sta in fondo alla campagna"* per *"quel mare scuro che si muove anche di notte e non sta fermo mai"*. D'altra parte, prima dell'avvento dell'autostrada, la via da Torino a Savona passava proprio attraverso queste colline, dove *"il sole è un lampo giallo al parabrise"*. Ma la personalità di questo territorio non si esaurisce all'aspetto letterario e naturalistico: per Claude Raffestin² *"la produzione del paesaggio in quanto immagine della realtà materiale, sia sul piano artistico sia su quello scientifico, obbedisce a diverse teorie che si possono definire come programmi di osservazione"* in cui il paesaggio prende forma dalla *"relazione che gli uomini hanno con la realtà materiale"*. Nocioleti, boschi di castagni, filari di nobili viti, preziosi tartufi, terrazzamenti curati da generazioni di contadini, pietre di Langa e gessi divenuti costruzioni e stucchi rivelano l'intimità di questa terra con la sua gente. Il territorio a sud del Tanaro manifesta le caratteristiche di un vero e proprio "parco culturale", un paesaggio modellato



dalla natura e curato dall'uomo, dal forte valore emozionale ed evocativo. *"Con gli occhi di Fenoglio"* Gian Luigi Beccaria³ scrive di *"Langhe fantastiche, trasfigurate, Langhe d'estate, con il sole che scivola da una parte e la notte che si alza dall'altra, con il buio che s'incorpora con la terra punteggiata di «chiari», e cade come un coperchio su quel mondo ondulato; e Langhe d'inverno con la neve nelle vigne che hanno i pali imperfetti ancora di castagno"*. Ma che cos'è in ultima analisi che ha dato origine a questo paesaggio? Sì, l'uomo ha certamente contribuito al suo sviluppo, ma il primato è ancora indiscutibilmente naturale: una torre sulla sommità di un bricco, una successione di terrazzamenti, il nastro di una strada sono geometrie che non hanno alterato più di tanto l'orizzonte collinare. A guardarle da lontano, le linee sinuose delle colline sembrano suggerire la superficie ondulata del mare ed i borghi rurali paiono zattere galleggianti qua e là fra le onde che cambiano colore a seconda delle stagioni. Impressioni "marine" che emergono, non meno vive al tramonto, dalla penna di Beppe Fenoglio *"A seguire il dito di Tito, la*



In apertura, le geometrie del paesaggio agrario delle Langhe: sullo sfondo il Monviso (foto arc. ATL del Cuneese); Qui sopra, il prosciugamento del Mediterraneo risalente a circa 6 milioni di anni fa (disegno P. Pozza) e una successione di terrazzamenti in "Pietra di Langa" colonizzati da vigneti di Dolcetto dalle parti di Torre Bormida (foto O. Cavallo). Nelle pagine seguenti, alternanze di strati mamosi e sabbiosi nel Vallone del Rio Annunziata (foto C. Allais), dettagli artistici in "Pietra di Langa" nell'abside della Pieve di Santa Maria a Cortemilia (G. Boschis), il "Fungo di Piana Crixia" (foto O. Cavallo), Beppe Fenoglio nelle "sue" Langhe (foto A. Agnelli)



base era un paese bizzarramente foggato a barca antica fissato sulla cresta di una eccelsa collina come sul maroso d'un mare procelloso fermato d'un colpo. Una ragnatela di serali vapori avvolgeva, vagolando, le sue case spente, ora impigliandosi al campanile ora sfumante nel cielo iscrentesi".⁴ L'accostamento con il mare non è affatto inopportuno. Ed è la geologia a dimostrarlo. Il mosaico di colline che circonda la valle del Tanaro è sorto infatti dal mare "solo" qualche milione d'anni fa! Frutti di quelle terre, viti e tartufi affondano le loro radici nelle marne e nelle sabbie che fanno, per così dire, ancora di

sale. Un territorio inedito le cui vicende geologiche sono state recentemente raccontate dalla guida geoturistica pubblicata nell'ambito del progetto "Geologia e Turismo in Provincia di Cuneo" che dedica alle Langhe tre dei suoi itinerari⁵.

Circa 30 milioni d'anni fa, Alpi ed Appennini, ancora in turbolente sollevamento, delimitavano un esteso braccio di mare: quell'area che un giorno si sarebbe chiamata Pianura Padana era in realtà un golfo che si estendeva sino a lambire lo sbocco delle vallate alpine piemontesi. All'epoca Pinerolo, Saluzzo, Borgo San Dalmazzo e Mondovì avrebbero

disegnato i contorni di un'ampia costa attorno ad una insenatura, dal suggestivo nome di "Golfo di Cuneo", in via di sprofondamento per effetto dei movimenti tettonici alpini. Ciò che i geologi chiamano il "Paleo-Adriatico" era un mare subtropicale come attestato da alcuni sedimenti corallini della formazione di Molare, formata per lo più da conglomerati e sabbie marnose che andavano depositandosi lungo le sponde del mare. Curiosa testimonianza di questi sedimenti è il "Fungo di Piana Crixia" spettacolare scultura d'erosione della Valle Bormida. In successione stratigrafica, da questi terreni più antichi si passa verso l'alto a marne e sabbie distinte in diverse formazioni (Cortemilia, Lequio, Sant'Agata Fossili...) che "coprono" un periodo molto lungo che va da circa 28 a 6 milioni d'anni fa, durante il quale il Golfo di Cuneo andò approfondendosi sino a raggiungere profondità di oltre 1000 m. L'alternanza degli strati più fangosi (le marne) con quelli sabbiosi documenta ancor oggi l'instabile natura dei suoi ripidi fondali, ciclicamente percorsi da impressionanti

GEOLOGIA & TURISMO IN PROVINCIA DI CUNEO.

Informazioni e materiali su:

www.imeridiani.net/geologiaeturismocn/langhe.htm - la distribuzione delle guide geoturistiche, riservata alle scuole, è a cura della Provincia di Cuneo (assessorato alla Montagna). La Guida su Langhe e Roero è stata resa possibile grazie alla fondamentale collaborazione di Oreste Cavallo e Edmondo Bonelli a nome del Museo Eusebio di Alba, oltre che dalla prezioso lavoro redazionale e grafico di Erik Gillo e Pietro Pozza. Contributi di Giancarlo Carosso, Piero Damarco, Valentina Giorio, Donatella Murtas, Olga Scarsi; un sentito ricordo alla compianta collega dell'Associazione Italiana di Geologia & Turismo, Lucilia Gregori, autrice di un approfondimento su vini e paesaggi, recentemente scomparsa.

frane sottomarine (torbiditi). L'itinerario di Rocchetta Belbo consente di apprezzarne le caratteristiche sedimentarie lungo il solitario vallone del Rio Annunziata, dove non è raro imbattersi in curiosi fossili di *paleodictyon*. Al piacere di una passeggiata nella natura, percorsi come questo aggiungono anche il gusto per i prodotti genuini della terra (come la pasta fatta in casa ed il dolcetto d'Alba), anch'essi riflesso indiretto della geologia (acque, *terroir*...), da gustare nella semplice e linda trattoria del paese. Gli strati sabbiosi, resi più compatti da un cemento calcareo, sono passati alla storia come "Pietra di Langa", ottimo materiale da costruzione. Cortemilia ed i suoi deliziosi dintorni (come il borgo di Bergolo o la Pieve romanica di Santa Maria) permettono al turista di conoscere più da vicino questa risorsa geologica divenuta arte e architettura. Oltre al richiamo di un ecomuseo dedicato proprio agli umili ma preziosi terrazzamenti, suggeriamo l'assaggio della torta di nocciole, dolce specialità di queste colline. In seguito il racconto geologico annovera una "data" importante: circa 6 milioni di anni fa, epoca alla quale risalgono i gessi del Messiniano, che rappresentano un momento cruciale per la storia del Mare Padano e dell'intero Mediterraneo.

All'epoca grandi movimenti tettonici provocarono infatti la chiusura dello Stretto di Gibilterra. Le acque del Mediterraneo, non più alimentate dall'Atlantico, subirono una rapida e forte evaporazione, accentuata da un clima caldo e secco, oltre che da un insufficiente apporto dei fiumi. In poco tempo il mare si trasformò in un lago via via più modesto e ipersalino, sino a scomparire quasi del tutto, lasciando sugli antichi fondali estese bancate di cristalli di gesso e di salgemma.

Anche il Piemonte fu interessato dal

fenomeno: gli strati di gesso affiorano proprio nel Cuneese. Oltre che lungo il Tanaro (poco a valle del ponte di Pollenzo), in particolare, essi emergono nei dintorni di San Bartolomeo di Cherasco. L'itinerario dedicato a questo spettacolare affioramento si snoda sul versante ovest della Collina di La Morra, in un contesto decisamente enologico con versanti pettinati da fitti filari di viti di Nebbiolo da Barolo e di Dolcetto. Semiricoperti dalla vegetazione, i gessi formano un imponente bancata dalla quale si staccano talvolta alcuni bei cristalli della varietà selenite. Anche qui il percorso ci invita a far tappa in uno dei tanti ristoranti o enoteche della zona, in omaggio al forte legame fra queste terre ed i loro splendidi vini, gustoso riflesso minerale e microclimatico.

Circa 5 milioni di anni fa (nel Pliocene) la riapertura dello Stretto di Gibilterra favorì un rapido ritorno del mare: fu così che riprese la sedimentazione di marne note come Argille Azzurre, diffuse soprattutto nel Roero e nell'Astigiano. A causa della progressiva riduzione di profondità (dovuta a movimenti tettonici come a ingenti apporti detritici esito dell'erosione alpina), alle argille si sostituiscono poi le Sabbie di Asti, depositi litoranei sempre molto fossiliferi, preludio del definitivo prosciugamento marino: basta attraversare il Tanaro per accorgersene. Il Roero è infatti sostanzialmente costituito da terreni più recenti delle Langhe, una sorta di "passato prossimo" di questa storia geologica. Come un grande archivio di dati, i suoi strati hanno registrato le ultime fasi di vita marina ed il progressivo passaggio a condizioni continentali: sotto l'effetto di grandi cicli di erosione - fra cui le imponenti glaciazioni pleistoceniche (a partire da 2 milioni d'anni fa) - il paesaggio iniziava così a modellar-

si nelle forme attuali. La Pianura Padana andava prendendo il sopravvento, respingendo il mare verso Est, il Piemonte si lasciava definitivamente alle spalle un passato marino. Con una bella immagine, fra i primi interpreti di una scienza divulgativa e letteraria, il grande geologo piemontese Federico Sacco definiva strati e fossili, *"le pagine e le lettere alfabetiche del grande libro alpino"*⁶. Gli strati delle Langhe assomigliano molto a queste pagine. Ed è stato proprio attraverso la lettura anche di queste pagine che la scienza moderna ha potuto ricostruire le origini marine di quelle terre che oggi sanno di Barolo e Barbaresco.



¹ Piero Damarco "Una balenottera tra le colline", in "Piemonte Parchi" n. 82, dicembre 1998.

² Claude Raffestin "Dalla nostalgia del territorio al desiderio del paesaggio", Alinea Editrice, 2005.

³ Gian Luigi Beccaria "I silenzi delle Langhe fantastiche e i disturbanti rumori di fondo" in "Pavese e le Langhe. Di ieri e di oggi tra mito e storia", Rubbettino, 2009.

⁴ Beppe Fenoglio "Il partigiano Johnny", cap. 5, Einaudi, 1978.

⁵ Vedi scheda.

⁶ Federico Sacco "Le Alpi", TCI, 1934

Una nuova vipera scoperta in Africa

I ricercatori del Museo delle Scienze Naturali di Trento e della Wildlife Conservation Society (WCS) hanno scoperto in Tanzania una nuova specie di vipera arboricola, un importante rinvenimento da un punto di vista evolutivo perché questa nuova specie è stata trovata in un'area lontana dalle altre zone di presenza di specie simili, avvalorando l'ipotesi di un hotspot di speciazione di serpenti forestali nel sud della Tanzania. La sopravvivenza di questo rettile è già in pericolo, a causa della ristrettezza dell'areale in cui è presente e del potenziale prelievo che potrà subire da parte



di chi alimenta il mercato illegale degli animali da detenzione. Un progetto coordinato dal Museo e dal WCS cerca di giocare d'anticipo, prevedendo la riproduzione in cattività di *Atheris matildae* e immettendo sul mercato una parte degli

esemplari nati in cattività allo scopo di neutralizzare o ridurre il prelievo di animali in natura. Il progetto prevede inoltre che la vipera, per la sua bellezza e rarità, possa fare da volano per la promozione di un programma di valorizzazione e conservazione della foresta tropicale in cui vive.

Info: <http://www.mtsn.tn.it>

INFOGIPETO E INFOMIGRANS: I RENDICONTI DEL 2011 ON - LINE



Sono disponibili on-line i nuovi numeri dei bollettini **Infogipeto** e **Infomigrans**, pubblicazioni semestrali che presentano lo stato dei due progetti. Nelle pagine di Infogipeto vi sono informazioni relative la riproduzione degli avvoltoi nei vari centri di allevamento che fanno parte della rete della Vulture Conservation Foundation; nel bollettino, interessanti da leggere gli aggiornamenti sullo stato della popolazione alpina. Viene presentata anche una sintesi del monitoraggio degli individui erratici, nonché un breve aggiornamento sulla situazione del grifone in Piemonte.

Sul bollettino Infomigrans sono riportati rendiconti delle osservazioni delle migrazioni post-riproduttive osservate in diversi siti dal Giura francese al centro Italia a Malta.

Il Parco delle Marittime nel 2011 ha celebrato i 20 anni di osservazioni Migrans in Valle Stura e presenta i dati raccolti nella campagna autunnale dove ancora una volta è stato confermato l'alto passaggio di rapaci.

Info: www.parks.it/parco.alpi.marittime/PDF/Infogipeto28.2011.pdf;
www.parks.it/parco.alpi.marittime/PDF/Infomigrans12.11.pdf.

GIROPARCO: I PRIMI INTERVENTI SUI SENTIERI

Sono stati completati i lavori di sistemazione dei primi sentieri relativi al progetto Giroparco, l'itinerario escursionistico che si snoda nelle valli Orco e Soana, tra i comuni di Ribordone, Locana, Valprato Soana e Ronco Canadese, promosso dall'Ente parco per la valorizzazione e promozione di itinerari escursionistici nel versante piemontese dell'area protetta. Il progetto ha ottenuto un finanziamento di circa 150.000 euro dalla Regione Piemonte, sul bando del **Programma di sviluppo rurale 2007-2013**; i lavori comprendono la sistemazione dei sentieri, il miglioramento della percorribilità e il completamento della segnaletica. Info: <http://www.pngp.it>

CORRE ZZZIONI

Sulla base della segnalazione del prof. Biagio D'Aniello del dipartimento di **Biologia Strutturale e Funzionale** dell'Università Federico II di

Napoli giunta in redazione, rendiamo noto un refuso apparso sull'articolo **La montagna delle farfalle** su Piemonte Parchi n. 192 di gennaio/febbraio del 2010. D'Aniello segnala che la farfalla nell'immagine a pagina 27 non è una *Callimorpha quadripunctaria*, bensì si tratta di un esemplare di *Arctia villica*. *C. quadripunctaria* è una specie protetta e segnalata nella Direttiva Habitat, mentre *A. villica* non è inclusa nella lista. Ringraziamo il professore per la segnalazione. (C. Pezzetti)



La tecnologia offre ogni giorno nuovi metodi e strumenti per valutare l'influenza degli eventi ambientali e climatici sulla vita vegetale e animale e, di conseguenza, sulla nostra. Sovente però scordiamo che l'evoluzione in milioni di anni di esperienza ha plasmato negli organismi viventi sistemi e strumenti più sofisticati del più avanzato computer, offrendoci in tal modo la possibilità di ottenere risultati di impareggiabile precisione con la semplice e mirata osservazione della natura. Il ciclo biologico di una pianta, ovvero la sequenza dei differenti momenti del suo sviluppo vegetativo e riproduttivo, si ripete annualmente secondo un ritmo temporale che può subire l'influenza del clima e di fattori legati alla presenza di altre specie viventi. Con il termine fenologia si indica proprio l'osservazione delle differenti fasi del ciclo vitale delle piante, e lo studio della loro risposta alle variazioni climatiche e ambientali. Non è una scienza nuova. Osservazioni fenologiche risultano in antichi documenti delle prime civiltà mediterranee e dell'antico impero cinese, in saggi di naturalisti romani, e ancora in testi rinascimentali di botanica. Con l'osservazione fenologica si registra periodicamente lo stato vegetativo e riproduttivo di una pianta, riconoscendone di volta in volta la particolare fase del ciclo biologico. Tali fasi sono precedentemente codificate, così da permettere la raccolta di dati omogenei in differenti e distanti stazioni di rilevamento. Qual è l'utilità di tali osservazioni? Pur susseguendosi armonicamente nel tempo, la durata delle diverse fasi del ciclo vegetativo e riproduttivo è influenzata da fattori esterni, climatici ed ecologici. L'elaborazione delle osservazioni fenologiche raccolte in più anni permette di ottenere dati sull'andamento climatico, ma anche sulla maggiore o minore predisposizione delle piante in esame alle avversità ambientali o all'attacco di patogeni e parassiti; consente inoltre una migliore gestione delle tecniche di coltura e più precise previsioni delle rese colturali. La semplicità della raccolta dei dati fenologici, che richiede unicamente la periodica osservazione di determinate piante e la registrazione della fase del ciclo di sviluppo, ha permesso di estendere la rete di monitoraggio regionale a numerosi parchi, entrati così a far parte del progetto della Rete Fenologica Forestale Piemontese avviato dal Dip. di Biol. Veg. dell'Università di Torino, dai settori Fitosanitario e Pianificazione e Gestione delle Aree protette della Regione Piemonte e dall'ARPA. Per un ulteriore potenziamento dei siti monitorati e dei dati raccolti, nonché per un sempre auspicato maggiore coinvolgimento delle scuole nella diffusione della cultura scientifica, sarebbe di indubbio valore la realizzazione a margine della Rete di un progetto di osservazione fenologica operata da scolaresche, un modo semplice e produttivo per insegnare ai giovani a "leggere" la natura.

Fasi vegetative selezionate

V1 Gemme in riposo

V2 Gemme rigonfie prossime alla chiusura

V3 Foglie giovani a lembo disteso

V4 Foglie adulte

V5 Inizio decolorazione fogliare

V6 Inizio caduta foglie

V7 Pianta spoglia

Fasi riproduttive selezionate

R1 Boccioli o amenti presenti ma poco sviluppati

R2 Boccioli prossimi alla schiusura, rigonfi con petali visibili

R3 Piena fioritura; fiori aperti con amenti maturi

R4 Completa sfioritura; fiori appassiti, amenti sfioriti

R5 Inizio fruttificazione

R6 Culmine della fruttificazione

R7 Frutti residui sulla pianta, gli altri caduti o secchi

La lettura degli alberi

a cura di Claudia Bordese

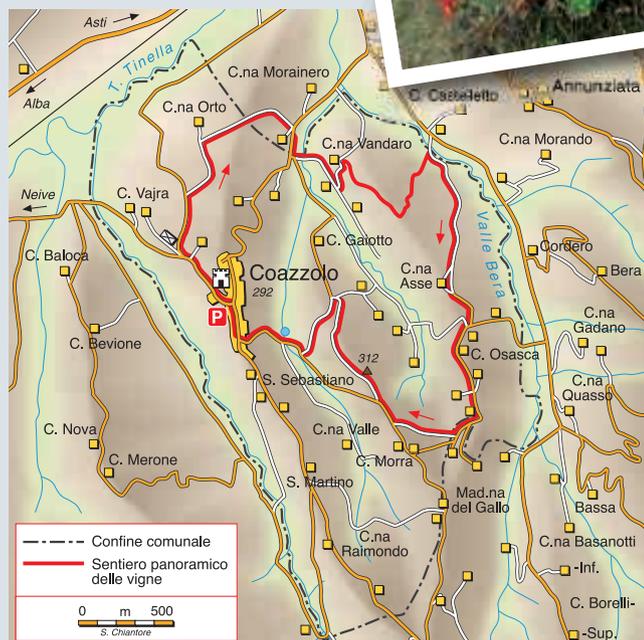


Farnia (foto T. Farina)

I sentieri panoramici nelle vigne di Coazzolo

a cura di Aldo Molino

Le colline offrono l'opportunità di piacevoli passeggiate nel dedalo dei vigneti a due passi dai paesi del Barbaresco e del Moscato



L'ultimo paese dell'Oltretanaro astigiano, il primo delle Langhe o, forse, viceversa.

Coazzolo è da sempre in bilico, un po' di qua e un po' di là col risultato di essere spesso dimenticato. Sarà un caso, ma è l'unico paese che non cita, la storica guida dell'Arcigola edita nel 1989 dal Gambero Rosso, così come l'ancora più remota guida gastronomica turistica Langhe d'Alba editata dalla Famijia Albeisa o la più recente *Terre d'Asti* che salta da Castagnole Lanze a Castiglione Tinella.

Il paese è un grappolo di case lungo la via Maestra, una piazzetta con la parrocchiale dedicata a San Siro il Patrono che evoca ben altri fasti e un castello BB di classe con vista sulle colline.

Non mancano fortunatamente un paio di posti in cui mangiare i classici piatti della tradizione collinare (la prenotazione è obbligatoria). In tutto gli abitanti sono poco più di trecento sparpagliati oltre che nel concentrico nelle cascine disposte a presepio tra i vigneti delle colline circostanti. Coazzolo infatti è terra di buoni vini, anch'essi in bilico: dolcetto, barbera, moscato senza una prevalenza di uno sull'altro e soprattutto senza una spiccata individualità.

Come ogni paese che si rispetti ha anche la sua sagra, anzi il suo "palio". La terza domenica di ottobre è dedicata alla Cugnà (o mostarda). La mostarda piemontese è solo una lontana cugina della Moutarde francese (la comune senape) e neppure della frutta candita piccante da accompagnare ai bolliti (mostarda di Cremona). Etimologicamente deriva da termine *mustum ardens* apparso per la prima volta in un testo francese del 1288, alludendo al "mosto" di vino reso piccante, con l'aggiunta di farina di senape e adatto a conservare prodotti altrimenti facilmente deperibili.

In Piemonte la mostarda non contiene senape ma è molto semplicemente mosto d'uva cotto per molte ore sino a divenire uno sciroppo denso e dolciastro da conservarsi in una pignatta di coccio con cui accompagnare i secondi di carne o i formaggi. La Cugnà invece aggiunge al mosto, che costituisce

la parte zuccherina del composto, mele cotogne, pere, fichi, nocciole e noci con infinite varianti da paese a paese ma anche da una tradizione familiare a un'altra.

In questa occasione, i produttori offrono al pubblico giudicante le loro mostarde frutto di ricette secolari.

La nuova amministrazione comunale con lo scopo di avvicinare il turismo al territorio e di far conoscere le cantine da vino locali ha predisposto una interessante rete di sentieri il cui tracciato è riportato su un bel e preciso pieghevole reperibile in municipio o negli esercizi commerciali di Coazzolo.

Sentieri facili, interessanti e ben segnati (segnavia bianchi e rossi, cartelli direzionali e indicazioni per raggiungere le cantine) che conducono l'escursionista su e giù per le colline tra i filari della viti, le cascine di una volta e i boschetti terreno d'elezione di *Tuber magnatum pico*, l'oro bianco delle Langhe (il tartufo). Tre sono i percorsi principali, il "Sentiero Madonna del Carmine", il "Sentiero del laghetto" e il "Sentiero panoramico delle vigne".

Quest'ultimo si sviluppa per circa 8 km e richiede due ore e un quarto di cammino.

L'inizio è da piazza Vittorio su cui si affaccia la barocca chiesa parrocchiale, mentre poco sopra è il castello la cui esistenza è documentata a partire dal 1287. Per circa tre secoli è stato dimora della nobile famiglia dei Cacherano prima di passare a Beatrice di Portogallo e ai Savoia. Le forme attuali ne fanno un palazzo gentilizio in stile barocco, ma cospicue sono ancora le reminescenze del suo passato medievale.

Si scende lungo via Neive per svoltare a destra in prossimità del cimitero. Segue ancora un breve tratto su asfalto, poi si svolta a destra su di una carrareccia che si snoda pianeggiando tra filari di alberi e vigneti. In prossimità della Cascina Orto si va a destra e dopo poco si esce sulla strada provinciale. La si segue verso sinistra per poche decine di metri poi si continua sulla stradina che supera il Rio Ferretto. Lasciato il fondovalle con un tomante sulla sinistra si sale alla Cascina Vada (allevamento di lepri), la si aggira e si continua alle spalle della stessa salendo tra i vigneti in direzione di una macchia di conifere. Raggiunto un "ciabot" si scende tra le vigne con percorso interessante e suggestivo sino alla Valle Bera. Qui si riprende a salire ritrovando l'asfalto alla Cascina Asse. Su strada si raggiunge la frazione Osasca (alla confluenza andare a sinistra) e poco prima dell'Azienda Agricola Vada si gira a destra su di uno sterzato che pianeggiato taglia la collina. Si prosegue per un centinaio di metri sulla via asfaltata lasciandola per continuare lungo il ciglio della collina (312 m) il punto più elevato e panoramico della passeggiata. Si scende dolcemente e a un quadrivio si va a sinistra. In diagonale tra i vigneti si giunge così alla zona del laghetto (pesca sportiva) e lasciato a destra l'omonimo sentiero si risale in paese.

L'autunno è il periodo migliore e se non amate il fango (quello delle Langhe è particolarmente tenace e vischioso) evitate i periodi piovosi, altrimenti munitevi di stivali e buona camminata.

Info:

Comune di Coazzolo Tel. 0141 875314
comune.coazzolo@virgilio.it

Ristorante da Linet Tel. 0141 870161
www.cadlinet.it

Osteria dell'Asilo Cell.388 0485811
stella.simonluca@alice.it

Si può dormire da Linet, all'agriturismo "Il Picchio Rosso"
(Cell. 328.9840005) o al "Castello" (Tel. 0141.870108)



Nella pagina accanto, fiori in testa di filare. In questa pagina, dall'alto: il sentiero si insinua tra i vigneti; un "ciabot" sulle colline; simpatici incontri sul percorso (foto A. Molino)



Il libro del mese

a cura di Enrico Massone

UN TERRITORIO DA CONOSCERE, AMARE, RISPETTARE

Educare al territorio, educare il territorio. Geografia per la formazione.

A cura di Cristiano Giorda e Matteo Puttilli, ed. Carocci (tel. 06 42818417) € 31.

Il compito ultimo della nostra esistenza è quello di dare il massimo spessore possibile al concetto di umanità attraverso l'impatto delle azioni della nostra vita. Un obiettivo che può essere raggiunto solo attraverso la correlazione stabilita fra noi stessi come individui e il mondo intorno a noi. L'educazione personale può essere perseguita solo nel contesto più ampio dello sviluppo del mondo.

Wilhelm von Humboldt (1767 – 1835)

Ci sono parole usate e abusate. Territorio ad esempio, che indica gli insediamenti e le trasformazioni storiche delle società umane, ma è anche sinonimo di ecologia, ambiente, natura e paesaggio. È difficile trovare una spiegazione precisa perché il termine abbraccia molteplici significati e si presta a interpretazioni che spaziano dall'ambito politico e urbanistico a quello biologico e perfino psicologico. Nella presentazione del libro si legge che "il concetto di territorio, definisce non tanto un ordine spaziale, quanto una dimensione di senso, una rete di simboli, di valori, di risorse materiali e immateriali, riconosciute da una comunità".

Frutto di un lavoro collegiale che raccoglie gli studi e le esperienze di una trentina di insegnanti, esperti e ricercatori di livello nazionale, il volume mostra le varie sfaccettature di un tema complesso, inquadrato in un'ottica geografica e pedagogica.

Per sviluppare gli strumenti migliori in grado di assicurare un futuro al territorio e alle persone che lo abitano è certo importante conoscerne le particolarità, ma è altrettanto fondamentale educare al suo rispetto.

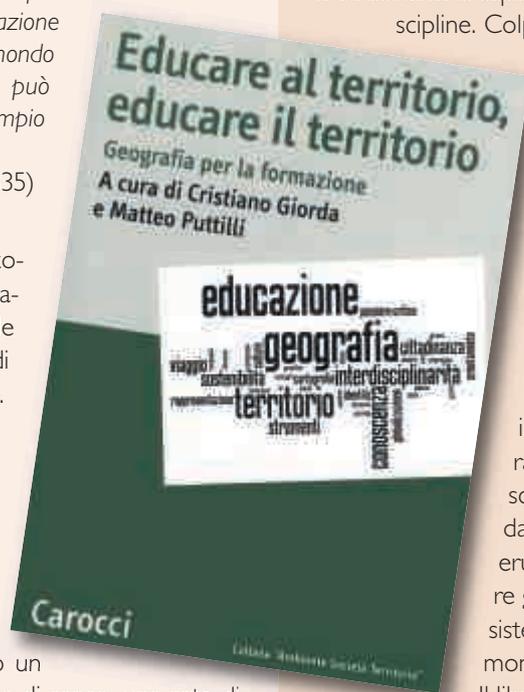
La prima parte del libro affronta i temi della cittadinanza, delle migrazioni e del confronto fra culture differenti, con originali approfondimenti sul significato odierno di viaggi e turismo, cooperazione e sviluppo. Al di fuori dei tradizionali ambiti accademici, i diversi saperi si compenetrano per dare origine a nuove prospettive territoriali, pratiche e teoriche, intese come percorsi di sostenibilità che nel mondo rimodellato dai processi di globalizzazione, coinvolgono l'esistenza di milioni di persone.

La seconda parte del lavoro presenta una serie di azioni operative che si propongono di sviluppare l'educazione al territorio: dall'attualità geopolitica del discorso cartografico, alle uscite sul terreno, con focus mirati su capacità di osservazione e orientamento; dai metodi di visualizzazione per rafforzare percezione e sensibilità, alla scelta delle forme più idonee di apprendimento reperibili su internet. Il territorio non è più visto come un luogo astratto e scollegato dalla realtà, ma come spazio del quotidiano, dove si realizza il progetto di vita dei singoli e delle società, nodo di relazioni dinamiche, di scambi in continuo divenire tra la dimensione locale e quella globale. Territorio inteso come un qualcosa di vivo dunque, un insieme di luoghi, valori e risorse da percepire, conoscere, comprendere.

I saggi raccolti nell'ultima parte del volume, mostrano invece la straordinaria capacità di dialogo della geografia con altre discipline. Colpisce innanzi tutto la facilità di addentrarsi

nelle problematiche legate ai programmi di trasformazione urbanistica ed economica: rimodellamento delle strutture produttive, incremento dei flussi di mobilità, costo del lavoro, sviluppo locale... e poi, l'insospettata abilità nel rinnovare il dialogo con la storia, la letteratura, l'antropologia e le scienze della terra. Ricerche, studi e riflessioni, specifiche e originali, si concentrano sull'interazione fra uomo, paesaggio e natura, includendo pure le valutazioni della vulnerabilità ambientale, la prevenzione del rischio e la quantificazione dei danni causati da eventi catastrofici (alluvioni, terremoti, eruzioni). Nasce così un nuovo modo di "fare geografia" che contribuisce a disegnare un sistema di relazioni aperto alle esigenze del mondo contemporaneo.

Il libro che ha ottenuto un contributo finanziario dall'Assessorato Cultura, Turismo e Sport della Regione Piemonte, è un valido supporto propedeutico al primo workshop nazionale organizzato dalla sezione giovani dell'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia "Le nuove geografie: ricerche, sguardi e prospettive per descrivere il cambiamento" che si svolgerà a Torino, il 20 e 21 aprile 2012.





CONOSCERE IL MONFERRATO. AMBIENTE, STORIA, TRADIZIONI, GASTRONOMIA

di Marina Girotto e Maria Luisa
Ronco, ed. Pablycom, € 16
(tel. 0161 210439)

È difficile da individuare con esattezza il profilo geografico del Monferrato. Lo storico territorio piemontese, esteso fra il Po e l'Appennino, si sviluppa in una morbida successione di colline e di brevi pianure, solcato da corsi d'acqua, strade e ferrovie. Una terra antica che conserva nelle pieghe della memoria omogeneità e coerenza paesaggistica e oggi si propone ai lettori attraverso cinque originali itinerari che ne svelano gli infiniti incanti. Un terreno fecondo e il lavoro dell'uomo hanno dato vita a un'agricoltura fiorente, concentrata sulla coltivazione della vite e la produzione di vini pregiati, famosi già al tempo dell'Impero Romano, che le autrici invitano a gustare insieme con appetitose ricette tradizionali. La cultura contadina del Monferrato rivive poi in tante altre espressioni immateriali, come i proverbi e le canzoni, le feste, i racconti e le fiabe, che cadenzano l'avvicinarsi delle stagioni e ricordano gli antichi mestieri. Un quadro a tutto tondo dunque, per mostrare l'intreccio virtuoso di ambienti, storia, e attività produttive di una terra eccezionale e unica.

Conchiglie mediterranee. Dizionario dei nomi scientifici, di G. Repetto, I. Bianco, G. Ciccimarra, ed. L'Informatore Piceno (tel. 3473704310) € 50 (con testo a fronte in lingua inglese). È un libro davvero originale, una lettura piena di sorprese che abbinano in un sapiente mixer il piacere per la conoscenza, la correttezza del linguaggio e l'utilità dei contenuti. In oltre 400 pagine sono spiegati meticolosamente il significato e l'etimologia dei termini latini che costituiscono il nome scientifico di oltre 2000 molluschi conchigliati presenti nel grande mare Mediterraneo. Per ciascuna conchiglia sono messe in luce le parole usate dal naturalista quando descrisse la specie per la prima volta alla comunità dei ricercatori. Un lavoro accurato e raffinato, realizzato con passione e precisione, dove si trovano insospettiti rimandi mitologici e letterari, riferimenti a luoghi geografici e a curiosi giochi di parole.

Dislivelli (www.dislivelli.eu), mensile online di montagna. Curato dall'omonima Associazione, è un qualificato punto di riferimento per i lettori del Nord Ovest italiano. Non si tratta di una tradizionale rivista di montagna concentrata solo sullo studio teorico del territorio alpino, ma di uno strumento di studio e di ricerca che propone una visione più ampia e innovativa delle risorse e l'utilizzo corretto degli ambienti. Notizie, articoli e brevi saggi, segnalazioni di eventi, libri, convegni... in soli due anni Dislivelli si è trasformato in un vero e proprio portale, un luogo d'incontro fra competenze multidisciplinari differenti, un intreccio di reti di relazioni fra coloro che intendono conoscere, approfondire documentarsi. Molti gli obiettivi, compresa la creazione di servizi socio-economici integrati e progetti di interventi sociali, tecnologici e culturali capaci di disegnare il futuro delle terre alte. E ancora, forum e sezione multimedia con foto, audio e video, mostrano il mondo sfaccettato e inatteso delle diverse realtà presenti sulle nostre montagne.

IN POCHE PAROLE... PARCO

È il titolo di un libro e di un premio letterario. Un'operazione culturale nel ricordo di chi dedicò una vita al rispetto della natura.

Gli autori

Benedetto Mortola, Sabrina Drappeggia Bernard, Paolo Moglia Giampaolo Castellano, Giovanna Tannini, Laura Zanlungo, Adriana Robba, Ausilia Quaglia, Luciano Bosso, Ivana Scarsella.

Il libro

Propone i dieci racconti vincitori dell'edizione 2011-2012.

Un'antologia che esprime la bellezza e il valore delle aree protette. I parchi intesi non come scenario di fondo, ma come veri e propri protagonisti di ciascun racconto. La diversa sensibilità degli autori delinea i profili originali dei luoghi, mettendo in luce l'armonia fra uomo e natura. Dall'esperienza personale nasce un rapporto forte e complesso, fonte d'ispirazione e di grandi emozioni, di comunanze e appartenenze, capaci di stimolare il dialogo con la consapevolezza e il rispetto (ed. Neos, tel. 011 9576450, € 12,50).

L'iniziativa

Il Premio letterario nazionale di narrativa in memoria di Luciano Rota, nasce per ricordare l'impegno di un grand'uomo a favore dei parchi. Ha ricoperto ruoli di responsabilità in diverse strutture di salvaguardia ambientale, dall'Istituto per le Piante da Legno e Ambiente (IPLA), ai Parchi de La Mandria e del Gran Paradiso.

La premiazione

Il 24 marzo 2012 - ore 10, al Museo Regionale di Scienze Naturali, si svolgerà la premiazione, con la presenza dell'Assessore ai Parchi William Casoni.



di Carlo Grande

Serve un passato che ci accompagni al futuro

Amo la natura e anche per questo mi piace pensare alle epoche passate: ce n'era di più... Mi volto indietro a costo di farmi venire il torcicollo: lo so che la storia è una grande maestra ma ha pessimi allievi, però dicono che chi non impara dagli errori è costretto a ripeterli. Se parlo di storia non penso allo "storytelling", recentissima tecnica di stravolgere l'antica (e ambigua) arte del narrare per sedurre con una "storiella" chi ti ascolta, chi compra o chi vota. "Mesi e mesi di ricerche, ora l'antico vaso andava portato in salvo"... Chi non ricorda la pubblicità del digestivo, con i mascelloni-archeologi che brindano intorno a un fuoco? O gli aneddoti di Steven Jobs, padre della Apple, sui primi leggendari (appunto) tentativi in un garage? Meglio una storiella che le fredde statistiche o un piccolo mito che l'algida esposizione del prodotto. È un infinito "Carosello" per noi, popolo di tele-stupefatti.

I copyrigher impazzano nella "fiction", nella narrativa. Situazioni e personaggi standard, aneddoti commoventi, frasucce a effetto, slogan per sfiorare le corde più istintive... Innocui petardi, politicamente corretti, che suscitano un fugace "oooh"... Un bel soufflé e quando è finito hai più fame di prima.

È un fenomeno in grande espansione: ha invaso politica, pubblicità, giornalismo. Anche l'amaro ha cambiato: ora un branco di sfaccendati è alla deriva (?) su "un barcone con gli strumenti" (!). Musicisti albanesi? Voce fuori campo: "Il concerto era in pericolo"... E li vanno anche a salvare.

Cosa ci siamo persi, chi è rimasto indietro? Ci sono cose immutabili nella natura umana e nella natura. Leggi e bisogni fondamentali che non cambieranno mai: sfamarsi (oggi più che mai attuale), avere un tetto sulla testa e qualche consimile che ti scaldi, qualche "because", direbbe Frengo di Albanese, per ripararsi dalla pioggia di "Why?" che rovescia addosso l'esistenza.

Certo, ci si deve muovere, cambiare, andare avanti. Come l'arte, la poesia: "Questi artisti cercano la poesia nelle stazioni, come i nostri padri la trovavano nei fiumi e nelle foreste", scriveva Zola. Gli impressionisti, Monet e Manet dipingevano la stazione Saint-Lazare (e non solo), primo scalo ferroviario Parigino a metà Ottocento. Arcate di ferro-vetro, fumi, vapori... Ora è rifatta, piena di scale mobili, negozi, fast-food. Un "non luogo". Dicono: "Ah, non facciamo lirismo su natura, montagna, pascoli..." Aggiungono: "Certo che se l'aria è buona, c'è il tramonto, il panorama è bello..." E allora? L'uniformità, la standardizzazione e il conformismo uccidono la vita. Che è immensamente multiforme: la "biodiversità".

Non esiste una sola dimensione - quella del futuro, le magnifiche sorti progressive - guardare ogni tanto indietro non è sbagliato. Dante e i fiorentini del Duecento - s'è chiesto Vassalli sul Corsera - erano meno svegli di noi? Potendo usare auto, frigo e ascensore non l'avrebbero fatto? Dante avrebbe risparmiato "lo scendere e l'aspirare per l'altrui scale"...

Siamo più furbi noi, immersi in un futile, continuo chiacchiericcio, pieni di vestiti e oggetti, di falsi amici? Dante e Guicciardini erano così "indietro"?

A chi chiederemo consiglio per un libro, un film, una canzone che ci accompagni? A un amico, a un recensore fidato (che non usi le parole come un oggetto contundente, per blandire sodali e denigrare avversari), a un sito web, al caso? Come distingueremo la parola "vera" da quella "bastarda", senza padre né madre, che non risponde di sé ed è "irresponsabile", non offre risposte, "responsi" ma è pronunciata solo per vendere?

Servono persone oneste, non personaggi. Bisogna fare attenzione, perché è quando non si crede più a niente che si è disposti a credere a tutto.

AL CASTELLO DI PRALORMO · TORINO

MESSER TULIPANO

... tra orti e orchidee

Dal 31 Marzo al 1° Maggio 2012



Nel Parco Storico del Castello 75.000 tulipani e narcisi, la straordinaria ricchezza della Natura, dalla stupefacente fioritura delle orchidee alle verdure che ogni giorno colorano la nostra tavola.

Inoltre tanti suggerimenti per allestire orti anche in piccoli spazi con soluzioni innovative e divertenti che talvolta diventano veri e propri elementi di arredo urbano: giochi d'acqua e di vento, mini serre in ferro e vetro realizzate a Marrakesh, strutture verticali e voliere per gallinelle ovaiole che diventano architetture da giardino.



MESSER TULIPANO

CASTELLO DI PRALORMO · TORINO
DAL 2 APRILE AL 1° MAGGIO 2012



INGRESSO RIDOTTO

€ 6,00 ANZICHÉ € 7,50
www.castellodipralormo.com



La mostra è aperta dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18, sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 19 Ingresso: € 7,50 a persona, € 6 per gruppi prenotati di almeno 15 persone e convenzioni, € 4 per bambini dai 4 ai 12 anni, fino a 4 anni gratuito

Info: 011.884870 pralormo.design@libero.it
www.castellodipralormo.com

PIEMONTE PARCHI

IN SINTONIA
CON LA NATURA



**CAMPAGNA
ABBONAMENTI
2012**

Da oggi con soli **10 €** puoi abbonarti
online al mensile più ricco
di ambiente e natura.
Oppure scegliere la rivista a **16 €**

Per abbonarti chiama il 800.333.444, oppure vai su www.piemonteparchi.it