



l'Escursionista

la rivista della Unione Escursionisti Torino

Maggio 2020

€ 0,00

Rivista realizzata dalla Sotto Sezione CAI UET e distribuita gratuitamente a tutti i soci del CAI Sezione di Torino

A poche ore... dall'ora X

Ovvero ricognizione del percorso di una gita mai fatta

Sulle pendici del monte Faloria

Il drago lucente che due volte all'anno attraversa la Valsugana

La Bürsch

La parte alta della Valle del Cervo, in lingua Walser

Nasce la prima piattaforma digitale dei musei dedicati alla montagna

Il primo museo digitale dedicato alla Cultura alpina

Un anello per il monte Arpone

Prima sul sentiero degli alpini,
poi su quello dei partigiani

ANDRÀ TUTTO BENE

SOTTO
SEZIONI
E GRUPPI



seguici su



Anno 8 – Numero 78/2020

Autorizzazione del Tribunale di Torino 18 del 12/07/2013





Sezione di Torino



Il Socio "Over"

Leggo su Montagna 360 di Marzo l'articolo di Elio Candussi su "Over" che lascia aperte, almeno in me, molte perplessità.

Voglio quindi esporre il mio pensiero a proposito degli anziani.

Sono d'accordo che il Socio di una certa età in genere non è molto atletico e quindi non fa scalate, ferrate ed altre attività importanti, cammina più lentamente di un giovane ma nello Statuto del CAI è specificato che il Sodalizio è aperto a tutti e non sono richieste prestazioni atletiche

Certamente il nuovo Socio Over deve essere indirizzato verso mete più adatte alle sue possibilità di prestazione, ma in genere l'anziano non è "una palla al piede" del gruppo e ha la sensibilità in genere di conoscere i suoi limiti.

Il Socio di una certa età porta la sua esperienza di vita prima e di Socio CAI dopo e non penso che nel nostro Sodalizio si debba emulare l'ambiente di lavoro dove l'esperienza lavorativa accumulata negli anni, non viene più riconosciuta e si invita, con buone o cattive maniere, la persona, giunta a fine rapporto, a scegliere la quiescenza, con la motivazione di essere più lenta a recepire le innovazioni tecnologiche.

Io penso che l'esperienza di un Socio anziano sia importante e diventi un valore aggiunto per il gruppo. E' vero queste persone camminano più lentamente per "l'inevitabile declino fisico legato all'avanzare dell'età" ma non sono sempre fermi per motivi vari, osservano maggiormente l'ambiente che attraversano e lo fotografano. Molti hanno esperienza di montagna di lunga data e sanno gestire perfettamente le loro patologie in base al dislivello da compiere e all'altitudine da raggiungere e non rappresentano un problema per il gruppo.

Nell'UET i Soci anziani non sono mai stati esclusi anzi, quando non partecipano più alle attività e per situazioni di salute e vicinanza dei figli, non risiedono più a Torino, sono sempre ricordati e seguiti con affetto.

E' risaputo da tutti che il camminare fa bene alla salute, ma il camminare in montagna in un ambiente piacevole migliora lo spirito.

E' comunque necessario un certo allenamento per diminuire il rischio di incidenti che, secondo uno studio fatto in Austria, colpiscono maggiormente gli uomini.



Prima e quarta di copertina di questo mese: visuale esterna e sottoportici del bellissimo chiostro dell'Abbazia di Santa Maria di Vezzolano



Sezione di Torino



Oltre a questo è necessario anche una fase di riscaldamento per evitare patologie a carico dell'apparato locomotore; iniziare l'escursione lentamente è importante per non impegnare troppo in fretta l'organismo e in particolare le articolazioni del ginocchio e dell'anca. Le patologie a carico di queste articolazioni possono avere effetti negativi anche con l'altitudine e l'umidità.

Penso che dobbiamo avere rispetto e riconoscenza verso questi Over perché sono la memoria storica della famiglia, del Paese e quindi anche del nostro Sodalizio.

In questo periodo di COVID-19, finalmente l'opinione pubblica si è accorta che tutti questi nostri nonni e nonne non autosufficienti ricoverati nelle RSA, sono stati meno tutelati e i decessi continuano ad essere molti.

Tutti si stupiscono ma queste residenze non sono mai state al top dell'assistenza, spesso affidati a personale di Cooperative poco preparato e mal retribuito.

La giornalista Maria Corbi su La Stampa del 19 Aprile scorso, nella rubrica "lettere e idee", afferma che in questi giorni così bui abbiamo avvertito come questi nonni e nonne possano essere stati meno protetti quando era invece doveroso fare di più per le persone fragili a prescindere dall'età.

Semplificare il ragionamento affermando che è naturale che i vecchi siano meno "difesi" è assurdo non degno di noi per qualsiasi Stato Civile.

Gli anziani che vanno in montagna non sono in questa fascia, sono persone non più produttive ma con una discreta salute fisica che hanno contribuito a rendere importante l'Italia ed ora sono spesso a disposizione di figli e nipoti e continuano a dare un'importante contributo al nostro bel Paese e non son certo da scartare, ma costituiscono un vero valore aggiunto.

Non vorrei con questo mio scritto aver creato una polemica con l'articolo apparso sulla Rivista CAI, ma il passato non deve essere cancellato con un colpo di spugna, il passato fa parte della nostra cultura, della nostra storia personale e collettiva.

Lasciamoci augurandoci di poter ritornare presto in montagna perché ciò significherebbe aver superato questo tormentato momento.

Domenica Biolatto
Presidente UET



SOTTOSEZIONE DEL CAI TORINO

Rivista mensile della Unione Escursionisti Torino

Anno 8 – Numero 78/2020
Autorizzazione del Tribunale
18 del 12/07/2013

Redazione, Amministrazione e Segreteria
Salita al CAI TORINO n. 12 - 10131 Torino tel.
011/660.03.02

Direttore Editoriale
Mauro Zanotto

Condirettore Editoriale
Laura Spagnolini

Direttore Responsabile
Roberto Mantovani

Relazioni con il CAI Sezione Torino
Francesco Bergamasco

Redazione UET Torino

Comitato di redazione : Laura Spagnolini,
Luisella Carrus, Domenica Biolatto, Luciano
Garrone, Ornella Isnardi, Giovanna Traversa,
Piero Marchello, Franco Griffone, Walter
Incerpi , Ettore Castaldo, Mauro Zanotto, Sara
Salmasi, Christian Casetta, Beppe Previti,
Emilio Cardellino, Luigi Sitia, Aldo Fogale,
Luigi Leardi, Maria Antonietta Pinto,
Maria Teresa Bragatto

Collaboratori esterni : Beppe Sabadini,
Chiara Peyrani, don Valerio d'Amico,
Maria Teresa Andruetto Pasquero,
Giulia Gino, Sergio Vigna, Marco Giaccone,
Giovanni Cordola, Gianluca Menichetti,
Cristina Natta Soleri, Veronica Lisino

Email : info@uetcaitorino.it
Sito Internet : www.uetcaitorino.it
Facebook : unione escursionisti torino
Facebook : l'Escursionista

Sommario Maggio 2020

Editoriale – Riflessioni della Presidente	
Il Socio "Over"	02
Ciastre - La rubrica dell'Escursionismo Invernale	
A poche ore... dall'ora X	05
Il cantastorie Il cantastorie - Fiabe, saghe e leggende delle Alpi	
Sulle pendici del monte Faloria	08
Canta che ti passa! - La rubrica del Coro Edelweis	
Carezza	15
Il mestolo d'oro - Ricette della tradizione popolare	
Il pane della Puglia	20
C'era una volta - Ricordi del nostro passato	
Dazio e daziere	25
la Vedetta Alpina - la rubrica del Museo Nazionale della Montagna	
Nasce la prima piattaforma digitale dei musei dedicati alla montagna	28
Marco Polo - Esplorando... per Monti e Valli	
Un anello per il monte Arpone	
<i>Prima sul sentiero degli alpini, poi su quello dei partigiani</i>	32
Terre Alte - Riflessioni sull'ambiente alpino	
La Bürsch	
<i>La parte alta della Valle del Cervo, in lingua Walser</i>	37
Il medico risponde - Le domande e le risposte sulla nostra salute	
Intervista sociosanitaria sul Covid-19 al dott. Antonello Pisanti	45
Strizzacervello - L'angolo dei giochi enigmistici	
Strizzacervello	51
Prossimi passi - Calendario delle attività UET	
Acqua di maggio è come la parola di un saggio	58
Color seppia - Cartoline dal nostro passato	
Seconda Escursione Sociale al Truc della Meja	60
I Consigli della Redazione - I posti in cui ci siamo trovati bene	
I Consigli della Redazione	63



Per comunicare con la redazione della rivista
scrivici una email alla casella:

info@uetcaitorino.com

A poche ore... dall'ora X

Ovvero ricognizione del percorso di una gita mai fatta



Sul cappello un bel fior
la rubrica dell'Escursionismo estivo

Approntando il calendario dell'escursionismo estivo la prima uscita avrebbe dovuto snodarsi sulle colline dei dintorni di Torino secondo una prassi ormai consolidata da anni.

Questa volta il titolo della gita recitava: "Tra Cinzano Vezzolano e Berzano, percorso ad anello".

La data fatidica è il 5 aprile e non bastandomi una sola volta ho trovato il modo di inserire lo stesso percorso anche nel calendario dell'alpinismo giovanile.

Ho scelto questo giro ad anello per diversi validi motivi tra i quali la vicinanza a Torino, la semplicità e la brevità del percorso (4/5 ore al massimo) e la possibilità di visitare la storica abbazia di Vezzolano, posta circa a metà del percorso, ed altri interessanti siti.

Logicamente come tutte le località nuove e poco conosciute, è opportuno effettuare un sopralluogo preliminare che dopo un certo numero di abbozzamenti decidiamo di fare in data 16 febbraio, una splendida domenica.

Ed è così che ad un orario *indecente* (8,30) ci troviamo in tre, io, Luciano e Franco i responsabili cioè delle gite da effettuare nelle due date già decise.

Oltre che lo studio del percorso è ovvio che il tutto servirà anche per identificare due importantissimi posti ovvero quello per la colazione mattutina e quello della merenda sinoira diventata anch'essa una consuetudine radicata.

Ci troviamo dunque come solito al Maffei dove caricata l'auto di Franco ci avviamo verso Cinzano, a pochi chilometri da Chieri, dalla cui piazza parte ed arriva il giro ad anello da compiersi.

Di posti adatti alla colazione non c'è ombra e senza soste dunque arriviamo in fretta in loco dove negli appositi spazi (pochi) lasciamo l'auto.

Noi non siamo turisti troppo curiosi altrimenti già da subito ci sarebbero da perdere un paio di ore per visitare il castello (alquanto rimaneggiato) e la cappella di Santa Maria al Cimitero contenente un abside romanica del

XII secolo. Ma ovviamente non c'è tempo per tutto, se qualche scampolo avanzasse al ritorno...

Seguiamo dunque per un breve tratto la strada asfaltata fino a quando, in prossimità della cappella di San Rocco, diventa sterrata.

Da subito è una consultazione di carte, cartine e libri in quanto ci sono delle discrepanze tra quanto scritto e quello che lo sguardo offre. Qualche bivio di troppo? Boh, ad essere sinceri no. Basta leggere con attenzione, guardarsi bene attorno e piano piano il cammino si srotola lungo una traccia che attraversa boschi, campi, tratturi risalenti dolci colline che, a dispetto della data, presentano un aspetto primaverile.

Timide primule, gentili violette ed uno stupendo nocciolo che già si presenta adorno di verdi gemme.

Qualche breve tratto con una melma "succhiosa" potrebbe diventare, specie con i piccoli, infido. Nelle poche biforcazioni non ben chiare segnalo la direzione con un nastrino azzurro che normalmente uso per legare i pomodori legandolo attorno ai tronchi subito dopo.

Essendo in pochi, ben allenati e preparati arriviamo, sempre dopo aver ben esaminato il percorso, all'abbazia di Vezzolano dove, data l'ampiezza del posto e la sua rinomanza, decidiamo di effettuare la sosta odierna e futura.

Benché la leggenda faccia risalire a Carlo Magno la sua fondazione, il primo documento in cui è menzionata l'Ecclesia di Santa Maria di Vezzolano risale al 1095: si tratta dell'investitura di Teodulo ed Egidio ad Officiales, con l'impegno di attenersi ad alcuni precetti condivisi e di vivere secondo la regola canonica di Sant'Agostino attestata in seguito in Vezzolano da bolle papali del 1176 e del 1182.

Posta tra le diocesi di Vercelli, Asti, Torino ed Ivrea, vicina ai potenti comuni di Asti e di



Chieri la canonica di Vezzolano testimonia, con le sue importanti opere d'arte medioevale, un lungo periodo di splendore tra i secoli XII e XIII, seguito poi da un lento declino culminato nel 1800 quando l'amministrazione napoleonica trasformò la chiesa in cappella campestre ed in granaio il chiostro affrescato.

Nel suddetto, uno dei meglio conservato in Piemonte, si trovano capitelli scolpiti ed un importante ciclo di affreschi del trecento.

La sosta ci permette di osservare con calma la chiesa con la sua bella facciata ed il campanile romanico e di apprezzare inoltre l'incredibile schiamazzo che una torma di turisti spande nell'aria.

Ripartiamo seguendo la traccia che ora, oltrepassando l'immane bar, si inoltra nel bosco riprendendo il su e giù per le colline alcune delle quali cospase di vigneti ricordano moltissimo quelle del Monferrato.

C'è ancora tempo per imboccare una strada sbagliata dalla quale veniamo, per fortuna, sviati da un gentile residente e per ammirare dei folli castagneti sbucando infine sul tratto terminale di stradina asfaltata che ci permette

di raggiungere nuovamente la macchina.

Inutile guardarsi attorno per cercare locali atti al consumo di merende-sinoire, di questi non ve n'è traccia e solo l'indomani grazie a Domenico, gran conoscitore della zona avrò tra le mani un paio di indirizzi che visitati con l'ausilio di internet risulteranno promettenti.

Ma non ci sarà più tempo.

Infatti dall'inizio dei primi di marzo e in un continuo scambio di messaggi, opinioni, timori arriveranno quelle limitazioni che ci condanneranno ad una forzata inattività (il "lockdown").

Ma questo al momento ancora non lo sappiamo quindi risaliamo in macchina ed inconsapevoli torniamo a casa evidentemente soddisfatti di aver scoperto a due passi da casa un luogo decisamente meritevole per una passeggiata sicuramente rinfrancante per il corpo e per lo spirito.

Franco Griffone

Il rifugio Toesca riconosciuto come una "Eccellenza Italiana"!




**PREMIO
ECCELLENZE**
La guida tra le Eccellenze italiane.

Prossima Apertura da
nei fine s
Vi aspett



Sulle pendici del monte Faloria



Il cantastorie Fiabe, saghe e leggende delle Alpi

Un'impenetrabile pineta Lamarida sbarrava un tempo la valle, in fondo alla quale si apre la verde conca di Ampezzo.

Soltanto creature divine avevano attraversato quel bosco - Silvano e le ongame dai piedi di capra - quando giunsero Zan de Rame e Dona Dindia, alti e aitanti, cavalcando un superbo stallone e una giumenta di splendida razza. Penetrarono senza esitare, aprendosi un varco fra i tronchi possenti, i cespugli ed i rovi.

Andavano senza volgersi indietro, e sui loro passi si richiudeva tosto l'intrico dei rami.

Dormirono nel buio della selva, e ripresero prima dell'alba il cammino.

Sbucarono in un'ampia vallata attorniata da nere foreste, su cui si levavano chiare montagne di rocce, mentre il sole, nascendo dietro una parete a picco, accarezzava con i primi raggi le capanne di tronchi che punteggiavano il verde dei prati.

Uscirono tutti, quelli del posto, al sopraggiungere degli stranieri in groppa ai focosi destrieri: e videro che erano bene accetti agli dèi, perché le ongame si affacciarono fra i grandi abeti con un lampo di riso nei volti silvani, e l'intera foresta fu percorsa da un brivido gioioso, quando Zan de Rame e Dona Dindia si chinaronο ad adorare l'astro sorgente dietro il monte, che nella loro lingua chiamarono Faloria: "*il nostro dio è qui*".

La gente si piegò prontamente al volere di quei sacerdoti dalle bionde chiome e dai limpidi occhi, che giungevano da ignoti paesi, e avevano l'aspetto dei re e la sapienza dei saggi.

Mentre fra le zolle arate germogliavano i semi che da terre lontane avevano portato con sé nelle bisacce, sotto la loro guida le donne appresero a filare e tessere la morbida lana, gli uomini impararono a forgiare il ferro e si impegnarono a costruire un nuovo abitato, con case in pietra e spaziosi fienili di legno sopra le stalle.

Ebbe nome Miliera la città felice che sorse sul pendio del monte Faloria. Attorno verdeggiavano i campi feraci. In fondo alla vallata pascolavano liberi i cavalli nati dalla

coppia di destrieri giunti da terre lontane.

Intanto Zan de Rame e Dona Dindia percorrevano le pendici del monte, reggendo tra le mani la verga biforcuta, rivelatrice delle falde d'acqua e delle vene di metalli preziosi, che la terra racchiude nel suo grembo segreto.

Ad un tratto il bastone fremette, si contorse come percorso da un brivido: e al suo tocco la roccia si aprì, mostrando i tesori raccolti dal dio nel seno profondo del monte. Silvano li affidò alla custodia dei suoi fedeli, che in suo onore elevarono un tempio, dove tennero acceso il fuoco sacro.

Nel primo giorno della calda estate, cacciatori e pastori, adorni di pellicce d'orso e corna di cervo, salivano in processione agli altari di Fraina.

Cantavano le lodi dell'acqua e del sole, mentre Zan de Rame e Dona Dindia, in vesti sacerdotali, sacrificavano un agnello su un grande sasso a forma di cubo presso la porta sacra; e per tutta la valle riecheggiava il rullare sonoro dei tamburi di pelle di capra.

Allora la parete di roccia si apriva, lasciando intravedere ai montanari i preziosi metalli luccicanti nell'ombra, per richiudersi tosto, rotando su invisibili cardini.

La sera tornavano a casa felici, rischiarando il cammino con torce odorose di resina, paghi di sapere che il tesoro era là, e là doveva restare, come Zan de Rame, ispirato dal dio, aveva disposto nella sua saggezza: perché il possedere ricchezze avrebbe tolto loro serenità e mitezza, portando nei cuori cupidigia ed invidia.

Riprendevano l'indomani le quotidiane fatiche; le donne intonavano antiche canzoni sedute ai telai nelle case, gli uomini lavoravano alle forge del ferro.

Ma un giorno, chissà come, un avido pastore riuscì a violare il sacro ripostiglio.

Nello stesso istante in cui allungava sulle pietre preziose la mano rapace, un pauroso



boato salì dalle forre profonde, facendo tremare la montagna. In una grotta della Croda da Lago, la cresta sovrastante il bosco di Lamarida, il tremendo fragore riscosse un terribile drago, che nel petto squamoso racchiudeva un'anima perversa.

Aveva il muso allungato fornito di piccole orecchie, collo e corpo robusti, zampe tozze, munite di acuminati artigli, possente coda ad anelli, capace di abbattere il più gagliardo destriero e spazzar via una roccia grande come una casa. Denti affilati come lame guarnivano le poderose mascelle. Sul dorso si innestavano grandi ali membranose, simili a quelle di un pipistrello immane.

Si risvegliò il mostro dal magico sonno in cui l'aveva immerso il divino Silvano, e dalle froge e dalle ampie fauci riprese ad alitare ardenti vampe.

Si affacciò dalle guglie rocciose sulla sottostante prospera vallata; guardò, di fronte, il monte Faloria, dove il tesoro era stato violato. Il suo sangue ribollì di rabbia, per la

lunga inerzia cui l'aveva costretto l'incantesimo del dio, e lo invase un desiderio acuto di vendetta.

La notte - la tramontana soffiava impetuosa - l'orrido rettile attraversò il cielo d'Ampezzo come una meteora infuocata: le fiamme lambirono i tetti e i terrazzi di Miliera, si infiltrarono nei fienili e nei granai, lingueggiarono fra le travi di legno e le ringhiere, finché l'intera città non fu che un solo rogo, alimentato dal vento.

Invano Zan de Rame tentava di aiutare la sua gente, che si disperava nel buio acceso di bagliori: non c'era acqua bastevole a spegnere l'incendio.

Scorse a un tratto lo spaventoso bestione acquattato in un prato. Accecato dall'ira gli si precipitò contro con la spada sguainata, maledicendo gli dèi, che gli avevano permesso di provocare l'immane sciagura.

Lanciava lampi corruschi la lama tra le mani del prode. Ma la punta non trovava un passaggio tra le scaglie della dura corazza del mostro, e i numi disprezzati non guidavano i colpi.

Ghignando beffardo, il drago abbatté l'eroe con una feroce zampata, lo agganciò con gli artigli e, sbavando su di lui gocce di fuoco, l'avvolse nelle fiamme che uscivano dalle nari frementi, prima di levarsi a volo verso Croda da Lago.

Dona Dindia rinvenne il corpo inerte abbandonato a terra accanto alla spada spuntata. Urlando disperata nella notte rossa di fuoco, si gettò sui miseri resti, li bagnò del suo pianto, e non se ne staccò, sinché Silvano, impietosito, non fece uscire dalla selva le onganе dalle verdi chiome.

Dolenti sollevarono l'eroe, lo trasportarono fino alla porta di roccia che si apriva nel monte, dove il dio custodiva il suo tesoro ed accoglieva gli spiriti dei morti. Ancora una volta, scivolando su invisibili cardini, la pietra si spostò, lasciando passare il mesto corteo.

Ma Dona Dindia non poté seguire lo sposo sacerdote, perché nelle sue vene ancora scorreva sangue vitale.

A lungo restò inginocchiata davanti al masso roccioso, gli occhi vuoti di pianto. Poi balzò a cavallo; spronò l'animale per foreste e per valli, attraverso gole e pietraie, corsi d'acqua e ghiacciai, cercando un valoroso che uccidesse il drago.

Sui suoi passi non tornò mai, e si spense pian piano, giorno dopo giorno, anno dopo anno; ma il suo corpo senz'anima ancora cavalca per boschi e vallate.

Intanto il drago, sentendo che a poco a poco le sue ossa si facevano di pietra, si scavava una conca per riscaldarsi al sole, ai piedi della parete di roccia.

Con il tempo l'acqua disciolta dei ghiacciai colmò l'avvallamento, e nel lago in cui oggi si riflette la croda silenziosa, nelle notti serene si specchiano gli astri del cielo.

I protagonisti del racconto vengono chiamati anche Zan da Ran o Sane dai Rame (Giovanni dai Rami) e Dona India (Donna indigena). Il luogo in cui sorgeva la città da loro fondata conserva l'antico nome di Pian de Ranponiei.

Di lì si scorge la grande porta nella roccia e il sasso a forma di cubo che serviva per i sacrifici.

Secondo una variante della leggenda Dona Dindia, apprestandosi a lasciare la regione, maledisse chi aveva osato infrangere il divieto di toccare il tesoro. Il ladro pastore, che si era rifugiato nel bosco di Lamarida, gettò allora ai suoi piedi il gruzzolo rubato, che la donna si affrettò a deporre sulla soglia della grotta fatata, invocando dal dio la restituzione dello sposo.

Zan de Rame, resuscitato, comparve sul portale, e sotto la sua guida i superstiti fecero risorgere Miliera, più grande e più bella di prima.

La rappresentazione del drago è il risultato di una stratificazione millenaria di immagini fantasiose, completate, a partire dal XIV secolo, dalle ali membranose dei draghi cinesi, che consentono al gigantesco rettile rapidi spostamenti aerei.

Con frequenza variabile passa nella notte, come una luminosa meteora, da una vetta all'altra dell'orizzonte alpino.

Il drago lucente della valsugana due volte all'anno attraversa la valle: in estate, quando va a tuffarsi nel lago di Ravetta, e all'appressarsi della brutta stagione, allorché lo abbandona.

Mauro Zanotto

Sergio Vigna è nato a Torino nel 1945 e vive a S. Bernardino di Trana dal 1969.

Coniugato, con due figlie sposate e due nipoti, Sergio Vigna ha sempre scritto, ma solamente dal 2000, anno in cui ha smesso di girare l'Italia e parte d'Europa come direttore commerciale di un'azienda tessile, si è dedicato in modo più continuativo alla scrittura. Il suo primo libro è stato per ragazzi, "Rasim", seguito dal primo libro per adulti, "Prodigio a piè dell'Alpi" (introduzione di Federico Audisio Di Somma) e dal suo secondo libro per adulti, "La lunga strada" (introduzione di Alessandro Barbero). In questi anni Sergio Vigna ha scritto molto per giornali ed associazioni, vincendo premi letterari regionali e scrivendo una pièce teatrale rappresentata al teatro Juvarra di Torino. Ha appena terminato un nuovo romanzo per adulti che uscirà in autunno.



A Pratovigero (Pravigé) sarebbe meglio esserci stati, almeno una volta, in pellegrinaggio. Frazione di Trana, borgata fantasma, Pratovigero è una specie di far west in val Sangone. Se non fosse così fuori mano, così malridotta, così autentica, il forestiero potrebbe immaginare che qualcuno l'ha costruita con lo scopo di set cinematografico e subito abbandonata per fallimento della produzione.

Nessuno la andrebbe a cercare nella Guida Michelin. Ma qualcuno vi capita, per abitudine, per scelta o per caso, e può perfino succedere che, in una certa condizione d'animo, la porti impressa in un particolare tabernacolo della memoria. E se è in grado di ascoltarne il genius loci può anche avvenire che ne diventi il trovatore.

A Sergio Vigna è successo. La pioggia, il trovare riparo in una baita abbandonata, una pietra mossa per caso, una scatola di biscotti arrugginita, un vecchio libriccino, una cronaca sul punto di squagliarsi in polvere: ecco l'idea letteraria. Pratovigero ha generato dalle sue rovine un racconto, quasi volesse dare voce alle sue creature, desiderando suggerirlo al viandante scrittore. Nasce Rinaldo, protagonista d'invenzione, e con lui il miracolo di una novella che reca il gusto e la sensibilità delle buone cose antiche...

Federico Audisio di Somma

I personaggi di Sergio Vigna sono imprigionati in una situazione tristemente emblematica della nostra epoca: un matrimonio fallito, una figlia indesiderata, una relazione clandestina, il trauma della separazione, i disturbi comportamentali.

Ma da questo groviglio soffocante la storia decolla per un viaggio minuziosamente realistico eppure favoloso.

Partendo da solo in caravan con la sua bambina che non parla più alla ricerca del paese di Babbo Natale, Filippo non sa neppure lui se sta fuggendo da un dolore insopportabile o inseguendo una guarigione non prevista da nessun medico.

La risposta arriverà nel gelo del nord, con un incontro che ribalterà le parti e trasformerà Corinna nella vera protagonista del romanzo.





*Cerca in libreria
l'ultimo romanzo di Sergio Vigna...*

*Angelo era sì curioso, ma la
promessa fatta alla madre era
sempre presente come un mal di
denti fastidioso.*

*«Va beh, vengo fino in centro, ma
per mezzogiorno voglio essere a
casa. Già così avrò una bella
sgridata».*

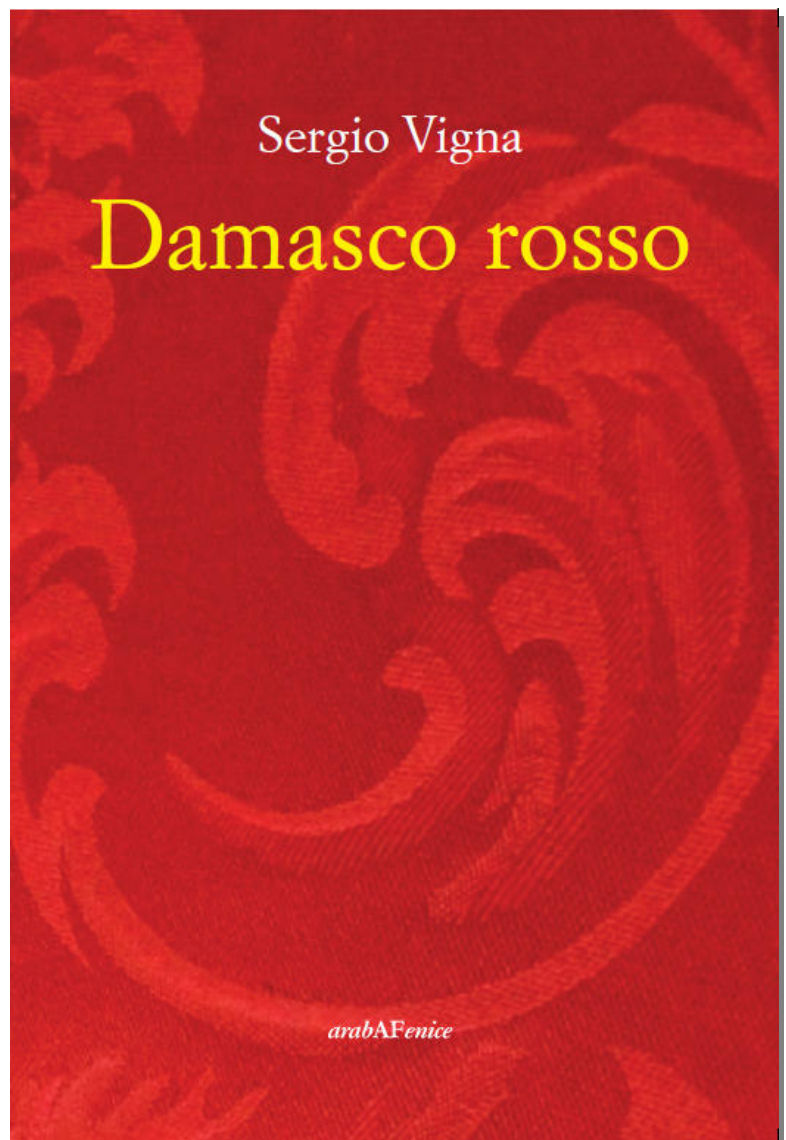
*«Cosa vuoi che sia una ramanzina,
un'altra medaglia da appendere al
petto e smerdare quegli stronzi che
ci credono dei bambini paurosi»
soggiunse Salvatore.*

*Quando il corteo s'incanalò in corso
Vittorio, all'altezza delle carceri, trovò
una schiera di camionette della
polizia, con sopra agenti in tenuta da
combattimento, che stazionava ai
due lati, pronte ad intervenire.*

*«Bellissimo, mi sembra di
partecipare a un film di guerra»
esclamò con una punta di
esaltazione Salvatore.*

*«Hai ragione, non mi ricordo più in
che romanzo, ma una scena così
l'avevo già letta». Angelo, era così
infervorato da quel clima di protesta,
da aver dimenticato il tempo che
passava e le inevitabili conseguenze.*

*Arrivati in via Roma, la voce
metallica del megafono ordinò di
recarsi a palazzo Campana e, se le
forze dell'ordine l'avessero impedito,
lottare, lottare e ancora lottare.
Ormai il vaso era colmo e lo scontro
inevitabile.*



Giulia Gino è nata e vive in Val Sangone. Fin dall'infanzia ha sviluppato grande interesse e passione per la scrittura, producendo poesie e racconti con i quali ha partecipato a numerosi concorsi letterari, collocandosi tra i primi classificati. Si è laureata al D.A.M.S. di Torino specializzandosi in teatro. Dopo la laurea specialistica ha intrapreso la carriera di scrittrice, affermandosi come autrice emergente nel panorama letterario e facendosi notare per il suo stile semplice e fresco e per l'accurato ritratto psicologico dei personaggi. Lavora come organizzatrice di eventi per una compagnia teatrale piemontese. Nel 2010 ha pubblicato il suo primo romanzo "Fragile come un sogno", di cui "Ritournerà settembre", edito nel 2013, è il seguito ideale: i giovani protagonisti del primo romanzo sono cresciuti e si trovano alle prese con realtà e sentimenti più complessi.

scrittricedavenere@gmail.com
<http://lascrittricedavenere.blogspot.it/>

Bruciare di passione e non poterne fare a meno, a qualsiasi costo: ne conoscono bene il rischio i protagonisti di questa romantica storia d'amore ambientata a Torino.

Nell'incantato mondo dei diciottenni, dove tutto appare ancora possibile, Filippo e Martina imparano ad amarsi e a conoscere le sconfinite sfaccettature di una relazione: attraverso la scoperta l'uno dell'altra riconoscono le loro stesse identità, vivendo in un sogno che mai avrebbero potuto immaginare.

Ma la realtà, là fuori, è ben diversa e le loro stesse vite, troppo distanti per stato sociale e idee, si scontrano con la quotidianità di ognuno.

I sogni sono fragili e la passione non perdona: il destino a volte può avere la meglio sui nostri desideri.

Martina, giovane studentessa universitaria, distrutta dalla fine della sua storia d'amore con Filippo, e per questo chiusa a riccio nei confronti del mondo per paura di dover soffrire nuovamente, incontra Alberto, uomo misterioso, sicuro di sé e ambiguo, che, determinato a conquistarla, vince le sue resistenze dominandola con la sua personalità magnetica.

Ma Filippo, il suo primo amore, non si rassegna a perderla ed è disposto a rischiare la vita pur di riconquistarla.

Le loro vite s'incroceranno in un curioso gioco del destino che cambierà le loro esistenze perché ognuno dovrà fare i conti con se stesso e niente e nessuno sarà più uguale a prima.





*Cerca in libreria
l'ultimo romanzo di Giulia Gino...*

Laura è una giovane e bella universitaria appartenente alla Torino bene, ma con problemi familiari e sentimentali alle spalle che l'hanno resa insicura e chiusa come un riccio nei confronti del mondo intorno a lei.

I genitori, abili professionisti ma separati, hanno convinta una riottosa Laura a sottoporsi a una terapia psicanalitica presso l'originale dottoressa Monaldi.

Durante una seduta di gruppo incontra il giovane Nicola, bello, spregiudicato e, ovviamente, a lei subito antipatico.

In una Torino descritta nelle sue ampie piazze e piacevoli zone collinari, la vicenda dei due giovani si dipana tra equivoci e chiarimenti, resa anche più interessante dagli interventi di personaggi secondari, come la grande amica di Laura, Valentina, più che una sorella, di Paolo, affascinante culturista, innamorato di tutte le donne.

I pensieri e le riflessioni di questi giovani sulla vita, sull'amore, sull'impegno sociale appartengono a tutte le generazioni e sono quindi estremamente attuali. Il percorso seguito da Laura la porterà dall'iniziale abulia ad interessi ed entusiasmi mai provati precedentemente, ma anche all'accettazione di realtà sgradite: una rinascita fisica ed intellettuale, un risorgere dalle ceneri, appunto, come la Fenice.



Carezza

*Mano che si posa sul viso di un bambino,
sul grembo materno della donna amata,
tra i bianchi capelli della mamma adorata.
un gesto d'amore semplice e sincero.*

*Carezza, si tanta dolcezza
la vedi con gli occhi,
la senti nel cuore, carezza.*

*Che fervida immagine di tenerezza,
la dolce visione di una mano
che s'alza in segno d'amore,
di pace e di libertà.*

*Carezza, un raggio di sole
che illumina il cammino,
un gesto d'amore
semplice e sincero, carezza*

Canto scritto da Corrado Margutti su testo di Orfeo Cout, è stato premiato alla 67° Assemblea regionale del canto corale valdostano (27/05/2017), eseguita dal **Coro Saint-Vincent** diretto dal maestro Margutti.

E' stato inserito nel repertorio del coro Edelweiss ed eseguito in vari concerti diretti da Marcella Tessarin, attuale direttore.

Il canto qui proposto, vuole essere un ringraziamento a tutte le mamme, che con grande dolcezza e semplicità e attraverso un gesto amoroso e generoso ha curato la crescita dei propri figli.

La *Festa della Mamma* è una ricorrenza civile in alcuni Paesi del mondo, celebrata in onore della figura della madre della maternità e dell'influenza sociale delle madri.

Non esiste un unico giorno dell'anno in grado di accomunare tutti gli Stati in cui l'evento è festeggiato: in quasi due terzi di questi Paesi la festa è celebrata nel mese di maggio, mentre circa un quarto di essi la festeggia a marzo.

In Italia la festa cade la seconda domenica di maggio.

Ci sono diverse antiche celebrazioni che in qualche maniera possono essere paragonate alla festa della mamma, ma non sono correlate alla celebrazione moderna. Ad esempio, in Italia fu celebrata il 24 dicembre



1933 la *Giornata nazionale della Madre e del Fanciullo*, nel quadro della politica della famiglia del governo fascista.

Nell'occasione vennero premiate le madri più prolifiche d'Italia. La data era stata scelta in connessione con il Natale.

Questa celebrazione, però, non può essere vista come l'inizio della festa della mamma in Italia, perché fu una celebrazione una tantum e perché gli intendimenti erano in parte diversi.

Negli anni cinquanta la festa della mamma come la si intende oggi è nata invece in due diverse occasioni, una legata a motivi di promozione commerciale e l'altra invece a motivi religiosi.

La prima risale al 1956, quando Raul Zaccari, sindaco di Bordighera in collaborazione con Giacomo Pallanca, presidente dell'Enta fiera del Fiore e della Pianta Ornamentale prese l'iniziativa di celebrare la festa della mamma a Bordighera, al Teatro Zeni; successivamente la festa si svolse al Palazzo del Parco.

La seconda risale all'anno successivo e ne fu protagonista don Otello Migliosi parroco di Tordibetto di Assisi in Umbria il 12 maggio 1957.

L'idea di don Otello Migliosi fu quella di celebrare la mamma non già nella sua veste sociale o biologica ma nel suo forte valore religioso, cristiano anzitutto ma anche interesse confessionale come terreno di incontro e di dialogo delle varie culture tra loro: il suo tentativo è stato ricordato, in due contributi, anche dal quotidiano vaticano.

Da allora, ogni anno, la parrocchia di Tordibetto celebra ufficialmente la Festa con importanti manifestazioni a carattere religioso e culturale.

Sempre a Tordibetto è localizzato, unico in Italia, un "Parco della Mamma", progettato dall'architetto assisano Enrico Marcucci intorno ai resti dell'antica chiesa di Santa



Clikka sull'indirizzo o copia l'indirizzo sul browser

<https://www.youtube.com/watch?v=6IAXnLOiNPk>



Maria di Vico, con al centro una statua della maternità, opera dello scultore Enrico Manfrini.

Il testo scritto da Orfeo Cout che ci ha lasciato all'età di 57 anni per infarto.

Dal 2000 consigliere comunale a Montjovet e vice sindaco per dieci anni.

Era presidente dell'associazione "I monelli dell'arte" oltre a essere poeta e scrittore e giornalista pubblicista per il giornale "Le Travail".

Valter Incerpi



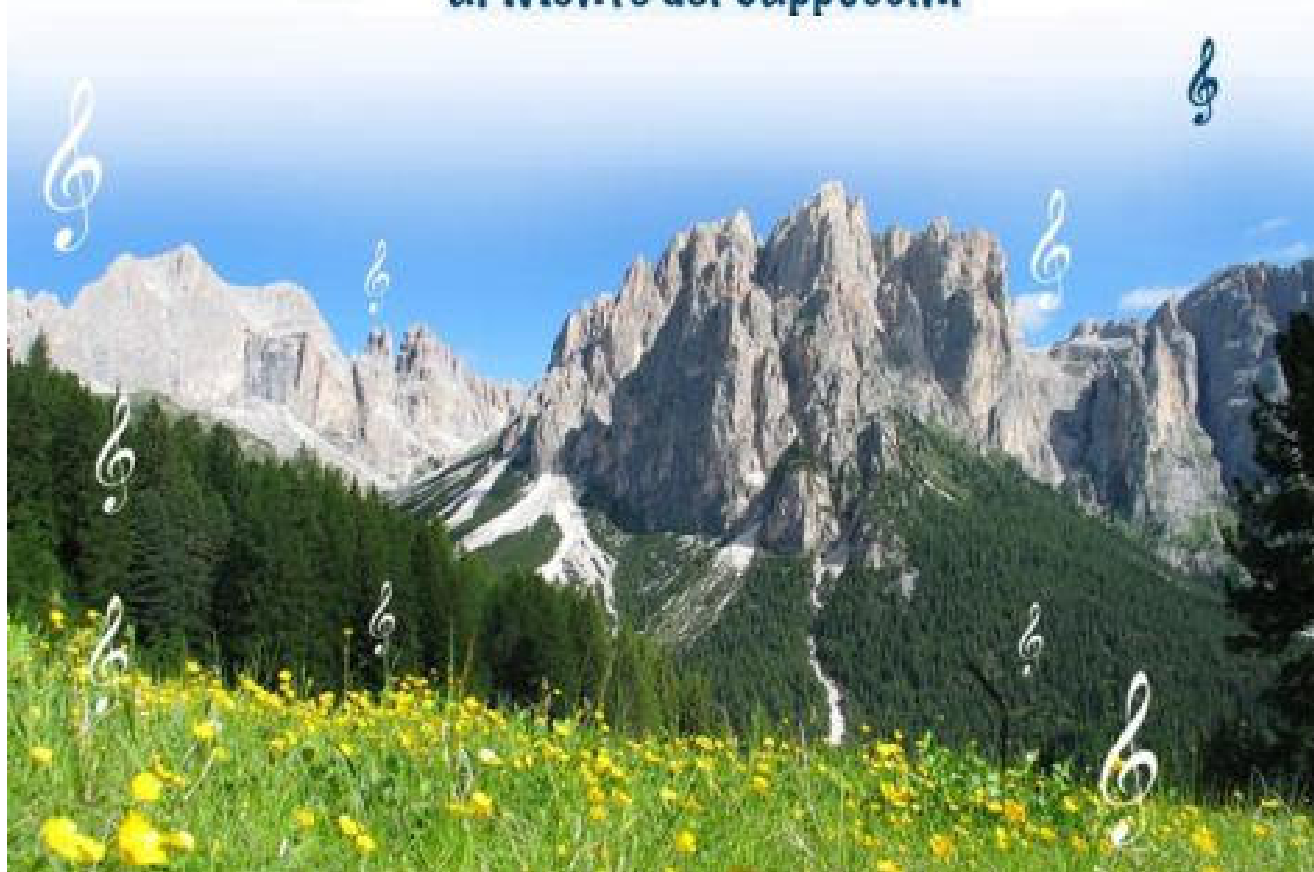
*Nasce nel 1950 il **Coro Edelweiss** del CAI di Torino, da un gruppo di giovani ed entusiasti amanti del canto di montagna. Conta oggi 35 elementi, tutti rigorosamente dilettanti. Nella sua lunga storia, ha visto passare oltre 180 coristi, 5 diversi maestri, ha eseguito centinaia di concerti in Italia e all'estero e inciso numerosi dischi e CD. Il Coro Edelweiss intende portare il proprio contributo alla salvaguardia e alla conservazione del formidabile patrimonio artistico e culturale del canto di montagna. Il repertorio del Coro, che spazia su tutta l'ampia produzione dei canti tradizionali alpini, è di circa 150 brani, di cui una trentina con armonizzazioni proprie.*



Coro Edelweiss del CAI di Torino

Cerchiamo coristi!

**Ti aspettiamo tutti i martedì alle ore 21
presso la Sala degli Stemmi
al Monte dei Cappuccini**



Un Monviso raccontato in modo diverso. Inserito, nell'affascinante storia del pianeta alpino. A partire dal Neolitico – quando le alte terre ai piedi del Re di pietra apparivano simili a una vera e propria “officina” per la lavorazione delle giade alpine – ai giorni nostri. Passando attraverso la cultura “orofoba” dell’antichità classica, i secoli del Medioevo (nel 1480, a un tiro di schioppo dal Viso, venne scavato il primo tunnel delle Alpi), l’“invenzione” settecentesca della montagna, l’inizio e lo sviluppo dell’avventura alpinistica. Fino al 1861, quando la gigantesca piramide rocciosa che domina la pianura padana fu scalata per la prima volta dall’inglese William Mathews.

Una salita di grande interesse, ripetuta l’anno successivo da un altro britannico, Francis Fox Tuckett. E di nuovo nel 1863, allorché fu finalmente portata a termine la prima ascensione interamente italiana, capeggiata da Quintino Sella. Un evento assai significativo che di lì a poco – erano gli anni del Risorgimento e della nascita del nuovo Stato unitario – sfocerà nella fondazione del Club Alpino Italiano e diffonderà ovunque la “febbre del Monviso”. Una sorta di “mal di montagna” dal decorso benigno che, con il passare del tempo, consentirà agli alpinisti di intrecciare una lunga storia d’amore con l’icona più bella delle montagne del Piemonte. Salendolo da ogni lato, seguendone le creste, solcandone le pareti e insinuandosi nei suoi canali, anche quelli meno evidenti, percorribili solo per poche settimane l’anno, quando le condizioni della neve e del ghiaccio lo consentono. Fino alla contemporaneità e al momento in cui, accanto alla moltitudine delle vie di salite, ha cominciato ad affacciarsi sulla ribalta del “Viso” lo sci ripido. Dapprima timidamente e poi con discese spettacolari e sempre più frequenti.

Ma il Monviso non è solo alpinismo. È molto di più. È un universo in cui la natura fa sentire ancora oggi, come un tempo, il suo respiro profondo. Un mondo a sé dove, attraversando gli ambienti e i paesaggi più diversi – antichi boschi e praterie, laghi, corsi d’acqua, torbiere e pietraie – si possono incontrare gran parte degli esseri viventi che abitano le alte quote. Dai grandi ungulati alle marmotte, dai rapaci ai galliformi, dall’ermellino alla rara Salamandra alpina di Lanza, simbolo della biodiversità della regione.

E se il presente non sembra sufficiente ad esaurire la curiosità del visitatore che percorre la regione, si possono sempre cercare i segni del passato. Quello arcaico, scandito dai tempi della geologia. E poi l’avventura del popolamento preistorico. Ma anche le vicende che riguardano secoli assai più recenti – la storia del Marchesato di Saluzzo, la Repubblica degli Escartons, la diffusione dell’antica lingua d’oc, elemento unificante di tutte le valli intorno al Monviso, comprese quelle al di là della linea di confine.

Insomma, un’infinità di fatti, eventi e realtà differenti che, collegati tra loro, sono in grado di dar vita a una narrazione affascinante. Un racconto che ha il suo fulcro nella cuspide di una bellissima montagna di 3841 metri, sospesa sul crinale delle Cozie, tra i severi massicci delle Alpi nord occidentali e le valli che, più a sud, si avvicinano gradatamente al mare. Una storia che si può apprendere solo spostandosi con il passo lento dell’escursionista, e magari pernottando nei rifugi alpini disseminati nel territorio di quello che è da poco diventato un importante Parco regionale naturale, collocato all’interno delle Riserve della Biosfera dell’Unesco.



Roberto Mantovani,

Monviso L'ìcona della montagna piemontese

pp. 208, euro 39,90, Fusta Editore, Saluzzo 2016

Il libro si avvale anche dei contributi di Stefano Fenoglio (per l’ambiente naturale), Enzo Cardonatti (per lo sci ripido) e Alberto Costamagna (per la geologia).



*Cerca in libreria
l'ultimo romanzo di Roberto Mantovani...*

Un viaggio nel cuore della montagna, tra le valli cuneesi e quelle del settore alpino più meridionale della provincia di Torino.

Una tavolozza di storie, di ricordi e di incontri. Scampoli di esperienze e di vite vissute, più che frammenti di escursioni e di alpinismo. un piccolo coro di voci alpine la cui sonorità è stata per troppo tempo smorzata dal piccolo orizzonte della realtà contadina e che oggi, suo malgrado, deve fare i conti con il silenzio delle borgate abbandonate, dei boschi incolti e dei pascoli abbandonati all'incuria e al logorio del tempo.

Una doppia manciata di racconti che cercano di non lasciarsi intrappolare dalle sirene della nostalgia e che, pur senza rinunciare a riflettere sul passato, non dimenticano il presente e, soprattutto, si interrogano sul futuro.

Perché, anche se non è facile da immaginare, in quest'angolo delle Alpi l'avvenire non è affatto scontato: nel crogiolo delle valli che circondano il monviso, un po' ovunque - e non da oggi - si accendono segnali di speranza e di rinnovamento che lasciano intravedere promesse di un futuro migliore.



Il Pane della Puglia

Amici de "Il Mestolo d'oro"... ben ritrovati!
Questo mese il nostr vagabondare alla ricerca dei grandi pani italiani ci ha condotto in Puglia.

Se si potesse riassumere il sapore di una regione in un solo gusto, per la Puglia questo sarebbe quello del pane. Frutto della sapienza artigiana che si tramanda da secoli, è questo il prodotto che, con il suo profumo e la sua fragranza, racchiude la storia di una terra splendida, la sua vocazione contadina, la sua semplicità e la sua genuinità.

Il pane di Puglia è uno dei più apprezzati nel mondo: ha un sapore inconfondibile per quella terra che è considerata anche "il granaio d'Italia".

Il pane pugliese ha una caratteristica particolare, straordinaria, che lo distingue da tutti gli altri pani d'Italia: è buono anche il giorno successivo alla sua preparazione. Anzi, per molti giorni successivi, è persino più buono e viene consumato per preparare gustose bruschette o la famosa cialledda.

Ma quali e quanti sono i pani di Puglia? Raccontarli tutti forse sarebbe impossibile, visto che, da un paesino all'altro, ce ne sono tipi diversi o che differiscono di poco.

Certo è che alcuni sono più rappresentativi di altri e, con le loro caratteristiche, ancora oggi portano nel mondo l'immagine di una regione.

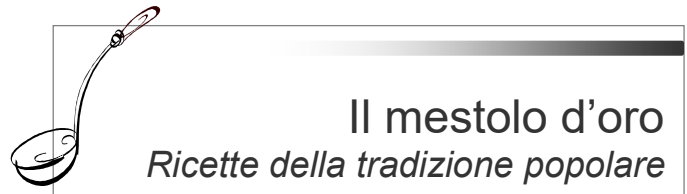
Quelli che questo mese la rubrica vi proporrà, sono tre: il pane di Altamura, il pane di Monte Sant'Angelo e le Scèblasti o pizzi leccesi.

Pronti allora a sfornare questi tre autentici capolavori dell'arte della panificazione italiana?

Pane di Altamura

Il Pane di Altamura è un prodotto pugliese che nel 2003 ha ottenuto il marchio di origine protetta DOP dall'Unione Europea: si ottiene dalla semola di alcune specifiche varietà di grano duro che si coltivano nella zone dell'Altopiano delle Murge, territorio tutelato del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Le varietà del grano duro utili alla produzione



del Pane di Altamura sono "appulo", "arcangelo", "duilio" e "simeto" prodotte nel territorio e previste dal regolamento del consorzio di tutela.

Il prodotto si ottiene seguendo il tradizionale metodo di lavorazione che predilige l'uso del lievito madre o pasta acida, sale marino e acqua.

Ci sono regole ben precise, stabilite dal consorzio di tutela, da rispettare per garantire l'originalità di questo prodotto; il disciplinare cerca di riprendere le caratteristiche della tradizione millenaria risalente al Medioevo.

Il pane di Altamura ha sempre un peso non inferiore al mezzo chilo e due forme tipiche più diffuse e note: quella accavallata, localmente detta "skuanète", e quella bassa, nella dicitura dialettale "a cappidde d' prèvte". La mollica è di colore giallo paglierino, la crosta è scura e alta almeno 3 mm, l'odore è inconfondibile.



Pane di Altamura

Il pane è salute, semplicità e benessere; è da sempre prima fonte di sostentamento e alimento base per le popolazioni dell'Alta Murgia e non solo. In passato si usava impastarlo in casa producendo forme abbastanza grandi, per poi portarlo a cuocere a legna nei forni pubblici in pietra

INGREDIENTI

- 600 grammi di semola di grano duro rimacinata (definita semplicemente farina di grano duro)
- 12 grammi di lievito di birra
- 400 ml di acqua
- 15 grammi di sale fino

PREPARAZIONE

Per prima cosa dovrete procedere facendo sciogliere il vostro lievito in un paio di cucchiari di acqua tiepida, dopodiché, impastare lo stesso con della farina, assicurandovi quindi al termine della preparazione, di far riposare il vostro impasto per almeno mezz'ora, il tempo necessario affinché si possa gonfiare in maniera sufficiente.

Sistamate quindi la vostra farina sulla spianatoia, avendo cura di realizzare il

classico vulcano – o fontana – per far sì che al centro possiate aggiungere il lievito e, quindi, in modo graduale anche l'acqua, per poi procedere con l'impasto.

Dopo esservi accertati che il lievito sia stato amalgamato bene, potrete aggiungere del sale (in questo modo, i due ingredienti non entreranno in contatto) e procedere impastando ancora per mezz'ora.

A questo punto, lasciate lievitare il vostro impasto per circa 18 ore, dopodiché, riprendete ad impastare velocemente, in modo tale da interrompere la lievitazione, e quindi fate riposare il tutto per circa dieci minuti: in questa maniera, avrete minori difficoltà nello stendere la vostra pasta.

Fate assumere alla vostra pagnotta una forma rettangolare, quindi, arrotolatela su sé stessa (piegatura a portafoglio), per poi sistemarla all'interno di una leccarda con carta da forno e un po' di farina.

Effettuate tre o quattro tagli diagonali sulla vostra pasta, quindi, distribuite in modo abbondante della farina, e fate riposare il vostro impasto per mezz'ora sempre sulla vostra leccarda.

Eccoci quindi giunti alla fase finale della

nostra ricetta: infornate il vostro impasto, per circa 30-40 minuti, a 220 gradi.

Al termine della cottura, preoccupatevi di far raffreddare la pagnotta avvolgendola con un paio di canovacci di cotone.

Pane di Monte Sant'Angelo

Monte Sant'Angelo è un paese della provincia di Foggia, in Puglia, con circa 1500 anni di storia il cui pane tradizionale vanta una storia altrettanto antica e rappresenta la memoria della cultura contadina dell'area del Gargano. La sua manifattura è stata per secoli una delle occupazioni principali delle donne che dedicavano intere notti alla preparazione dell'impasto, ad evidenziare l'importanza che tale alimento rivestiva nell'alimentazione contadina dell'epoca.

Fino agli anni '60 '70 il pane veniva fatto solo in casa, una volta ogni 15 giorni, in base alla numerosità delle famiglie ed alla disponibilità economica. Di solito, per una famiglia di 10 persone venivano prodotte più o meno 4 pagnotte da 7 kg.

Il pane veniva cotto nei forni del paese, le famiglie per contraddistinguere l'impasto delle loro pagnotte utilizzavano, in accordo con i fornai dell'epoca, dei segni distintivi come mandorle, pezzi di pasta raffiguranti delle iniziali da aggiungere all'impasto che poi veniva infornato nella stessa posizione di volta in volta per ciascuna famiglia.

I forni venivano realizzati con con pietra tipica di Monte Sant'Angelo, una pietra particolarmente adatta a trattenere il calore ad alte temperature, in modo da garantire una cottura omogenea e graduale.

INGREDIENTI

- 600 gr Farina grano tenero tipo "0"
- 400 gr acqua
- 15 gr sale
- 12 gr lievito naturale

PREPARAZIONE

L'impasto viene realizzato con farina, acqua, sale e lievito e viene lasciato crescere per



Pane di Monte Sant'Angelo

circa 4 ore.

Trascorso questo periodo l'impasto viene tagliato in panetti di uguale misura, ognuno dei quali viene lavorato una prima volta e viene adagiato in contenitori di legno per favorire la lievitazione. In questa prima rilavorazione l'impasto viene arrotolato per conferirgli il giusto vigore e per permettergli una corretta lievitazione.

Una volta che i panetti hanno raddoppiato il loro spessore, vengono ripresi e lavorati una seconda volta. In questa fase l'impasto viene modellato per conferirgli la forma tipica della pagnotta di Monte: l'ammaccatura, ossia una sezione circolare sul dorso della pagnotta che durante la cottura deve aprirsi ad indicare una corretta lavorazione e lievitazione.

Le forme così ottenute vengono adagiate su un panno di cotone in un cesto di vimini intrecciato a mano e vengono lasciate lievitare per circa 2 ore.

Trascorso questo periodo vengono poi infornate a 220/250 gradi per circa 2 ore.

Essendo l'impasto realizzato per circa il 70% di acqua, la cottura viene implementata con le

valvole del forno chiuse. In questo modo l'acqua che evapora dall'impasto, colora la pagnotta che continua a cuocere sfruttando il calore del vapore.

Cuocendo in questo modo, trascorse le 2 ore previste per la cottura, il prodotto finito avrà perso circa il 50% di acqua e la sua crosta avrà raggiunto la caratteristica croccantezza lasciando, all'interno, una mollica morbida e fragrante.

Trucchi per ottenere un impasto più duraturo

Una delle peculiarità di questo pane è quella di conservare intatta la sua fragranza per molti giorni dopo la sua cottura.

Tuttavia, per allungare ancora di più i suoi tempi di conservazione e per conferire alla mollica una consistenza più compatta, nell'impasto si possono aggiungere delle patate lesse.

Scèblasti o pizzi leccesi

Le Scèblasti sono una tipica ricetta del Salento conosciuti nella zona con svariati nomi: pirilla, pizzi, cucuzzata. Sono dei panini rustici ripieni di cipolla, pomodorini, olive e zuccina.

Le Scèblasti sono il pane tipico di Zollino, paese in provincia di Lecce, dove sembrano essere nati.

Il 2 e 3 agosto di ogni anno la pro loco di Zollino organizza La Sagra della Scèblasti, che si svolge lungo un suggestivo percorso che attraversa antiche strade e piazze del centro storico del paese tra antiche case a corte, all'interno delle quali si possono gustare le tradizionali specialità della cucina salentina, tra cui questi prelibati panini.

Nella lingua tipica della zona, il griko, significa "senza forma", infatti questi panini, che sono il pane dei contadini, non hanno appunto una forma ben definita perché l'impasto con il quale vengono fatti è molto morbido

INGREDIENTI

Per l'impasto

- farina - 300 g
- farina - 300 g
- acqua tiepida - 350 g
- lievito di birra - 1/2 cubetto
- sale - 15 g
- zucchero - 1 cucchiaino

Per il condimento

- cipolle - 200 g
- pomodorini ciliegino - 250 g



Scèblasti o pizzi leccesi

- passata di pomodoro - 100 g
- olive nere denocciolate - 200 g
- zucchine - 250 g
- olio extravergine d'oliva - 60 g
- peperoncino - facoltativo
- sale - q.b.

PREPARAZIONE

Preparate l'impasto lievitato, sciogliendo il lievito e lo zucchero in metà dell'acqua tiepida (potete utilizzare la planetaria oppure impastare a mano in una ciotola capiente) e poi aggiungete le farine. Mescolate.

Versate la restante acqua con il sale sciolto.

Impastate il tutto per una decina di minuti: l'impasto deve risultare morbido.

Coprite la ciotola con la pellicola e far lievitare per circa 2 ore.

Ora preparate il condimento. Affettate le cipolle sottili e poi tagliatele a pezzi, cuocetele in una padella con l'olio per 5 minuti. Unite i pomodorini tagliati a pezzi, i pomodori pelati schiacciati, le zucchine e il sale. Se lo gradite aggiungete anche il peperoncino.

Continuate la cottura per altri dieci minuti. Spegnete il fornello e fate raffreddare e aggiungete le olive nere a pezzetti.

Ora preparate le Scèblasti. Prendete la ciotola con l'impasto, fate un incavo al centro e versateci metà del condimento. Chiudete l'impasto su se stesso e cominciate ad impastare

Aggiungete il restante condimento e impastate bene (verrà un impasto molto morbido e scivoloso)

Prelevare pezzetti di impasto e disponeteli in una teglia ricoperta da carta da forno; copriteli con una pellicola e fateli lievitare per circa un'ora.

Cuocete in forno preriscaldato a 220° C per 15 minuti



Mauro Zanotto

Dazio e daziere

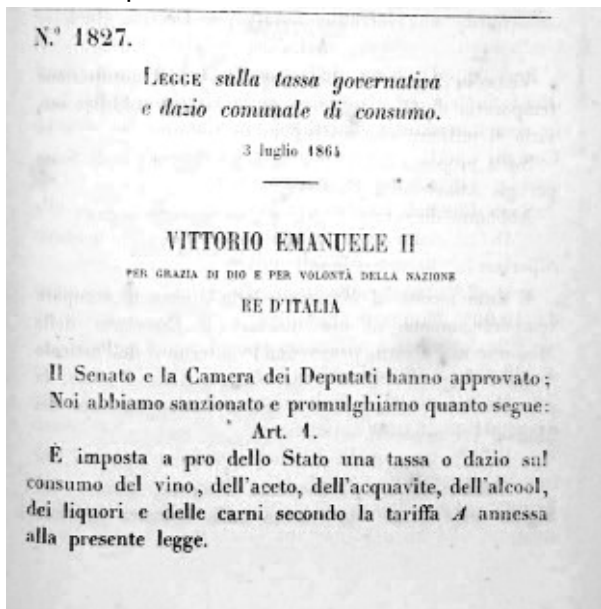
Il dazio o gabella

Dazio, la parola deriva dal latino e l'istituzione è altrettanto antica. Si possono ritrovare esempi di dazi fin dai tempi più antichi: in epoca romana servivano soprattutto a fornire i fondi alle casse delle città, prima fra tutte la capitale.

In epoca medioevale ai tempi in cui le città erano murate e le porte della città venivano chiuse di notte, lungo le vie di accesso si trovava il casello del dazio e chiunque "dal sorgere del sole al calare del sole" volesse introdurre merci in città pagava il dazio.

Tristemente famosa era la gabella sul sale che arrivava nel Basso Piemonte dalla Provenza: troviamo attestazioni di questo commercio sin dal XII secolo, lungo la via del sale.

Si narra che in tempi remoti i commercianti di sale, di ritorno dalle saline ubicate in Provenza ed essendo oberati da alti dazi sul sale, usavano coprire l'ultima parte della botte, riempita di sale, con le acciughe, in modo da sfuggire agli occhi dei gabellieri, un espediente per evitare di pagare i dazi doganali, altissimi su questo prodotto e più bassi sul pesce.



1 L'usanza dei dazi continuò per secoli e dopo l'unità d'Italia, fu ufficializzata con legge n. 1827 del 3 luglio 1864.

La guerra ai contrabbandieri del sale ha



*C'era una volta
Ricordi del nostro passato*

infiammato per secoli i sentieri fra il Ducato di Savoia e gli Stati confinanti.

Era un'imposta per finanziare i comuni e di conseguenza le grandi città eressero una cinta daziaria per controllare il passaggio delle merci. Si pagava dazio sul vino, sui liquori e sulle carni. Poi, dopo la grande guerra, venne estesa a una vasta gamma di generi di consumo: olio, profumo, scarpe, tessuti, materiali da costruzione.

Dal 1931 la parola dazio fu abolita, ma il pagamento rimase con il nome di Imposta Comunale di Consumo e le imposte venivano incassate direttamente dai comuni. Nel 1972 l'imposta di consumo fu eliminata con l'istituzione dell'IVA, che dura ancora oggi.

La cinta daziaria di Torino

La città di Torino era stata privata delle sue mura in età napoleonica in base all'editto del 23 giugno 1800, pochi giorni dopo la battaglia di Marengo.

Nel 1853 venne decisa la costruzione della cinta daziaria per motivi fiscali in base allo Statuto Albertino del 1848, che concedeva la possibilità alle città di riscuotere dazi.

Il muro alto più di due metri fu costruito dal 1853 al 1858 aveva un perimetro di 16,5 km e includeva l'area compresa fra la Cittadella, l'attuale Cimitero Generale e San Salvario (dove c'era un forte problema di contrabbando, che si voleva debellare).

All'interno del muro e lungo di esso correva una strada per tutta la sua lunghezza e così pure una seconda strada all'esterno del muro. La cinta aveva due caselli di controllo lungo le ferrovie (verso Genova e verso Susa), oltre a quelli di Nizza, Stupinigi, Orbassano, Crocetta, San Paolo, Foro boario, Francia, Martinetto, Lanzo, Milano, Abbazia di Stura, Regio Parco, Vanchiglia, Casale, Villa della Regina, Piacenza, Ponte Isabella, che permettevano l'accesso alla città e a queste barriere si riscuoteva il dazio.



2 La cinta daziaria del 1853 in una mappa di Torino del 1896

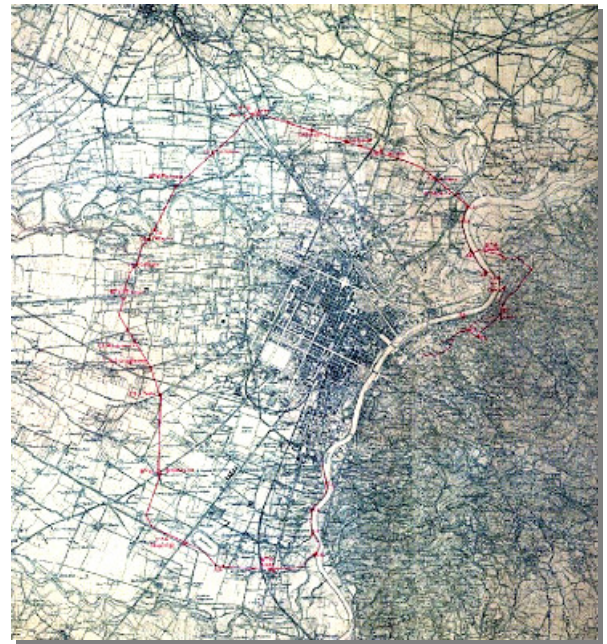
La presenza della cinta daziaria condizionò lo sviluppo urbanistico di Torino, tra il XIX e il XX secolo. Per non pagare il dazio, infatti, molte attività industriali si insediarono nei pressi delle barriere, così come fecero molti artigiani e molti operai, per i quali era più economico vivere fuori dalla cinta daziaria.

La conseguenza fu che intorno alle barriere nacquero veri e propri quartieri, che ancora oggi portano nel proprio nome il ricordo della cinta (basti pensare alla Barriera di Milano, nata intorno, per l'appunto, alla barriera sulla strada che arrivava da Milano); spesso questi nuovi borghi ebbero uno sviluppo urbanistico disordinato, dimenticando l'antica pianta ortogonale che caratterizzava il centro cittadino.

E non solo, il continuo aumento della popolazione intorno alle barriere, per evitare il pagamento del dazio, preoccupò le autorità cittadine, sia per lo sviluppo vertiginoso e incontrollato dei nuovi quartieri, sia, evidentemente, per le mancate entrate fiscali.

La cinta venne abbattuta quando Torino

decise, nel 1912, di dotarsi di una cinta più ampia in seguito allo sviluppo della città. Lungo il percorso della cinta sono sorti alcuni dei corsi principali della Torino di oggi: corsi Bramante, Lepanto, Pascoli, Ferrucci, Tassoni, Svizzera, Mortara, Vigevano, Novara e Tortona.



3 La nuova cinta daziaria del 1912 mai completata

Nel 1912 in seguito all'espansione della città e a un piano regolatore del 1906 venne progettata e non del tutto costruita una nuova cinta daziaria, più esterna e molto più ampia della precedente, per includere le attività economiche nate nel frattempo sul territorio cittadino.

La nuova cinta correva lungo quelli che oggi sono le vie Vigliani, Reni, Maria Mazzarello, De Sanctis, Cossa, Sansovino, Veronese, Botticelli ma non fu mai completata. Furono però edificate le barriere in quelle che adesso sono le piazze Bengasi, Massaua, Rebaudengo e Stampalia. Le barriere d'ingresso a Torino funzionarono fino agli anni 60 del XX secolo, molti dei torinesi più anziani le ricordano ancora.

Nel 1930, durante il periodo fascista, vennero aboliti i dazi e quindi anche questa cinta non ebbe più motivo di esistere. Anche se poi, caduto il regime, i dazi furono ripristinati e la

loro abolizione ebbe luogo solo nel 1972.

Chi era il daziere o gabelliere

Era l'esattore del Dazio una tassazione particolarmente invisa al popolo. Il Dazio andava applicato al penultimo passaggio, quello tra grossista e dettagliante su di una marea di prodotti: dalle cucine a gas o a legna al ferro da stiro in ghisa, dai mobili di casa ai prosciutti e ai salumi, ed altri mille oggetti e mercanzie.

La procedura prevedeva che ogni commerciante che riceveva la merce avvisasse immediatamente (mi pare entro un massimo di 30 minuti) il Daziere, che di solito abitava in paese. Lui veniva, apponeva un sigillo che poteva essere un piombino chiuso su di uno spago che rimaneva allegato alla merce oppure se del caso con un timbro circolare. Naturalmente c'era da pagare e questo andava a caricare il prezzo di vendita.

Il Daziere poteva sanzionare chi non *"metteva il dazio"* con contravvenzioni piuttosto pesanti, ma lo stesso poteva fare se lui scopriva di esse stato chiamato in ritardo.

Con queste premesse si capisce perché il Daziere non fosse amato, anzi era poco simpatico praticamente a tutti, o quasi. Sicuramente temuto. Tentare di fregarlo era più uno sport che una vera e propria voglia di evadere.

La pesa pubblica di Condove

Era un meccanismo di grande precisione. Al vederla sembrava un pezzo di strada formato da una lastra di acciaio rigato perfettamente in piano. Ci salivi sopra con un camion di qualche tonnellata e lo pesavi. Poi passavi a consegnare anche solo un barattolo da 10 kg e, quando ci salivi sopra di nuovo, ti dava il nuovo peso preciso al chilo.

Indispensabile quando il dazio si pagava a peso perché stabiliva in modo ufficiale il netto dedotto della tara. Era utilizzata anche dai privati quando dovevano vendere un carro di fieno o di legna o un carico di pietre, ecc.

Sotto la piattaforma in acciaio c'era una fossa tutta foderata di cemento armato dove venivano posate una serie di leve e contrappesi lavorati con precisione. Il tutto era collegato, fuori terra, con una bilancia a leve.

La perfezione del meccanismo era tale da restituire il peso con alta precisione. Le pesa pubbliche, in più, avevano la possibilità di stampare il peso inserendo un cartoncino dove veniva impressa a rilievo la data e il peso che acquisivano un carattere ufficiale e non contestabile.

A Condove negli anni '60 l'ufficio del dazio era in Viale Bauchiero. C'era un daziere o gabelliere, un pubblico ufficiale incaricato della riscossione delle gabelle o tasse indirette. In realtà era una figura a metà fra l'ufficiale pubblico e un libero professionista, concessionario in proprio, in quanto una percentuale dei proventi derivanti dalla riscossione delle imposte gli era dovuta.

La pesa era accanto l'ala grande del mercato in via Cesare Battisti. Accanto alla pesa un piccolo vano in muratura ospitava la stadera fuori terra e i documenti.



4 Pesa pubblica e ala mercato di Condove

Nel 1972 il dazio fu sostituito dall'IVA, che dura ancora oggi. I dazieri andarono in pensione o trovarono altri impieghi. La pesa pubblica durò ancora poco, ormai il commercio di materiale sfuso diventava meno diffuso, le aziende avevano la loro pesa in stabilimento.

Gian dij Cordòla
Gianni Cordola
www.cordola.it



la Vedetta Alpina la rubrica del Museo Nazionale della Montagna



VIVI UN'ESPERIENZA VIRTUALE
NELLE NOSTRE GALLERIE INTERATTIVE



*Nasce la prima piattaforma digitale dei
musei dedicati alla montagna*

www.mountainmuseums.org

L'emergenza sanitaria in corso ha reso ancora più evidente la necessità per le istituzioni culturali di animare e tenere in vita la comunicazione con il proprio pubblico utilizzando nuove prospettive, tecnologie, competenze. In questo senso, la presenza online, nelle sue diverse forme, rappresenta un presidio culturale e un servizio sociale efficace in termini di condivisione e coinvolgimento.

Il Museo Nazionale della Montagna "Duca degli Abruzzi" del Club Alpino Italiano - Sezione di Torino, mette online mountainmuseums.org, la prima piattaforma digitale che si propone di rendere disponibile alla comunità internazionale il patrimonio dei più importanti musei del mondo dedicati alla cultura alpina.

L'iniziativa fa parte del progetto Interreg Alcotra *iAlp* che, nel periodo 2017- 2020, ha visto il Museomontagna collaborare con il Musée Alpin di Chamonix-Mont-Blanc alla valorizzazione delle proprie collezioni attraverso un lavoro di catalogazione e digitalizzazione in ottica di fruibilità allargata.

Scopo del portale è riunire in un unico contenitore, organizzato per aree tematiche, i materiali catalogati e digitalizzati dai due

musei per renderli accessibili a pubblici vasti e diversificati, con l'obiettivo futuro di coinvolgere altri musei e centri di documentazione dedicati alla cultura delle terre alte.

Le collezioni disponibili sul sito sono una selezione di quelle sulle quali si è intervenuto grazie al progetto europeo: nello specifico il Museomontagna propone 5.000 pezzi dei circa 30.000 schedati negli ultimi due anni con *iAlp*.

Il patrimonio totale del Museomontagna conta oltre 500.000 beni, parte dei quali è già consultabile online, con modalità tradizionali, su CaiSiDoc, il sistema documentario dei beni culturali del Club Alpino Italiano, gestito dal Museo con la Biblioteca Nazionale CAI.

Un approccio esperienziale e divulgativo caratterizza la struttura dell'albero di navigazione e il linguaggio grafico del nuovo portale.

L'accesso ai contenuti è guidato da tre macro aree principali: Gallerie tematiche, Atlante, Visite virtuali. Ad esse si aggiunge l'area interattiva, che permette di creare una propria

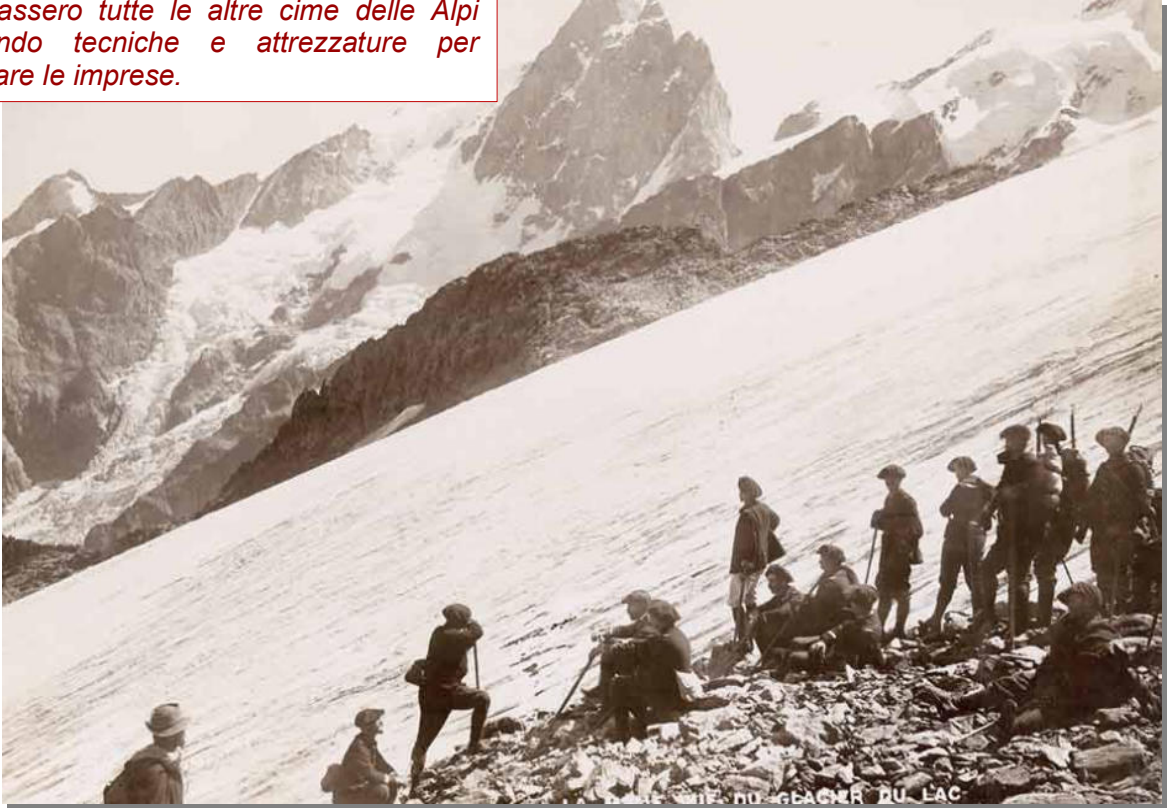
VIVERE LA MONTAGNA

Le Alpi sono abitate fin dall'antichità più lontana e gli uomini hanno adattato le loro attività e il loro habitat ai vincoli del terreno e del clima



LA CONQUISTA DELLE VETTE

L'alpinismo nacque sul Monte Bianco nel 1786, ben prima che gli uomini conquistassero tutte le altre cime delle Alpi sviluppando tecniche e attrezzature per moltiplicare le imprese.



galleria personale con gli oggetti preferiti via via consultati.

Selezionando una delle tre macro aree il visitatore può esplorare i contenuti seguendo un filo conduttore, scoprire i diversi beni collegati allo specifico argomento, fino a consultarne le schede catalografiche con informazioni dettagliate.

Ad esempio, entrando nelle gallerie tematiche i percorsi spaziano da Vivere la montagna a Viaggiare sulle Alpi, da La conquista delle vette a Osservatorio della natura. Selezionando Ritratti alpini si approderà a un elenco dei grandi protagonisti della storia dell'alpinismo, da Horace-Bénédict de Saussure al Duca degli Abruzzi, da Gaston Rébuffat a Walter Bonatti; qui, un catalogo dedicato a ogni personaggio presenta i diversi documenti a loro riferiti presenti negli archivi: dipinti, fotografie, oggetti, diari originali.

Con la stessa logica si possono esplorare le principali cime delle Alpi occidentali – limite geografico del progetto iAlp e del territorio Alcotra – come il Monte Bianco, il Monte Rosa, il Cervino, il Monviso e scoprire i

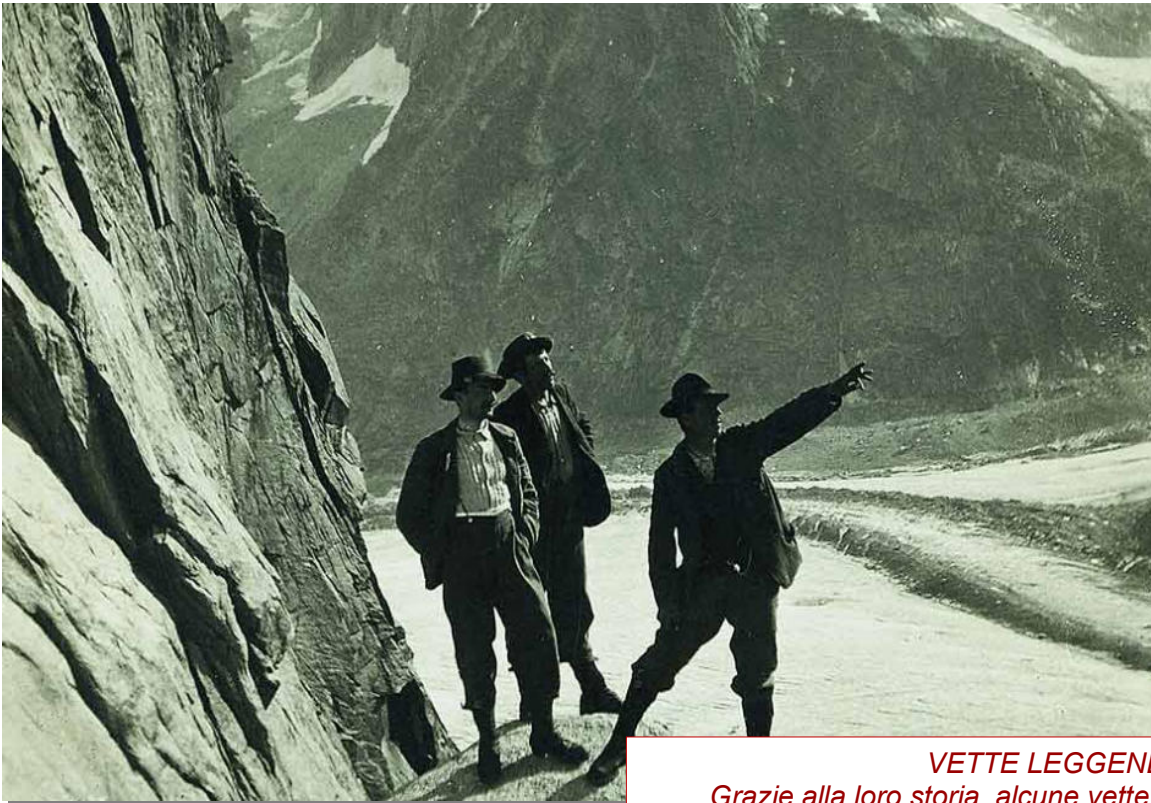
materiali più interessanti che li riguardano, sempre tra quelli che i musei conservano nelle proprie collezioni.

Un'attenzione particolare merita la sezione Mostre virtuali: le esposizioni realizzate nei tre anni dai due musei sono accessibili al pubblico con un'ampia descrizione multimediale degli allestimenti e la presentazione dei beni esposti.

Per l'ultima mostra, *Qui c'è un mondo fantastico. Sguardi contemporanei* sugli archivi del Museomontagna, è disponibile un web catalogue, con le opere realizzate per la mostra, i beni delle nostre collezioni che hanno ispirato gli artisti coinvolti nel progetto, e contenuti speciali testuali e video.

L'esperienza della piattaforma si completa nella sezione Gioca con noi, che offre una serie di divertenti quiz e, per i più piccoli, la possibilità di scaricare e colorare i disegni delle grafiche che caratterizzano il sito.

Mountainmuseums.org nasce nel 2020, ma è un progetto in evoluzione e in continuo aggiornamento, aperto alla partecipazione



VETTE LEGGENDARIE
*Grazie alla loro storia, alcune vette alpine
sono ormai diventate leggendarie*

degli altri musei e centri di documentazione dedicati alla cultura della montagna, in particolare ai membri dell'IMMA - International Mountain Museums Alliance, che ha sede presso il Museomontagna ed è da esso coordinato.

L'auspicio è che possa diventare in tempi brevi un riferimento internazionale per studiosi e appassionati di cultura della montagna e uno strumento di divulgazione e promozione dell'attività svolta dai diversi musei alpini.

www.mountainmuseums.org
Musei Alpini Interattivi

Un'iniziativa del Museomontagna

con
Club Alpino Italiano
Città di Torino

per
Interreg Alcotra iAlp - Musei Alpini Interattivi

in collaborazione con
Musée Alpin Chamonix-Mont-Blanc

Il Museo opera nelle reti
IAMF - International Alliance of Mountain Fim
IMMA - International Mountain Museums Alliance

 **MUSEO NAZIONALE
DELLA MONTAGNA**
CAI-TORINO

Un anello per il monte Arpone

Prima sul sentiero degli alpini, poi su quello dei partigiani



Marco Polo
Esplorando... per Monti e Valli

- Località di partenza: Borgata Mompellato mt. 1100
- Dislivello: mt. 500
- Tempo complessivo: 6 ore c.ca
- Difficoltà: E
- Riferimenti: Carta dei sentieri e stradale 1:25.000 n° 4 Bassa valle Susa – Musinè – Val Sangone – Collina di Rivoli Fraternali Editore

Il "Sentiero degli Alpini" si snoda dalle borgate montane di Rubiana, nella valle del torrente Messa in bassa val di Susa, ed è stato di recente dagli stessi sistemato, reso fruibile e dotato di opportuna segnaletica.

Questo itinerario ne percorre una parte, da Mompellato, borgata sulla strada per il colle del Lis, alla Bassa del Val sul crinale che separa il versante di Rubiana da quello di Valdellatorre.

Raggiunto il santuario della Madonna della Bassa si sale in vetta al monte Arpone, meta di questo itinerario, scendendo poi al colle del Lis valico che mette in comunicazione la valle di Susa con quella di Viù.

Preso lo stradello per il colle della Frai, raggiunta la borgata Suppo transitando ora per un tratto sui "Sentieri dei Partigiani" che rasenta le falesie d'arrampicata poste sotto l'impegnativo versante sudest del monte Rognoso, si torna a Mompellato percorrendo il comodo stradello che lasciando la borgata riporta sulla provinciale.

Da segnalare infine i numerosi piloni votivi che s'incontrano per via, tutti dedicati alla Madonna, segno evidente della fede e della fiducia che la gente un tempo riponeva nella Vergine.

Raggiunta la val di Susa si prende la strada per il colle del Lis rasentando prima gli abitati di Almese e Villardora, più su quello di Rubiana, oltre il quale ancora lungamente si procede.

Toccando per via numerose borgate montane,

incrociati vari bivi, si giunge infine a Mompellato, ultima borgata prima del valico, dove si può lasciare l'auto al parcheggio a margine della strada nei pressi del negozio di commestibili.

Prendendo la stradello che s'addentra tra le case giunti alla chiesa si scende a destra la scalinata che porta al cimitero.

Percorsi ancora pochi metri ci s'immette sul sentiero 580 che come si entra nel bosco si fa ampio e evidente. Incontrando per via numerosi piloni votivi e sempre scendendo di poco, superato un rio su di un ponticello, si confluisce sul "Sentiero degli Alpini" che sale da valle e che si percorrerà sino al termine, al colle della Bassa del Val.

Un quarto pilone precede la borgata Bertolo, dove si ritrova la strada, sulla quale si sta per poco, trovando subito altre indicazioni poco prima di attraversare tra le case di Acquarossa che si lasciano incontrando per via ancora un altro segno della devozione mariana.

Rasentando prati e coltivi tornati ad essere bosco, attraversato un rio su un caratteristico ponte in muratura, trovate altre indicazioni, dopo il pilone Rosso e poco prima del pilone Bianco, si prosegue sulla lastricata traccia che s'addentra nel bosco incrociando, più avanti, il pilone Goria dove si trascura un sentiero che sale sempre rimanendo su quello principale che prosegue in piano.

Qui inizia un lungo, interminabile, piacevolissimo tratto, quasi tutto nella pineta che a suo tempo ha rimboscato questi versanti altrimenti spogli.

La traccia che si percorre, alternando lunghi tratti in piano ad altri dove si sale, ma sempre di poco, superati alcuni rigagnoli, asciutti o con acqua a seconda della stagione, costeggiata una casetta in ristrutturazione posta a margine dei prati e poi il bivio per la borgata Veneria, prosegue lungamente sino



Uno sguardo al monte Rognoso alla partenza

alla dorsale dove sorge il pilone delle Rocce.

Qui un'indicazione suggerisce come raggiungere subitamente il santuario della Madonna della Bassa, scelta che si può fare volendo abbreviare il percorso.

Rimanendo invece sulla traccia principale e riprendendo a traversare, superata la località "Mulà d'la Soma", il "Sentiero degli Alpini" conclude il suo percorso al colle della Bassa del Val dove transita la pista forestale tagliafuoco che sale da Almese.

Qui gli alpini con un caratteristico manufatto hanno voluto evidenziare il notevole impegno profuso nella sistemazione del sentiero altrimenti impercorribile: una bacheca lo illustra mentre un'indicazione suggerisce come salire al monte Curt e raggiungere il Musinè.

Rimanendo per un tratto sulla pista forestale in breve si perviene al notevole complesso del santuario della Madonna della Bassa, dove arriva uno stradello direttamente dalla borgata di Mompellato che si potrebbe prendere per tornare qualora si volesse troncare il percorso o decidere di abbreviarlo.

2 ore c.ca da Mompellato

Dal santuario un sentiero scende a Valdellatorre, un altro raggiunge il colle della Portia mentre un terzo si porta verso il monte Arpone e questo si prende percorrendo le praterie a monte che introducono nel bosco.

La salita in vetta a questa modesta altura si fa stando su una traccia segnata dalla vernice blu, sbiadita, peraltro sempre evidente, che interminabile faticosamente risale il crinale che separa il versante di Rubiana da quello di Valdellatorre attraversando nel procedere un pendio ammantato di betulle, pini, di fastidiosi noccioli, più su di larici con un sottobosco ricco di rododendri.

Lunghi tratti in forte ascesa si alternano ad altri dove la pendenza s'attenua, soprattutto nel tratto intermedio che precede il bivio dove parte il sentiero del "Ciapè Neir" che scende direttamente al colle del Lis.

Più su, quando il crinale si amplia si attraversano le erbose praterie, costellate di pini mughi e larici, che portano al punto in cui parte il sentiero che scende al colle del Lis che si prenderà non prima di essere saliti sulle



La croce sulle rocce in vetta al monte Arpone

rocce sulle quali si trova croce di vetta del monte Arpone mt. 1602, cima assai panoramica sui monti e sui fondovalle.

1 ora e 30 minuti c.ca dal santuario della Madonna della Bassa

Tornati al bivio si prende ora il sentiero discendente al colle del Lis che, per come è configurato, è simile a quello percorso per salire in vetta al monte Arpone dal santuario della Madonna della Bassa.

Saltini rocciosi si alternano a tratti erbosi, pietraie con un sottobosco ammantato di rododendri e cespugli di pini nani consentendo alla traccia di percorrere la dorsale che s'abbassa verso il colle.

Giunti al fondo, attraversate le praterie poste a monte del valico, si scende al grande piazzale del colle del Lis, con la torre eretta a ricordo dell'epopea partigiana, dove transita la strada che pone in comunicazione la valle di Susa con la valle di Viu.

Presso il colle vi è l'ecomuseo della

Resistenza chiuso da una recinzione in legno al fondo della quale si trova l'indicazione per raggiungere Favella.

Percorso il tratto in salita ci si immette su uno stradello che più avanti rasenta un grande prato a margine della pineta dove si prosegue sino al piazzale dove sorge l'impianto di risalita sciistico superato che si ha si continua seguendo l'indicazione per la falesia di Mompellato.

Al termine, giunti alle betulle del colle della Frai, lasciato lo stradello per le Muande Frai, si segue l'indicazione per le vie di roccia, ampia traccia individuata alla partenza da segni biancorosso che indicheranno la via per raggiungere Suppo.

Attraversate le molli praterie, subito dopo si entra nel chiuso della faggeta stando sempre su un evidente sentiero, ora quello "Dei Partigiani", che in falsopiano percorre il versante sudest del monte Rognoso, incontrando per via le falesie con le vie d'arrampicata, così terminando alle case di Suppo che si raggiungono attraversando i prati a margine della borgata servita da un strada che sale da valle sulla quale ci s'immette.

Fatte le svolte discendenti, superato Carello superiore e inferiore, trascurata alla chiesetta



Caratteristico manufatto

della Nubbia l'indicazione per Favella, oltre Goglio si prosegue lungamente in piano sino al punto in cui la strada s'immette sulla provinciale per il colle del Lis.

Un breve tratto su questa e subito si raggiunge il piazzale presso il curvone alla borgata Mompellato dove questo anello si chiude.

2 ore e 30 minuti c.ca dalla vetta del monte Arpone

VARIANTE BREVE

Percorso il "Sentiero degli Alpini", da Mompellato al colle della Bassa del Val, giunti al santuario della Madonna della Bassa si può tornare per lo stradello, prosecuzione della tagliafuoco, che riporta al punto di partenza e che incontrando per via altri piloni transita per la borgata Pascaletto.

Questa variante è una piacevolissima passeggiata di c.ca tre ore priva praticamente di dislivello.

Beppe Sabadini



*Hai mai bevuto l'acqua di
sorgente gassata?
Beh.. da oggi al Rifugio Toesca
lo puoi fare!*

acqua gassata

“Rio Gerardo”

*come esce dalla sorgente
ma con qualcosa in più...*

*Cosa aspettate? Venite ad
assaggiarla al Rifugio Toesca!*

*Questa è una delle tante
novità 2017
che Vi aspettano
al Rifugio Toesca!*





Terre Alte
Riflessioni sull'ambiente alpino

La Bürsch

*La parte alta della Valle del Cervo,
in lingua Walser*

Parte prima

Per metà vengo dalla Bürsch, e sono un po Walser. Se si considera anche solo questa parte del mio patrimonio genetico si comprende agevolmente perchè sia dotata di un carattere volitivo e indipendente.

Bürsch è il nome in lingua Walser che i suoi abitanti danno alla parte alta della Valle del Cervo, che si snoda lungo tutto il percorso del torrente Cervo da Piedicavallo a Biella, alle pendici del Monte Rosa.

Loro chiamano se stessi "Valit" e "Valèta"; tutti gli altri esseri umani che popolano la Terra sono "Furèst", sia che vivano in Nuova Zelanda o a Torino. I Valit si conoscono tutti per nome o al più per discendenza – il figlio del Battista, la nipote della Rosalinda. Se un Valit, o una Valèta, sposa un Furèst, questi non sarà mai conosciuto col suo nome, neanche dopo cinquant'anni di matrimonio e molti figli, ma sarà sempre solo "la moglie del... il marito della...".

Conosciuti per il carattere determinato e scontroso, sono, per quanto ne so, dei lavoratori instancabili, con una incredibile capacità di resistenza alla fatica e al dolore, un grande senso della comunità, grande coesione familiare e sociale; sono dotati di elevati principi etici e sono capaci di profondi affetti.

Molti Valit hanno capelli biondi molto chiari o tendenti al rosso tiziano, spesso hanno occhi azzurrissimi; tratti somatici che tradiscono antiche contaminazioni.

La storia ed il territorio

"Area di confine con realtà territoriali estranee alle vicende biellesi, la Valle d'Andorno - oggi Valle del Cervo, ndr - ha svolto per secoli la funzione di zona di transito di mandrie e popolazioni provenienti dalle alte valli del Lys e della Sesia, dirette verso i mercati di Biella e Cacciorna, il Santuario di Oropa o le aree pascolive in quota, e anche di luogo di incontro fra culture e esperienze comunitarie originali.

Queste ultime, sedimentando e integrandosi, hanno prodotto quel patrimonio di civiltà irripetibile che si esprime nei molti segni lasciati dall'uomo: dall'architettura rurale alle mulattiere, dai terrazzamenti del suolo alle

iscrizioni rupestri, dalle originali tipologie costruttive alle edicole votive, dalle fontane e abbeveratoi per il bestiame ai ponti, dalle forme di utilizzo del suolo alle diversificate parlate locali.

I suoi collegamenti di valico, più che i tracciati di pianura, hanno determinato il suo popolamento e favorito la crescita di rapporti stabili fra gli abitanti dei due versanti della montagna, tanto che gli insediamenti a quote più elevate testimoniano, ancor oggi, nei cognomi delle famiglie, nei topònimi e in alcune tipologie costruttive, utilizzate in particolare nelle dimore rurali, l'influenza della cultura di derivazione franco-provenzale e alemanna.

Geograficamente ben delimitata e suddivisa, specie nella parte montana, per l'intera lunghezza del torrente Cervo, in due porzioni speculari, questa vallata alpina, collocata sulle propaggini meridionale del Monte Rosa, ha saputo nel corso dei secoli conservare e promuovere i suoi valori ambientali e tradizionali rendendoli fruibili a tutto il comprensorio biellese. "

Così scrivono Anna e Gianni Valtz Blin nella Presentazione alla loro Guida Monografica - La Valle del Cervo – Leone Griffa Editore, 2000.

I due Autori ci forniscono brevi cenni storici e interessanti connotazioni geografiche.

La Valle del Cervo risulta abitata già in epoca romana e luogo di rifugio e di passaggio di genti di provenienze diverse.

E' citata in alcuni documenti anteriori all'anno 1000. Ottone I di Sassonia, detto il Grande, Re di Germania e d'Italia e incoronato a Roma nel 962 da Papa Giovanni XII come Imperatore del Sacro Romano Impero, donò questo territorio ad Aimone, Conte di Vercelli.

L'intera vallata, con Biella e altri comuni limitrofi, nel 1379 si sottomise al Duca Amedeo VI di Savoia, il Conte Verde, che concesse il feudo ad Ibleto di Challant e pose fine ai continui soprusi ed al potere dispotico e violento esercitato dal Vescovo genovese Giovanni Fieschi, al quale la popolazione si era più volte ribellata fino ad occuparne e saccheggiarne il castello.

Quando fu nominato Vescovo di Vercelli



Desate - Rosazza

Ibleto Fieschi, nipote dello spodestato Giovanni, egli nel 1414 perdonò i biellesi ma citò per violenze ed abusi i valligiani chiedendo, oltre al rimborso di un'ingente quantità di denaro, la punizione dei colpevoli dell'oltraggio e delle ingiurie. Forse già allora questi montanari non avevano un gran bel carattere.

La Sentenza emessa dall'Arcivescovo di Milano nel 1422 e dal Pontefice nell'anno successivo condannò la comunità alla scomunica, ma per soli quindici giorni.

Nell'anno 1621 il Duca Carlo Emanuele I di Savoia creò il Marchesato di Andorno per concederlo al proprio figlio naturale Emanuel, nato da una relazione con una dama di corte. Nel 1657 subentrò nel possesso del feudo Alessio San Martino di Parella, luogotenente generale delle armate del Duca di Savoia, al quale succedettero il figlio Carlo Emilio, grande condottiero, ed il nipote Chirone.

Nel 1649 l'intero territorio venne invaso dalle truppe spagnole, in guerra con il Piemonte e, al fine di evitare saccheggi e distruzioni, i valligiani si sottomisero alle esose richieste degli occupanti, con versamenti di danaro e cessioni di foraggio, generi alimentari e bestiame.

A partire dal 1722, quando ormai l'antica

comunità era smembrata in dieci diverse ed autonome entità amministrative, il Duca di Savoia Amedeo II gratificò di titolo nobiliare altrettanti funzionari di corte, totalmente estranei al territorio biellese, che cessarono le loro funzioni solo nel 1782, quando tutti i feudi furono affrancati dalla sudditanza dei Vassalli.

Le chiese di Tollegno, Andorno e San Martino di Campiglia, con le altre della Valle Cervo, pur se sottomesse al Capitolo di Santo Stefano in Biella e da esso dipendenti per i battesimi e le sepolture, sono richiamate in diversi documenti Papali e citate nella Bolla di Innocenzo III del 1207.

A partire dal 1263 la Comunità adottò propri Statuti, tra i più antichi e interessanti del biellese per la completezza e la varietà delle disposizioni contenute, che regolavano i rapporti privati e collettivi nei quattro originali Cantoni in cui era divisa l'area: Cacciorna, Sagliano, Tavigliano e Valle, ognuno dei quali corrispondente all'antica vicina.

Fino alla fine del Settecento la popolazione residente in quest'area montana fu sempre numericamente superiore a quella della città,

che solo a partire dall'Ottocento, con Chiavazza e Cossila, ancora comuni autonomi, prese il sopravvento.

La facile percorribilità dei valichi, la ricchezza e disponibilità di pascoli in quota, lo sfruttamento di risorse minerarie e del bosco, la vivacità dei commerci e l'avvio di attività artigianali legate alla trasformazione dei metalli e alla lavorazione della lana e dei cappelli favorirono il popolamento del territorio e l'immigrazione di abitanti dalla Valle di Gressoney e dalla Valsesia, oltre che dalle Valli di Mosso e dal Mortigliengo.

Con l'anno 1694 iniziò lo smembramento del Marchesato; in quello stesso anno si resero autonomi il Cantone Valle (che nel 1700 si suddivise ulteriormente nei comuni di Campiglia, San Paolo, Quittengo e Piedicavallo; da quest'ultimo nel 1906 si separò Rosazza), Callabiana e Selve Marcone; nel 1699 Tavigliano, nel 1720 San Giuseppe di Casto e nel 1722 Sagliano.

Nel periodo napoleonico, dicembre 1798, con la proclamazione del Governo Provvisorio

Piemontese, anche in Valle fu innalzato l'Albero della Libertà e, nei mesi successivi, si costituì la Guardia Nazionale del Mandamento di Andorno, appartenente al Dipartimento della Sesia.

Nel 1973 si formarono le due Comunità Montane dell'Alta e della Bassa Valle, quest'ultima comprendente anche il territorio di Oropa, fino agli inizi degli anni Novanta.

L'area della Valle del Cervo è costituita da dieci comuni: Tollegno, Miagliano, Andorno Micca, Tavigliano, Sagliano Micca, Quittengo, San Paolo Cervo, Campiglia Cervo, Rosazza e Piedicavallo.

Confina con la Valle d'Aosta, con i territori di Biella e Pralungo, la Valsesia con Rassa, Callabiana, Selve Marcone e con le isole amministrative montane di Pettinengo, Valle San Nicolao, Bioglio, Valle Mosso, Mosso Santa Maria e Vegliomosso.

Dal confine Sud con Biella alla Punta dei Tre Vescovi a Nord misura circa 16 chilometri; dall'estremo punto ad Est verso Selve Marcone al Monte Cresto a Ovest ne misura 14.

L'Alta e la Bassa Valle, fisicamente divise a Bogna, insieme hanno una superficie di circa kmq 96,64.



Ponte sull'Ingrogna

Il suo perimetro è cinto da una catena ininterrotta di montagne, tra cui possiamo citare in senso orario: Monte Cucco (m 1288), M. Tovo (m 2230), M. Camino (m 2391), Balma d'Oropa (m 2384), Gran Gabe (m 2337), Gragliasca (m 2412), Pietra Bianca (m 2490), M. Cresto (m 2546), La Vecchia (m 2387), Chaparelle (m 2409), Gemelli (m 2473), Tre Vescovi (m 2501), M. Bo (m 2556), Cravile (m 2392), Cima delle Guardie (m2006), M. Bonom (m 1877) e Monticchio (m 1697).

I valichi della Gragliasca, Tourrison o Del Lupo, della Vecchia, Mologna Piccola e Mologna Grande, Bocchetta del Croso e Bassa del Campo sono stati percorsi fin dai tempi antichi per il trasporto del sale, la transumanza del bestiame, l'accesso ai mercati e gli scambi commerciali tra i versanti opposti delle montagne. Sentieri e mulattiere consentono facili accessi alle vallate limitrofe.

Il torrente Cervo ha uno sviluppo di circa 18 km; divide la vallata da nord-ovest a sud in due parti quasi speculari e crea con i suoi affluenti valloni secondari incisi dall'erosione glaciale e dall'azione delle acque.

I maggiori immissari di destra sono l'Irogna, il Pragnetta, il Bele, la Rivazza, i Luchiana, il rio Stono; sulla sponda sinistra si trovano il Mologna, il Chiobbia, il Valdescola, il Concabbia, il Piaro, il Sassaia, il Males, il Bogna, il Morezza, il Nelva.

Il torrente Cervo è il maggior corso d'acqua del Biellese per estensione del bacino idrografico, lunghezza del percorso, numero di immissari.

Nasce dal Lago della Vecchia a quota 1858 metri slm, bacino di origine glaciale e a sua volta il lago più vasto della zona montana biellese.

A monte di Campiglia sono evidenti alcuni depositi morenici su entrambi i versanti che aumentano la loro consistenza fino all'anfiteatro del Monte Cresto e provano l'azione erosiva prodotta dai ghiacciai nel corso dei millenni.

In Alta Valle la vegetazione, un tempo controllata e rada intorno ai paesi, ora si è spinta a ridosso delle borgate fino ad invaderle, cancellando i segni di una corretta e costante antropizzazione.

Ricordi della mia giovinezza

Uno dei miei primissimi ricordi belli rimanda alle lose della Piazzetta di Rosazza, dove ho imparato a camminare: rettangoli di pietra grigia, liscia, calda, pulitissima.

Un secondo è legato ai colori e al profumo dei petali di rosa che con mia sorella, più piccola di me di un anno, prendevamo da un cesto per spargerli a terra lungo il tragitto durante la Processione della Madonna, la prima domenica di settembre: potevo avere due o tre anni, mia sorella stava appena in piedi.

Non abitavamo più in Valle ma trascorrevamo le vacanze estive nella villa di mio Nonno a Falvina, un'altura posta sopra Sagliano, in un modesto appartamento al piano rialzato; l'altro, più ampio e soleggiato al secondo piano, era affittato da tempo memorabile a una lontana parente d'acquisto, mentre la restante parte della casa era abitata dalla famiglia del cugino E.

La villa, dei primi del novecento, era bellissima: il parco con tutte le piante ed il lillà, il grande glicine arrampicato sulla legnaia, l'orto con i cespugli di ribes, il ruscello con la trota e la sorgente, le cascine dei mezzadri, il fieno, le mucche, le pecore, le capre... impossibile dimenticare; pioveva sempre troppo ma con il sole era uno spettacolo romantico.

Spesso risalivamo la Valle, anche in altri periodi dell'anno, per andare a trovare l'Alda e la Bice, nostre cugine solo di sesto o settimo grado, ma le parenti che mia Mamma sentiva più vicine al suo cuore.

Abitavano tutte a Rosazza, quasi in cima alla Valle, e nella stessa casa quando mia Nonna morì, giovanissima, e furono per mia Mamma, bambina, un po mamme, un po amiche, un po zie, o forse sorelle, chissà... certo rimasero sempre molto legate.

Un'altro dei miei ricordi indelebili è la strada, tutta a curve, che si inerpicava su per la Valle profonda, scoscesa e verdissima, con a destra la muraglia di pietra e le fronde degli alberi che ricadono e a sinistra, oltre il muretto, il vuoto a strapiombo e sotto il torrente con l'acqua impetuosa che scroscia sui massi bianchissimi... Cervo, in lingua Walser "Sarff", significa bianco, proprio per il

colore dei suoi massi.

Noi viaggiamo in tre, a volte quattro quando c'era anche Star, bellissima e imponente femmina di pastore tedesco, a bordo di una Fiat Bianchina di colore verde chiaro con la *capote* di stoffa nera, piccolissima, e la disposizione era: Mamma al volante, mia sorella che pativa le curve seduta davanti, io dietro con il cane che mi alitava in faccia. Ho rivisto recentemente questo modello proprio al Santuario di San Giovanni d'Andorno, forse durante un raduno di auto d'epoca, e mi sono seriamente chiesta come facevamo a incastrarci tutte lì dentro .

Già allora la Bürsch mi sembrava un mondo a sé, immediato e arcaico. La luce del sole era troppo abbagliante, i colori più squillanti, i profumi più intensi, i sapori più decisi; le case con i tetti di lose, le architetture ardite, l'aria pura e frizzante che era un godimento respirare, una diffusa sensazione di confidenza e di benessere, di appartenenza, di casa... Era bello essere lì, si stava bene, eravamo tornate, non c'era più pericolo perchè lì non poteva succedere nulla di male...

Sempre nei miei ricordi di bambina mi vedo all'arrivo, circondata e sovrastata da gruppi di signore eleganti e mugolanti, tutte nostre parenti, in abiti di seta e golfini lavorati a mano, risento l'odore della cipria e del filo di rossetto, unico trucco, e il tintinnio dei braccialetti d'oro; ci facevano delle gran feste ma a me sembravano temibili queste signore, tutte donne e quasi tutte molto volitive.

E avevo ragione: accanto all'affetto talvolta sincero c'erano le lingue più taglienti e biforcute che l'Onnipotente abbia mai creato, dalle eroine Bibliche ai giorni nostri, accompagnate dall'incrollabile convinzione di poter fare a meno di tutte le mediazioni che la buona educazione, per non dire la diplomazia, prescrivono. "Ti ho visto nascere" mi dicevano, e questo le autorizzava ad ogni invasione di campo: ti entravano in casa senza essere invitate e ti dicevano la loro su tutto.

Per arrivare a casa nostra bisogna salire a piedi una larga serpentina a gradoni di pietra in mezzo alle case; dopo quattro curve e tre biforcazioni ci si immette in un più largo terrazzamento che sovrasta il paese e da cui



Teodoro e Maria Rosazza Buro Lino

si gode una vista invidiabile sulla vallata, la Piazzetta.

Quando noi sbucavamo dall'ultima curva trovavamo lì in estate una dozzina di donne sedute in cerchio intente a cucire o a ricamare o anche solo a leggere: le abitanti delle case che si affacciano sulla Piazzetta e le loro amiche.

Ricordo le poltroncine in midollino e le riviste di moda francesi. Sull'ultima e più alta parte si affaccia la nostra casa.

E' una casa molto antica, costruita su resti ancora più antichi, tutta di pietra e legno, alta e stretta come una torre. Il portoncino d'ingresso è fornito di battacchio centrale come campanello, incorniciato tra le buche delle lettere sormontate dalle iniziali dei primi proprietari: MM e ME, il mio bisnonno Edoardo Mosca Pedrò e sua cugina Maria, mamma di Alda e Bice.

In quella parte della Piazzetta erano sedute le

due sorelle, mentre la loro Mamma sorvegliava dall'alto seduta sul balcone. Erano due belle donne, alte e magre, capelli e occhi chiari; mi sembravano molto raffinate e le meno appariscenti.

La loro Mamma, che aveva più di novant'anni quando sono stata in grado di riconoscerla, era molto bassa, molto grossa, gobba e con una folta barba sul mento. Ho poi saputo che in paese la chiamavano "Maria ancin" - Maria uncino - per via della gibbosità della schiena.

Per nulla imbarazzata dal suo aspetto si esprimeva per lo più con sordi grugniti e con sguardi perentori comandava a bacchetta le figlie come prima doveva aver comandato anche il marito.

Costui, il compianto Zio Teodoro, detto "Doro", era stato invece un gran bell'uomo; diplomato alle scuole superiori a Biella, era stato per molti anni per lavoro in Cina ai primi del Novecento, nella regione dello Yunnan, assunto da un'impresa edile di un conterraneo che costruiva strade e ferrovie, come altre in subappalto dalle grandi potenze Statunitensi o Francesi concessionarie; servizi da caffè di rara bellezza, vassoi, piatti, vasi testimoniano questo periodo, unitamente all'ampio carteggio epistolare con la giovane moglie .

Ho letto alcune delle bellissime lettere che i due si scrivevano in quegli anni: Doro iniziava sempre con: "Moglie mia amatissima" o "Mia amatissima sposa" e con fraseggio elegante le raccontava di come si svolgeva la sua vita in quei paesi lontani e di come purtroppo non sarebbe potuto tornare in tempo per la data con lei concordata, per il verificarsi di qualche circostanza imprevista, rassicurandola peraltro sempre del suo imperituro affetto.

L'altra rispondeva esprimendo il suo disappunto con brevi, scarni vocaboli.

Aveva poi preso parte con onore alla prima Guerra Mondiale come Ufficiale, congedandosi con il grado di Colonnello del Genio, ricompensato da S.M. il Re Vittorio Emanuele III con l'onorificenza

del Nastro Azzurro.

In seguito aveva partecipato alla costruzione della ferrovia Lanzo-Ceres, in Valle di Lanzo, all'edificazione di una Centrale Elettrica e ad altri importanti lavori.

Mi sono sempre chiesta come un uomo così bello, colto e capace avesse potuto sposare una montanara rustica, brutta e dispotica; una risposta può forse provenire dalle sue sostanze, oltre che dall'amore che, come si sa, è cieco - e sordo -.

Le tovaglie e le lenzuola di tela di lino di Fiandra con le sue iniziali meravigliosamente ricamate testimoniano della sua ricca dote; tra gli atti notarili di famiglia ho trovato una "Dispensa Speciale" che le consentiva di ereditare e di possedere beni immobili - ricordo a noi tutte che fino ai primi anni del 1900, sembra incredibile, noi donne non avevamo piena

Scorcio della Valle Cervo



capacità giuridica; i suoi possedimenti erano costituiti oltre che dalla casa di Rosazza, da grandi cascine e vasti appezzamenti in pianura, tra cui molte giornate di terra coltivate a granoturco, da cui le provenivano rendite pagate credo anche in natura; mi è stato raccontato di carri colmi di uva e di altra frutta, cereali ed altri viveri che le venivano portati in un tempo lontano, in quanto parte del raccolto.

Della massa ereditaria facevano sicuramente parte anche i boschi di castagni, faggi e ontani, per la legna da ardere nell'inverno e per le castagne.

Nell'ambito di un'economia rurale di una vallata montana negli ultimi decenni del 1800 non poteva annoverarsi tra le più sfortunate. Sembra che allora in Valle le ragazze che potevano portare in dote una casa per la vita del nuovo nucleo familiare si sposavano giovani e talvolta con chi volevano; le altre si dovevano accontentare di un vedovo o comunque di un marito molto più grande di loro, che con grandi sacrifici e duro lavoro, per lo più in paesi lontani, aveva messo da parte un gruzzolo sufficiente all'acquisto o alla ristrutturazione di un'abitazione.

Queste differenze di censo le ho sempre avvertite con maggiore immediatezza in questo contesto; non so se per la diretta conoscenza che tutti hanno di tutti, spesso anche parenti tra loro, in un ambiente così ravvicinato, oppure in quanto retaggio di un'economia di sussistenza in cui la proprietà anche solo di una mucca, di due o di nessuna, cambiava la vita.

I beni di famiglia facevano dell'Alda e della Bice due modeste *rantières*; avevano fatto studi superiori ma non si erano preoccupate di cercarsi un impiego potendo disporre di una modesta rendita che permetteva loro di vivere decorosamente, come se avessero percepito uno stipendio.

Naturalmente secondo i criteri di una assai oculata amministrazione domestica in cui nulla veniva sprecato; anche il più misero avanzo godeva di una dignitosa riutilizzazione, secondo l'antico adagio: "*Una grande regola o una grande rendita*". Nella Valle del Cervo lo spreco è immorale.

In compenso giocavano a tennis, facevano escursioni in montagna fermandosi anche a

dormire nei Rifugi, si concedevano brevi viaggi e vacanze.

Confezionavano abiti eleganti e ricamavano per loro e per qualche amica: ho ancora negli occhi degli abiti di seta per mia Mamma e due deliziosi completini marinari per noi in lino color *écrù*, con la gonna a piegoni e la casacchina a tre bottoni, rigorosamente identici come in collegio; sopra il taschino a sinistra ricamato in blu un delfino per mia sorella e un'ancora per me, unica differenza: eravamo elegantissime, peccato che giocare vestite così fosse impossibile.

Tenevano la casa di Rosazza, che anche per loro era quella della villeggiatura, con una cura e una maestria inarrivabili: tutti i legni delle scale, dei mobili e dei pavimenti risplendevano e profumavano di cera, vetri e tendine e tovaglie erano sempre di bucato e perfetti e in tutti i sette piani di casa, tra la cantina e il sottotetto, non c'era un granello di polvere.

Riuscivano a cucinare la stessa grossa trota in almeno tre modi diversi, preparavano in casa liquori squisiti e la loro Zuppa Inglese era leggendaria.

Non si erano mai sposate nonostante le molte proposte; l'intelligenza, la cultura e l'indipendenza economica le rendeva intellettualmente libere e, a parte la devozione di facciata al padre e la sudditanza reale alla madre, non erano soggette a nessuno.

Si rendevano conto che la loro condizione di privilegio le privava di un autentico contatto con il mondo del lavoro e quindi con la reale situazione economica e sociale del Paese *tout court*; percepivano altresì appieno che la loro condizione di nubili le aveva private delle fondamentali esperienze di vita delle relazioni sessuali e coniugali e della maternità.

Ciò nonostante sono state per me un esempio di integrità morale e di intraprendenza culturale, di curiosità di vita e di ordinata operosità.

Maria Teresa B.B.

Intervista sociosanitaria sul Covid-19 al dott. Antonello Pisanti

Pediatra, Tisiologo, esperto in malattie dell'apparato respiratorio, infettivologo e Immunologo

I sintomi iniziali sembrano comuni a quelli di una normale influenza e pare che i bambini ne siano pressoché immuni, forse perché, come suggerisce qualcuno, negli organismi giovani c'è una pronta reattività a stimolare gli anticorpi giusti e, di conseguenza, che le vaccinazioni potrebbero dimostrarsi maggiormente efficaci con i giovani, anche contro un virus che, seppur nuovo, è comunque simile ad altri.

D: Dottore, da quanti anni esercita la professione medica, e presso quali Istituzioni sanitarie l'ha praticata?

R: La mia laurea in Medicina risale al lontano 1976. Tre specializzazioni presso la Federico II: 1) Clinica pediatrica 2) Tisiologia e Malattie dell'Apparato Respiratorio 3) Puericoltura più un Perfezionamento presso Università di Perugia in Immunologia e Allergologia pediatrica.

Tirocinio ospedaliero semestrale presso 29 Divisione Pediatria Osp. A.Cardarelli Assistente e poi Aiuto Divisione di Pediatria Ospedale di Aversa (CE).

Aiuto Corresponsabile e poi Responsabile della Sezione di Broncopneumologia Pediatrica presso SS Annunziata Osp. ad Alta Specializzazione.

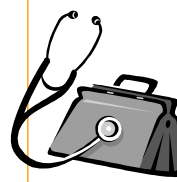
Dirigente presso Osp. Pausilipon UOC di Pediatria ad indirizzo Infettivologico.

Dirigente presso Osp. Santobono.

Nell'ultimo decennio della carriera ospedaliera, riferimento per la Tubercolosi Pediatrica in tutto il Centro-Sud Italia.

Ho insegnato per circa 10 anni di "Infettivologia pediatrica" presso il polo pediatrico dell' A.O. Santobono-Pausilipon della Federico II.

D: Nel corso della sua carriera professionale ha mai esperito un'emergenza sanitaria come quella prodotta dal Covid-19, o almeno



Il medico risponde *Le domande e le risposte sulla nostra salute*

confrontabile ad essa?

Se sì, in quale caso? Ricordiamo che un lockdown mondiale così ferreo non si era verificato nemmeno durante la guerra mondiale.

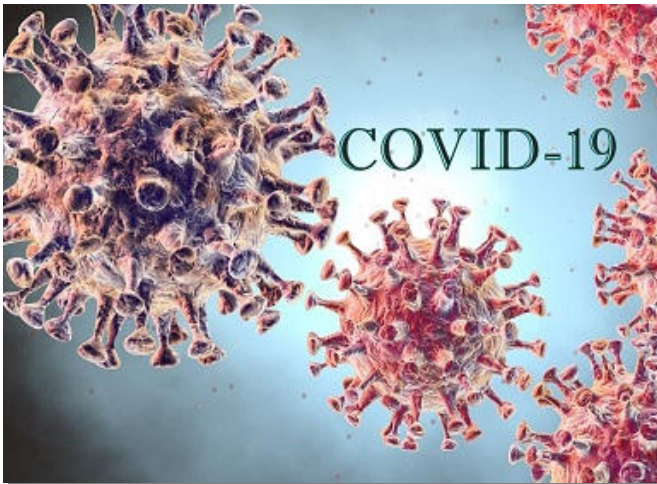
R: Assolutamente no, nessun confronto, nel senso di un'epidemia e pandemia di tali proporzioni.

Ricordo comunque con grande lucidità, l'esperienza da studente di Medicina, nel 1973, dell'epidemia di Colera a Napoli. Quella dell'epidemia da VRS (Virus Sinciziale Respiratorio) nei lattanti del 1978.

Quella dell'epidemia di Morbillo a Napoli e in Campania nel 2001 il cui allarme inizialmente fu lanciato proprio dal sottoscritto, e di alcuni casi di Meningite Meningococcica nello stesso anno. Infine un'epidemia influenzale di notevoli proporzioni nel 2008 in cui fu paventata ma infine scongiurata, un'epidemia dello stesso virus (Aviaria) che provocava la SARS. Comunque nessuna di queste esperienze è da paragonare a questa, né mai furono presi dalle Istituzioni provvedimenti così draconiani.

D: E' percezione diffusa che ormai sappiamo quasi tutto sui virus e su come contrastarne la proliferazione, ivi incluse le consuete norme igieniche di base da rispettare, come lavare spesso le mani col sapone o evitare di stare con le scarpe in casa, non stare in contatto con chi ha un'influenza etc, ma nel caso del Covid-19, lei ritiene possano valere le stesse, basilari precauzioni? O questo virus ha caratteristiche a tal punto sconosciute da risultare di così difficile contenimento? La rapidità del contagio e la facilità di diffusione insomma, sono comuni a tutti i virus finora studiati?

R: Le norme igieniche sicuramente devono essere le stesse, anche se bisogna



ammetterlo, non sembra siano risultate sufficienti in questa epidemia, data la particolare contagiosità e velocità di diffusione del Covid-19.

Efficaci invece, vista la diffusione aerea specialmente in ambienti chiusi (e/o forse più inquinati), sembrano essere state le disposizioni circa la sospensione di alcune attività lavorative e scolastiche e comunque di tutte quelle attività che presupponevano assembramenti, specialmente in ambienti chiusi.

D: Cambierà qualcosa dopo questa esperienza rispetto alle norme igienico sanitarie a livello individuale e sociale? Continueremo a uscire con i guanti in lattice e a mantenere la social distance?

R: sicuramente questa esperienza influirà su i futuri comportamenti igienico-sanitari della popolazione ma, non solo, penso che potrebbero cambiare anche molte abitudini sociali; mi auguro però che non si continuerà certo anche in futuro a uscire sempre con guanti e mascherine, una volta esaurita l'epidemia, ma che il loro uso possa essere riservato in futuro solo a categorie particolari.

D: I sintomi iniziali sembrano comuni a quelli di una normale influenza e pare che i bambini ne siano pressoché immuni, forse perché, come suggerisce qualcuno, negli organismi giovani c'è una pronta reattività a stimolare gli anticorpi giusti e, di conseguenza, che le vaccinazioni potrebbero dimostrarsi

maggiormente efficaci con i giovani, anche contro un virus che, seppur nuovo, è comunque simile ad altri. Qual è il suo pensiero in merito, e quale eredità pensa possa lasciare questo coronavirus in termini di conoscenza e di esperienza pediatrica?

R: La prima idea che mi venne in mente, inizialmente, per spiegare questa peculiarità dell'età pediatrica fu più di tipo, per così dire "filosofico", che scientifico: "I bambini sono sempre più attrezzati rispetto a qualsiasi tipo di novità". In realtà ho appreso poi da alcuni studi e ampie "review" su riviste internazionali d'immunologia, che avevo proprio ragione.

Il sistema immunitario dei bambini infatti è effettivamente più efficiente ed adattabile nei confronti di agenti infettivi "nuovi" rispetto alla popolazione generale ed in particolare a quella dei soggetti più anziani, il cui sistema immunitario è meno elastico, più rigido e maggiormente basato su esperienze già fatte precedentemente e non su quelle nuove.

Questo accade anche, in parte per tutti i virus influenzali in genere, che hanno la tendenza a mutare e a "rinnovarsi", tant'è che durante tutte le epidemie influenzali, il maggior prezzo, lo pagano proprio gli anziani (over sessantacinque).

D: Con quali ricadute, come esiti prescrittivi e di prevenzione nel rapporto tra genitori e figli?

R: Io penso che le ricadute nei bambini, nel rapporto con i genitori, siano complessivamente positive perché una maggiore vicinanza e un maggior tempo dedicato a loro non può che migliorare la relazione; in più ritengo che questa esperienza che per fortuna non ha come bersaglio privilegiato la salute fisica dell'infanzia rappresenta un valore aggiunto se filtrata e spiegata sapientemente dagli stessi genitori e rappresenti un fattore fortificante la psiche infantile.

D: Ritiene che, in quest'ultimo caso, ci possano essere eventualmente delle differenze tra genitori di figli con disturbi comportamentali, ed in particolare di quelli afferenti allo spettro autistico, altra emergenza

internazionale esplosa nell'ultimo decennio e di cui non sono ancora per nulla chiari i motivi?

R: Lo spettro autistico è un contenitore molto grande che va da forme molto lievi di disturbi comportamentali a forme più gravi e di vera disabilità.

Per quanto riguarda le prime credo che possa solamente giovare un rapporto di maggiore vicinanza di entrambi i genitori ai propri figli sia in termini quantitativi (nel senso della quantità di tempo dedicato) che qualitativi.

Infatti da più parti nell'ambito delle competenze psico-pedagogiche si suppone che il lavoro di entrambi i genitori, il tipo di vita frenetico della nostra Società, le lacerazioni dei rapporti all'interno del nucleo familiare, rappresentino un fattore determinante nella genesi di molti di questi disturbi, che, intendiamoci, sono sempre probabilmente esistiti ma che un tempo si riuscivano a risolvere con un approccio dettato dal buon senso, dal miglioramento del rapporto affettivo e da una collaborazione tra scuola e famiglia.

Oggi invece sembra che vi sia un'eccessiva tendenza alla medicalizzazione di queste, per così dire, "variabili psichiche", ed un eccessivo ricorso alla delega, vedi psichiatra infantile, con un atteggiamento di deresponsabilizzazione ed abdicazione del ruolo genitoriale.

D: In materia di misure mirate alle persone con disabilità nel loro insieme (fisico, psichico e sensoriale, anche combinato) le misure adottate sono adeguate oppure sono necessarie prassi mirate? Potrebbe dare qualche dritta in tal senso?

R: E' chiaro che maggiore sostegno e maggiori attenzioni soprattutto in termini economici e di personale ausiliario, penso ad esempio all'utilizzo dei lavoratori extracomunitari che già tanto fanno a livello privato per molti anziani, supplementando e compensando le carenze dell'assistenza socio-sanitaria) andrebbero rivolte a questa tipologia di soggetti con disabilità.

Per questo sarebbe utile una politica più aperta, esattamente contraria a quella

ostruttiva praticata del tutto recentemente, nei confronti degli immigrati, alcuni dei quali sono anche molto scolarizzati ed anche preparati ad alcune funzioni di tipo assistenziale.

Lo stesso dicasi per l'impiego dei recettori di reddito di cittadinanza cui verrebbero anche fatte le dovute integrazioni economiche offrendo loro un lavoro utile e dignitoso di grande valenza sociale.

D: Questo virus, della famiglia dei coronavirus, ha origine animale: il salto di specie e la sua successiva diffusione tra umani sono eventi rari, ma è già accaduto. Nel caso del Covid-19 si stanno analizzando in maniera molto più sistematica età, patologie, decessi in strutture sanitarie, determinante presenza ai fini del decesso del virus o meno. Che cosa è cambiato secondo lei rispetto agli altri virus influenzali?

R: Come lei sa, l'influenza provoca in media ogni anno circa 14.000 (13.600 per la precisione) decessi all'anno su circa otto milioni di soggetti colpiti quindi una letalità compresa tra lo 0.1-0.2%.

Consideriamo che questa letalità è da spalmare su tutte le età ma dobbiamo anche considerare che la letalità è molto attenuata dall'esistenza di un vaccino, la cui pratica oramai da vari anni è considerata di routine nella popolazione più anziana.

Alla luce di queste considerazioni si potrebbe pensare che la vera discriminante sarebbe proprio quella della mancanza di un vaccino per il Covid-19 e a fare la vera differenza tra le due entità patologiche.

D: L'elevato numero dei contagi e dei decessi della regione Lombardia, sta assumendo, in prospettiva, una rilevanza unica, specie se rapportate alle pur difficili situazioni delle altre nazioni.

A suo parere è il virus che si adatta alla tipologia del territorio (maggiore presenza di agenti inquinanti, condizioni di temperatura ideali) e di popolazione che incontra (percentuale più alta di anziani con patologie) o ci suggerisce altri punti di vista?

R: Su questo fronte ancora non si può dire l'ultima parola visto che nel Sud molti ancora, prospettano gli stessi disastri, se non ancora maggiori, per le presunte peggiori condizioni del Sistema Sanitario nel Mezzogiorno.

Io tuttavia ritengo che per effetto di diverse condizioni ambientali e diverse abitudini sociali e per la maggior quota di popolazione di anziani, (tra l'altro quasi tutti ricoverati forse a differenza che nel sud Italia in case di riposo, quindi in comunità molto chiuse e "dense"), il maggior prezzo alla fine dei conti sarà a scapito dei territori del Nord Italia.

Ammesso che effettivamente il virus sia stato più aggressivo nel nord-Italia ed in particolare in Lombardia, le ragioni potrebbero essere attribuibili anche a :

- Inquinamento atmosferico;
- Concentrazione industriale;
- Maggiori traffici commerciali;
- Maggiore tasso medio di umidità ambientale;
- Temperatura mediamente più bassa;
- Massima movimentazione trasporti e collegamenti;
- Maggiore concentrazione d'individui in luoghi spesso chiusi ed affollati;
- Maggiore concentrazione di grandi magazzini e supermercati;
- Minori esercizi commerciali al dettaglio, piccoli e poco affollati;

Altri tipi di malattie infettive (eccetto quelle gastroenteriche), contrariamente ai luoghi comuni, sono sicuramente più incidenti nel nord, vedi meningiti nel Trevigiano e quella recente di Meningiti nel Bergamasco.

D: Si è potuto constatare dalla Cina e poi in sequenza qui da noi e in tutte le nazioni man mano raggiunte dai primi casi, quali siano state le misure adottate: con negozi serrati, strade semivuote e attività produttive, culturali e ricreative per lo più sospese; secondo lei sono la strada obbligata per evitare la diffusione? Evitare di porre sotto stress insostenibile le strutture e le organizzazioni sanitarie nazionali è il modo più efficace per fronteggiare il virus e limitare i decessi?

R: Credo che questa strada cui Lei fa

#CORONAVIRUS
Influenza Covid19
LE REGOLE DA SEGUIRE

Comune di Pontassieve

A CHI RIVOLGERSI

In presenza di febbre, tosse e altri sintomi influenzali il consiglio è rimanere a casa e contattare telefonicamente il **medico di famiglia** (dalle 8 alle 20 nei giorni feriali e festivi).

Per **informazioni** contatta il numero 1500 attivo h24 e istituito dal Ministero oppure il numero regionale 800.556060 opzione 1 attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 18.00

Se si è stati a **stretto contatto con casi confermati** di Covid-19 o si è soggiornato in Cina negli ultimi 14 giorni o nei Comuni con attuale quarantena chiamare il numero messo a disposizione dalla ASL Toscana Centro 055.5454777

RACCOMANDAZIONI

- ▶ Lavati spesso le mani
- ▶ Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- ▶ Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
- ▶ Copri bocca e naso se stamutisci o tossisci
- ▶ Non prendere farmaci antivirali né antibiotici, a meno che non siano prescritti dal medico
- ▶ Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro e alcol
- ▶ Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o assisti persone malate
- ▶ I prodotti made in China e i pacchi ricevuti dalla Cina non sono pericolosi
- ▶ Gli animali da compagnia non diffondono il nuovo coronavirus

Si raccomanda di prendere in considerazione solo notizie che provengono o che sono confermate da fonti istituzionali.

riferimento, vista la diffusione velocissima del contagio, sia stata comunque inevitabile e la sola al momento percorribile in assenza di un vaccino e di validi presidi terapeutici efficaci e validati.

In realtà poi credo che da un punto di vista socio sanitario il nuovo Coronavirus sia stato capace di attuare in brevissimo lasso di tempo alcune aspirazioni di "decrescita felice" e di sanificazione dell'ambiente in cui da alcuni anni una parte delle nuove generazioni di giovani credono.

Lo stesso virus ha poi favorito in un certo senso le giovani generazioni nel conflitto che le oppone di fatto in tante declinazioni a quelle che le hanno preceduto.

D: Ritieni potrebbero esserci alternative possibili e più efficaci di questa?

R : Ritengo che il nostro Paese, a prescindere dalle giuste misure adottate, ancora una volta abbia pagato un prezzo alto, che forse sarà ancora maggiore alla fine dei conti, per l'eccesso di burocratizzazione del nostro sistema politico-sociale.

Mi spiego meglio: la lentezza delle procedure di costruzione di nuovi ospedali di emergenza, la lentezza nella validazione da parte dell'AIFA di farmaci, che sembrano aver avuto efficacia in altri Paesi e la difficoltà nell'approvvigionamento degli stessi, vedi uso dell'Idrossiclorochina (Plaquenil, farmaco antimalarico) in Francia o di alcuni farmaci antivirali come il Favipiravir (Avigan) in Giappone. In emergenza, a mio parere, bisogna essere più pragmatici e tempestivi ed essere anche più pronti e più audaci nell'approvvigionamento ed impiego di farmaci che potenzialmente possono salvare molte vite umane.

D: Al fine di confutare destabilizzanti congetture complottistiche, cosa dovrebbe fare la comunità scientifica nazionale, U.E. (d'area) e globale per dimostrare che il Covid-19 non è un organismo originariamente naturale, poi virus modificato e potenziato a livello bio-ingegneristico per ragioni di competizione geopolitica?

R : La prova che il nuovo Coronavirus non sia il risultato di un esperimento (doloso) di laboratorio è data dal fatto che a pagare in una pandemia non sia solo il Paese autore del presunto attacco biologico ma tutti i Paesi del mondo e del globo.

Il fatto che ad esempio dopo Hiroshima e Nagasaki non sia mai più usata l'arma atomica nasce proprio dalla consapevolezza che la messa in gioco di una tale arma finisca, se messa in campo, per distruggere tutto il Genere Umano.

Poi bisogna ricordare che l'applicazione e l'utilizzo dei virus fatti in laboratorio, rappresentano un'importante e validissima linea di ricerca in ingegneria genetica nella prospettiva di riuscire a curare e modificare addirittura il genoma in alcune malattie genetiche.

D: Secondo la sua esperienza e valutazione in termini sanitario-sociali (anche socio-sanitari) a fronte della gestione della pandemia Covid-19 vi è una gestione asimmetrica, differenziata e discriminatoria fra regioni del nord e del sud Italia?

R: L'asimmetria dell'assistenza sanitaria esiste ed è data sicuramente dalla maggiore storica efficienza delle strutture sanitarie del nord, basta pensare alla storica migrazione dei malati dal sud al Nord.

Questa però avviene generalmente più per malattie cosiddette di "elezione", e spesso anche presso strutture private, laddove in caso di malattie acute e di "Pronto soccorso" forse nel sud per ragioni storiche e sociali si è sviluppata una migliore Cultura dell'Emergenza che oltre che attrezzature può contare anche su una maggiore capacità d'improvvisazione e di una maggiore creatività, basti pensare all'uso, per fortuna prima che ne venga validato l'uso ufficiale, del farmaco anti-artrite reumatoide il Tocilizumab che si è rivelato efficace nei malati da Covid-19 più gravi.

D: L'U.E. dovrebbe avere dirette e chiare competenze socio-sanitarie e/o sanitario-sociali?

R: Certo in una vicenda come questa sarebbe stata auspicabile una maggiore coesione ed alleanza tra i Paesi della UE, che avrebbero inciso molto positivamente nell'indicare linee-guida per provvedimenti comuni e non dissimili nell'affrontare sia le scelte sociali che sanitarie.

La stessa coesione ed unione più volte che è stata richiesta da più parti per un esercito "unico" europeo, utili a combattere una guerra comune, per non disperdere energie, risorse che possono essere sommate tra loro e ed essere moltiplicate positivamente e virtuosamente.

Domenico Conduro
Presidente ANS Campania



Consigli UTILI per affrontare la montagna con maggior sicurezza

Conoscere

Preparate con cura il vostro itinerario anche quello che vi sembra facile. Affrontate sentieri di montagna sconosciuti solo in compagnia di persone esperte. Informatevi delle difficoltà dell'itinerario. Verificate sempre la situazione meteorologica e rinunciate in caso di previsioni negative.

Informare

Non iniziate da soli un'escursione e comunque informate sempre del vostro itinerario i vostri conoscenti e il gestore del rifugio.

Preparazione fisica

L'attività escursionistico/alpinista richiede un buon stato di salute. Per allenarvi, scegliete prima escursioni semplici e poi sempre più impegnative.

Preparazione tecnica

Ricordate che anche una semplice escursione in montagna richiede un minimo di conoscenze tecniche e un equipaggiamento sempre adeguato anche per l'emergenza.

Abbigliamento

Curate l'equipaggiamento, indossate capi comodi e non copritevi in modo eccessivo. Proteggetevi dal vento e difendetevi dal sole, soprattutto sulla neve, con abiti, creme e occhiali di qualità.

Alimentazione

E' importante reintegrare i liquidi persi con l'iperventilazione e per la minore umidità dell'alta quota. Assumete cibi facilmente digeribili privilegiando i carboidrati e aumentando l'apporto proteico rispetto a quello lipidico.

Rinuncia

Occorre saper rinunciare ad una salita se la propria preparazione fisica e le condizioni ambientali non sono favorevoli. Le montagne ci attendono sempre. Valutate sempre le difficoltà prima di intraprendere un'ascensione.

Emergenze

In caso di incidente, è obbligatorio prestare soccorso. Per richiamare l'attenzione utilizzare i segnali internazionali di soccorso alpino:

- CHIAMATA di soccorso. Emettere richiami acustici od ottici in numero di 6 ogni minuto (un segnale ogni 10 secondi) un minuto di intervallo.
- RISPOSTA di soccorso. Emettere richiami acustici od ottici in numero di 3 ogni minuto (un segnale ogni 20 secondi) un minuto di intervallo

S.O.S. Montagna

In montagna munitevi di un fischietto in modo che eventualmente, in caso di pericolo o d'incidente vi si possa localizzare e portarvi soccorso: fischiate 2 volte brevi e consecutive ogni 10 o 15 secondi

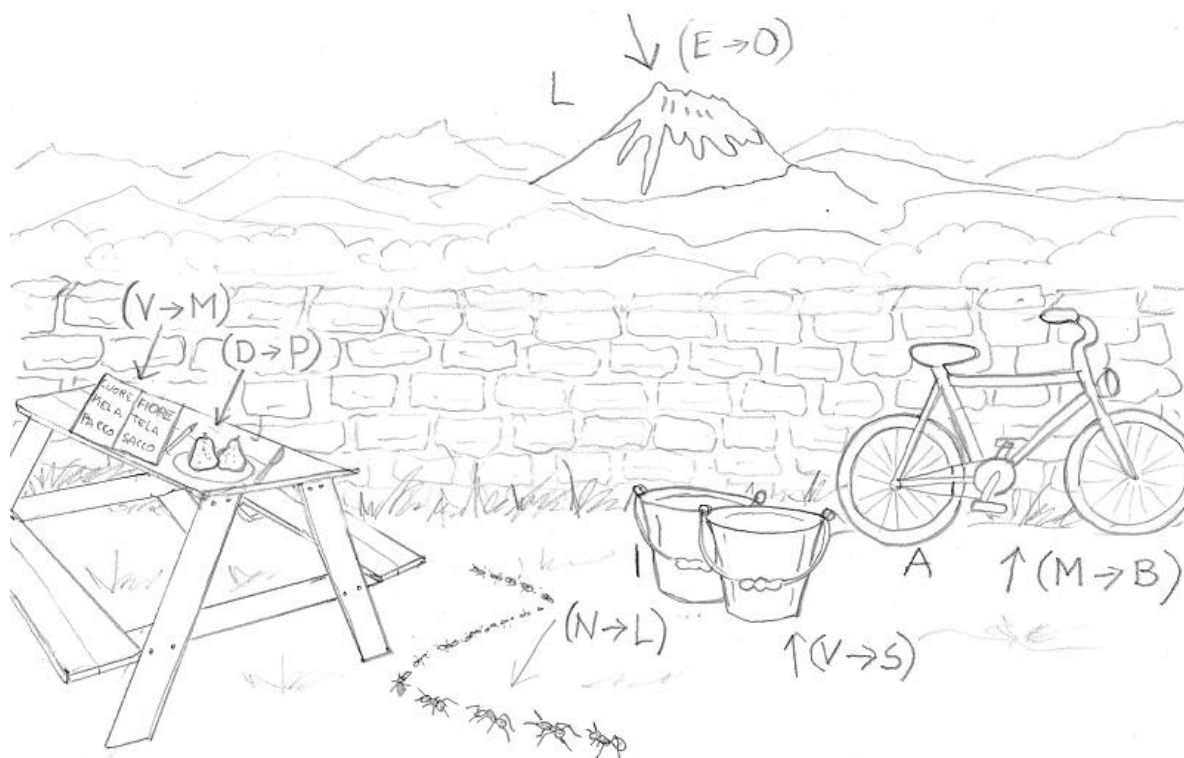


Strizzacervello
L'angolo dei giochi enigmistici

IL REBUS del mese

(Ornella Isnardi)























REBUS con cambio
(sostituire le lettere come indicato tra parentesi):
8, 10, 1, 6, 5



(la soluzione verrà pubblicata nel numero di GIUGNO dell'Escursionista)

IL CRUCIVERBA del mese

(prodotto da www.crucienigmi.it)

1		2	3	4	5	6	7		8	
9	10						11	12		
13					14	15			16	
17				18				19		
20			21				22			
		23				24				
	25					26				27
28					29			30		
31				32				33		
34			35				36			
37		38					39			
		40								

(la soluzione verrà pubblicata nel numero di GIUGNO dell'Escursionista)



ORIZZONTALI:

2. Autorizzazioni ad assentarsi dal lavoro
9. L'albero natalizio
11. Condimento piccante
13. Il fiume di Terni
14. Un cubetto di... brodo
16. Targa di Arezzo
17. Bovini preistorici
18. Aperture nei muri esterni di un edificio
20. Studioso di cose divine
22. Desiderio di bere
23. Ogni mano ne ha cinque
24. Diminuzione di peso
25. Si assume per nutrirsi
26. Bisticcio, discussione
28. Tratto finale di un corso d'acqua
29. Sono arrampicatori abilissimi
31. Simula buoni propositi
33. Un'auto a Londra
34. Iniziali di Pacinotti
35. Costoso o diletto
36. Il più bel fiore
37. Averli, possedimenti
39. Arsenio, ladro gentiluomo
40. Hanno più... suocere.

VERTICALI:

1. Bianco di capelli
2. Pubblicazione che esce con frequenza regolare
3. Aumento con il trascorrere del tempo
4. La seconda nota
5. Legno nero pregiato
6. Molto affaticato
7. Il dittongo in piedi
8. Le linee che volano nei cieli
10. Dissetarsi
12. Momento finale della gravidanza
14. Sbarramento fluviale artificiale
15. Il centro di Modena
18. Istantanea ricordo
19. Li usano gli astronomi
21. Vento umido proveniente da SO
24. Vetta
25. Un seme a briscola
26. Parte di perimetro
27. La capitale dell'Albania
28. Favola
29. Nubi bianche di struttura fibrosa
30. Eventi fortuiti
32. Coda di pantera
36. Liquore che impregna il babà
38. Iniziali di Paganini
39. Un articolo femminile.

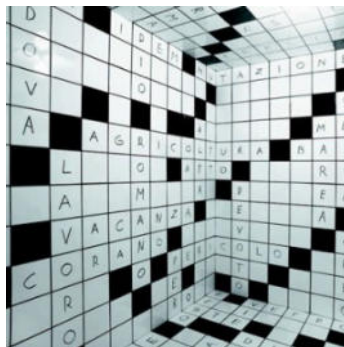


CRUCIVERBA

(Franco Griffone)

	1		2	3	4		5		6	7
8		9					10		11	
12						13			14	
15					16			17		
		18		19					20	
21	22									
23										
	24								25	26
27		28					29		30	
31	32			33		34		35		
36						37	38			
39			40							41

(la soluzione verrà pubblicata nel numero di GIUGNO dell'Escursionista)

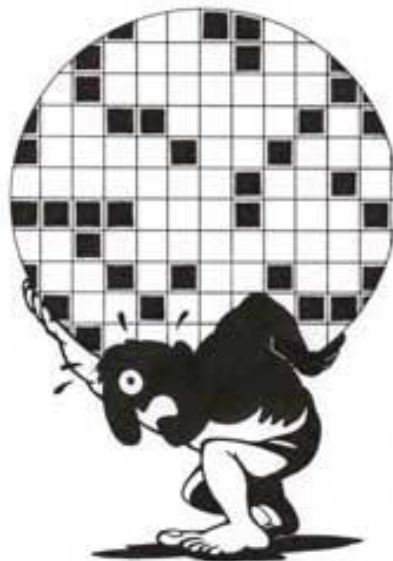


ORIZZONTALI:

- 1 PER CASO, gruppo musicale italiano
- 6 GENERAL MOTORS
- 10 a pecorelle, acqua a catinelle
- 12 un Patrizio, famoso pugile italiano
- 13 la targa dell'8 orizzontale
- 14 pesanti mezzi stradali
- 15 fiume dell'Africa occidentale
- 16 il ballo inglese
- 18 trasportare una parte dotata di gemma
- 21 catena montuosa dell'Alta Galilea
- 23 metodo di cura tramite il sole
- 24 sbalordita, stranita
- 25 asma senza capo né coda
- 28 un otto scollato
- 29 nome di donna garibaldina
- 31 sbagliate, non esatte
- 35 un'associazione dello spettacolo
- 36 Edgar Master, poeta
- 37 parte inferiore della nave
- 39 Anno Domini
- 40 un pezzo musicale o vocale senza nessuno
- 41 preposizione articolata

VERTICALI:

- 1 c'è quello di mare
- 2 manca poco a 100
- 3 regina di Spagna
- 4 l'entrata nella rada
- 5 il giorno breve
- 6 articolo determinativo plurale
- 7 è famoso quello di Venezia
- 8 può risultare assordante
- 9 colui che effettua gli ultimi ritocchi
- 10 colpita in pieno!
- 11 celestiali, paradisiaci
- 13 il Giorgio pittorico e storico dell'arte
- 16 appena sufficiente, mediocre
- 17 lo è Quasimodo per Notre Dame
- 19 il Norberto, calciatore brasiliano
- 20 proteina costituente il tessuto connettivo
- 22 fa alzare i tifosi allo stadio
- 26 tribù africana
- 27 città della Sicilia
- 30 ha preceduto l'IVA
- 32 un rosso inglese
- 33 ispezionano cucine
- 34 ha sempre l'ultima parola
- 38 precede Capone



Le soluzioni dei giochi del mese di APRILE

REBUS: catena sillabica illustrata

Soluzione: inserire nello schema i nomi delle figure illustrate divisi in sillabe in modo che l'ultima sillaba coincida con la prima del nome successivo.

(es.ca/ro/taschi/no/vità..)

losanga

tavolo

gelato

tonaca

nidiata

camini

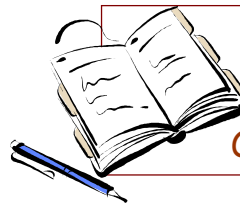
garage

EE	LA	TO	NA	CA	MI
RA					NI
GA	SAN	LO	VO	TA	DIA



1	A	M	M	E	S	S	A		S	P	A	L		
11	C	A	I	O		C	R	A	T	E	R	E		
14	I	N	A		S	E	M	I		C	I	T		
17	D	O		M	E	N	O		B		E	A		
	O		V	A	N	A		P	I	N		L		
	24	D	E	T	E	R	M	I	N	A	R	E		
27	S	B	R	I	C	I	O	L	A	T	O			
A		28	I	T	A		29	L	O	R	O		30	M
31	32		A		33	D	O	N	I		34	T	A	
35	C	R	A		37	G	O	T	E		38	P	E	R
39	H	I	D	A	L	G	O		41	L	I	S	I	
42	E	N	E	A		43	E	V	O	L	U	T	A	

		1	R	I	S	T	O	R	A	T	O	R	E		
10	P	I	N		11	A	R	A	B	A		12	E	G	
13	A	C		14	M	B		15	P	I	R	A	T	I	
16	N	O	C	I				18	L	A		19	E	T	
20	T	R	A	S	21	F	E	R	I	T	A			T	
25	O	S	S	E	R	V	A	T	O	R	26	I	O		
27	F	I	O	R	I	E	R	A		28	M	N			
	O		29	L	E	A	L	I		30	C	A	S	T	
	L		32	A	R	B	I	T	R	A	R	I	O		
	A		33	R	E	I	N	A		34	I	S	E	R	
35	I	36	M	E		37	L	A		38	A	N	I	M	I
39	O	D		40	R	E		41	P	I	O		42	E	O



Prossimi passi *Calendario delle attività UET*

Acqua di maggio è come la parola di un saggio

Con i suoi 31 giorni, Maggio è il terzo mese della stagione primaverile ed entra in questo periodo nella sua fase di massima espressione, beneficiato dalla crescente esposizione della natura alla luce solare, destinata a toccare il culmine nel solstizio d'estate del 20-21 giugno.

A Maggio le giornate si allungano e il clima è decisamente più temperato, un aspetto questo che spiega la consuetudine presso i popoli antichi di dedicare questo mese a divinità legate alla luce. I romani lo associavano ad Apollo mentre i Celti al "fuoco luminoso", metafora del risveglio della natura, celebrato con la festa di Beltane, termine che in irlandese indica il mese stesso.

L'altro elemento centrale era la Terra, intesa come Madre Natura e identificata con la dea Maia, dalla cui radice latina, Maius, si pensa possa essere derivato il termine "maggio".

Ad essa erano collegate numerose feste (come i Floralia romani) e riti legati alla fertilità della terra. Protagonisti assoluti di quelle manifestazioni erano dunque i fiori, che antiche popolazioni italiche come gli Etruschi ed i Liguri festeggiavano nel Calendimaggio (intorno al 1° del mese), ancor oggi in uso in diverse località del nord Italia.

A quelle tradizioni si richiamò la Chiesa dedicando il mese alla Madonna, e in generale alla figura della mamma, e sostituendo il biancospino, fiore simbolo della dea romana Maius, con la rosa associata alla figura della Vergine.

A Maggio poi, metereologicamente parlando, non mancano mai le piogge, quasi auspicabili considerata la siccità dei tempi in cui viviamo, e mai tali da scoraggiare le prime belle nostre camminate (Coronavirus permettendo) nella natura in fiore.

Quali quindi le camminate che auspicabilmente inizieremo finalmente a fare in questa tardiva stagione escursionistica?





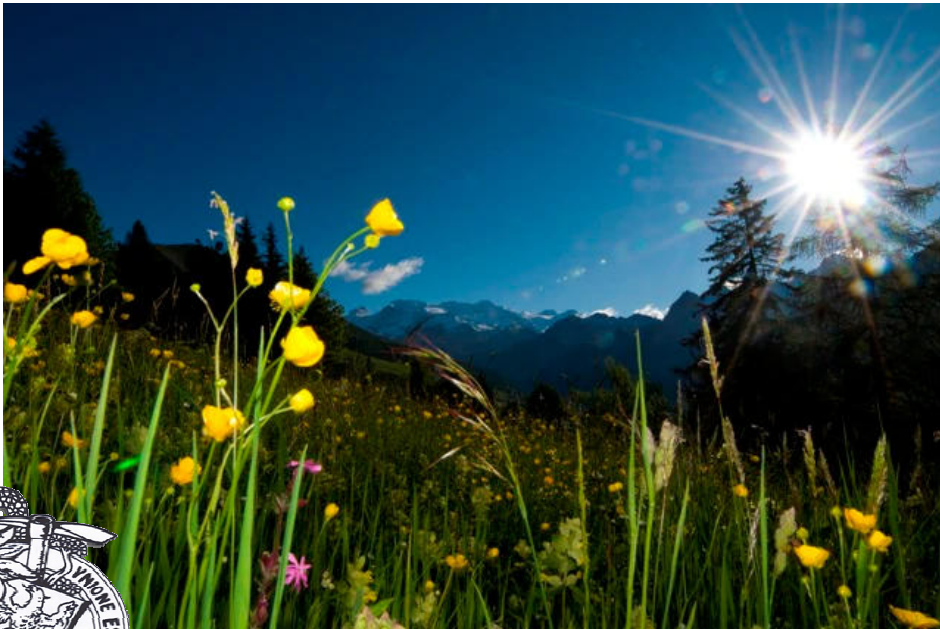
- Sabato 16 e domenica 17 Maggio percorreremo la prima parte del Sentiero dei Franchi, da Oulx a Meana di Susa, un tracciato che ricalca in parte il probabile percorso seguito dalle armate di Carlo Magno nel 773 per sorprendere alle spalle l'esercito del re longobardo Desiderio. Si partirà quindi da Oulx, che sorge su un pianoro al centro dell'Alta Val di Susa, nella zona di confluenza tra la Dora Riparia e la Dora di Bardonecchia, pernottando al Pian del Frais ed il giorno dopo si raggiungerà Meana.
- Domenica 31 Maggio invece, saliremo al Monte Cucetto, dalla cui cima godremo di un'incredibile panorama sul vallone del Grandubbioneri, percorrendo i sentieri che nel 1908 già videro la UET cimentarsi con questa montagna.

A presto finalmente quindi ritrovarci tutti insieme, pur rispettando le dovute regole di sicurezza che il momento di pandemia ancora ci imporrà, per nuove e tanto attese escursioni in Montagna.

Buon Escursionista a tutti!

Mauro Zanotto

Direttore Editoriale de "l'Escursionista"





Color seppia Cartoline dal nostro passato



Seconda Escursione Sociale al Truc della Meja

7 Aprile 1907

"La piglieremo"- "no ci farà credito"- Seconda edizione della gita d'ottobre scorso" - queste le frasi lanciate, ripetute, commentate dall'allegria comitiva di un'ottantina circa di Soci, compresa una

larga rappresentanza di gentili signore e signorine, scesa nel nebbioso mattino del 7 aprile a Lanzo per compiere la seconda gita sociale al Truc della Meja, sopra Chiaves.

I direttori con più o meno ottimismo ci garantiscono sole e sereno, e con questa sicura promessa c'incamminiamo per la bella strada carrozzabile di Coassolo che una previdente pioggia di pochi giorni prima ha spolverata egregiamente.

Dopo mezz'ora l'abbandoniamo, e per una comoda mulattiera che costeggia per breve tratto la sinistra del Tesso di Monastero, ci portiamo al vecchio ponte.

Qui la mulattiera si fa assai più ripida e poiché i magnifici boschi di castagni che attraversiamo non

sono ancora in caso di procurarci ombra, quasi, quasi, benediciamo l'assenza completa di Febo, che ci risparmia una più copiosa sudata.

Il graduale ampliarsi del panorama ed il provvido succedersi di qualche buon tratto di più dolce salita, permette alla comitiva di procedere ordinata ed assai lestamente, cosicché verso le 11 - ora fissata nel programma - facciamo la nostra entrata nel pittoresco paesello di Chiaves a 1050 metri sul l.d.m.

Qui si fa una sosta d'oltre un'ora, e presso una buona fontana, all'aria libera e profumata, con un magnifico panorama alpino di monte, diamo un'attacco a fondo alle nostre provviste. A completare il benessere e l'allegria della certo non ammusonita comitiva, si aggiunge la comparsa prima timida ed un po' incerta, ma poi franca e ben sensibile dell'amico Sole, ed è facile immaginarsi il sollievo dei bravi Direttori, dopo la solenne promessa del mattino!

Alle 12,30 lasciamo Chiaves ed in 3/4 d'ora circa di comoda salita attraversando dei minuscoli nevati, residui dell'ultima nevicata, tocchiamo la vetta della Meja (m. 1.172), su cui domina una grande croce di legno.



Il veterano Gabinio, ed altri amici dilettanti di fotografia, dispongono le loro batterie e prendono parecchi gruppi e gruppetti, fra cui uno graziosissimo di ragazzine del paese, che gentilmente hanno voluto accompagnarci quale scorta d'onore, fin sulla punta e, coi grandi fazzoletti dai vivaci colori che loro avvolgono il capo a mo' di turbante, mettono nel quadro alpestre una nota gaia e pittoresca.

Di lassù godiamo l'esteso panorama della pianura e delle sottostanti Valli di Lanzo, mentre quello delle vette circostanti ci viene alquanto limitato dalle nebbie tuttora in lotta col Sole.

In venti minuti per facili pendii erbosi e fioriti, scendiamo dalla cresta e risaliamo al vicino Santuario di S. Ignazio dove contiamo trascorrere le due ore che abbiamo ancora disponibili prima d'incamminarci per Lanzo.

Ed infatti la comitiva, dopo una visita nell'interno del Santuario, si raduna nella minuscola trattoria ai piedi del poggio, per dar fondo ai residui delle provviste e godersi

intanto lo spettacolo d'una partita alle bocchie che si disputa fra alcuni Soci.

Ma messer lo Tempo che era stato così cavalleresco coi nostri Direttori, dando piena ragione al loro ottimismo, forse per non essere da meno coi pessimisti e dimostrarsi imparziale con tutti, ci regala prima qualche raliica di vento freddo ed umidiccio, ed in seguito qualche rada gocciolina che non lasciandoci più alcun dubbio sulle prave intenzioni sue, ci fa applicare la coraggiosa divisa: "quasi, quasi è meglio fuggir!" e senza aspettare l'esito della gara bocciofila e nemmeno il direttoriale segnale di tromba, a gruppi, con velocità variabile a seconda della paura d'essere bagnati, c'incamminiamo per la comoda carrozzabile che dal Santuario scende a Lanzo.

I più svelti arrivano all'albergo col regalo d'una semplice spruzzatina, gli altri hanno una

bagnatina un po' più abbondante, ma anche questa distribuita in modo così garbato da non passare oltre gli scialli e le mantelline e da permettere a due consoci Dottori d'intavolare una così profonda discussione scintillante, da non accorgersi che invece di scendere a Lanzo, risalivano a Coassolo!

Con un'anticipato arrivo di quasi un'ora a Lanzo, certo non si poteva non essere puntuali al pranzo rissato per le ore 18 all'Albergo di Torino, dove oltre i nostri gitanti si trovarono tre consoci reduci da una non agevole scalata all'Uja di Calcante, e gli amici Berloquin, Richetta ed avv. Strolengo che non avendo potuto prendere parte alla gita, vollero almeno intervenire al tradizionale e giocondo pranzo di chiusura servito in modo eccezionalmente lodevole, come sempre, dal nostro solito albergatore.

Alle frutta il nostro solerte Vice Presidente Ing. Cav. Marchelli portò a nome di tutti un grazie di cuore ai benemeriti Direttori che così bene avevano saputo organizzare e condurre la gita, disponendo il tutto con tatto e sagacia, compresi il sole e la pioggia! e rivohe in seguito un caldissimo invito a tutti i presenti perchè numerosi avessero a partecipare alla visita al nostro caro Presidente Fiori a Cremona, al quale intanto propone di mandare un telegramma d'affettuoso saluto, sicuro interprete del pensiero di tutti.

Il sig. Negro a nome anche del condirettore Federico Filippi con parola facile e commossa anche lui parla delle benemeritenze del nostro amatissimo Presidente e fa giustamente rilevare che la distanza, il tempo ed anche la spesa non indifferente, impediranno a molti di prendere parte alla simpatica dimostrazione di Cremona, ma è per contro sicurissimo che tutti vi parteciperanno col cuore e lui che fortunatamente vi andrà, si studierà d'essere fedele interprete dei sentimenti di tutti gli amici di Torino.

L'ultimo s'alza invitato da Negro il dott. Norlenghi alquanto sorpreso d'essere stato così inopinatamente chiamato in causa senza saperne il motivo, e con parola facile e smagliante inneggia alla nostra Unione che vorrebbe quasi chiamare Unione di mutua cordialità, così cordiale,

buono, gentile è sempre l'ambiente che i soci

trovano in queste simpatiche gite, a cui augura con poetico volo lirico, un sempre crescente successo.

Alfredo Filippi

Tratto da L'Escursionista n.3
BOLLETTINO MENSILE DELL'UNIONE
ESCURSIONISTI DI TORINO
del 19/4/1907





Dispone al piano terra di una sala da pranzo con una capienza di 48 coperti. Al primo piano vi è la zona notte con eleganti camerette da 2 e 4 posti letto ciascuna, per un totale di 24 posti letto.

Alcune nostre proposte:

- **pernottamento**: sconto del 50% ai soci Giovani iscritti al Club Alpino Italiano (<18 anni);

- **pranzo/cena completo**: primo+secondo e contorno+dolce oppure antipasto+polenta e contorno+dolce);

- **mezza pensione in camerata**: cena, pernottamento e colazione);

- **pensione completa in cameretta**: cena, pernottamento, colazione e pranzo)

Le tariffe non comprendono le bevande; gratuità per bimbi sotto i 5 anni; sconto del 50% per i bimbi tra 5 e 11 anni sulle tariffe di mezza pensione e pensione completa.

Il Rifugio inizia la stagione dal 26-27-28 di marzo (Pasqua) per tutti i fine settimana fino all' 11 giugno per poi iniziare la stagione estiva fino all' 11 settembre per poi continuare con tutti i fine settimana fino ai Santi

Invitiamo gentilmente chi volesse pranzare o pernottare al rifugio a prenotare:

Parco Orsiera-Rocciavrè

Gestore **Marco Ghibaud** (detto il "Ghiba")
Bussoleno – Cortavetto (parcheggio auto)
 – Sentiero 513 poi 510 per Località Pian del Roc

Tel rifugio **0122 49526**

Cell gestore **346 2247806**

E-mail **rifugiotoesca@gmail.com**,

www.caitorino.it/rifugi/toesca/

I Consigli della Redazione *I posti in cui ci siamo trovati bene !*



la montagna torino
 libreria editrice

La Libreria La Montagna dal 1974 svolge un'accurata attività di catalogazione delle edizioni italiane e straniere, pubblicando un repertorio aggiornato semestralmente.

Grazie al considerevole impegno di Marianna Leone e Maurizio Bovo, titolari dal 1983, e la costante attenzione alle novità editoriali in continuo aumento, il lavoro della libreria risulta di importante sostegno alla diffusione di un genere – il libro di montagna – che raramente trova spazio nelle librerie generaliste. Una parte delle attività è inoltre rivolta alla stesura delle segnalazioni delle novità editoriali sulle principali riviste del settore, Alp e La Rivista della Montagna; rilevante è anche il costante rapporto con numerosi autori, supportati dai titolari nelle loro ricerche bibliografiche.

Via Paolo Sacchi, 28 bis Torino 10128

Tel/Fax **011 5620024**

E-mail **info@librerialamontagna.it**

www.librerialamontagna.it

Aperta dal martedì al sabato 9:30-12:30 / 15:30-19:30, mercoledì orario continuato, lunedì chiuso tutto il giorno



Laboratorio di panificazione naturale con annesso negozio in Buttigliera Alta *di Marco Giaccone*

La missione che si pone PaneMadre è di diffondere la cultura delle buone farine. Alimentarsi con buone farine, magari integrali o comunque poco raffinate e non chimicamente trattate, migliora la qualità della vita.

Perché migliora notevolmente l'assorbimento di sali minerali, vitamine e proteine nobili ed il metabolismo dei carboidrati.

PaneMadre è la casa dei panificatori di ogni livello.

Dal forno di casa al professionista che desidera inserire nella propria produzione commerciale almeno un pane a vera "Lievitazione e Panificazione Naturale", tutti sono i benvenuti nella comunità di PaneMadre.

Per questo ci mettiamo al Vostro fianco ed attraverso esposizioni tecniche, documentazione specialistica, ricette e corsi specialistici desideriamo introdurre nelle Vostre case e nelle Vostre botteghe, l'entusiasmante profumo dell'autentico pane naturale.

Via Reano 16 – 10090 Buttigliera Alta TORINO
Tel 011 933 88 72 Mobile 335 653 42 78 info@panemadre.it

Orari di apertura negozio : LUN : 16,00 / 19,30
MAR – VEN : 7,30 / 13,00 – 16,00 / 19,30 DOM : chiuso

A tutti i lettori della rivista ed a tutti i soci CAI UET che presenteranno questa pagina... Cristina e Costantino riconosceranno uno **SCONTO del 15% su capi di ABBIGLIAMENTO e ATTREZZATURA!!!**

I Consigli della Redazione
I posti in cui ci siamo trovati bene



Nuova APERTURA !
Via Nizza 136 Torino !!

Nuova APERTURA !
Tel 011 5842412 !!

Da sempre appassionati di **montagna**, operiamo nel settore a **TORINO** dal 1985, ma è soprattutto andando in montagna che abbiamo imparato a scegliere i prodotti migliori.

Specializzati in **alpinismo, escursionismo, trekking, climbing, arrampicata, dry tooling, ferrate, sci alpinismo e outdoor**, abbiamo, già in passato, avuto sempre il coraggio ed il fiuto di proporre e lanciare marchi nuovi, che hanno poi trovato la strada della popolarità.

Ancora oggi questo impegno si rinnova quotidianamente e continua con la scelta di partners quali **MILLET, LAFUMA, HAGLOFS, PEAK PERFORMANCE** e molti altri all'avanguardia oltre che per lo stile anche per la tecnologia.

In tutto questo un aspetto fondamentale è l'attenzione alla sicurezza ed alla tutela dell'ambiente, che ci fa affrontare il nostro lavoro così come si affronta una montagna: rifiutando, con coraggio ed entusiasmo ogni schema preconstituito.

Venite a trovarci nei locali più ampi e più facilmente raggiungibili.

Via SAN SECONDO 7 bis Torino - Via NIZZA 136 Torino

Tel/Fax **011 5604150**

Tel/Fax **011 5842412**

Cellulare **328 6991190**

E-mail info@orizzontiverticali.to.it

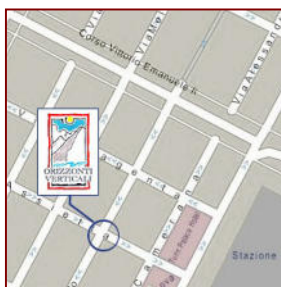
<http://www.orizzontiverticali.to.it/index.asp>

Apertura Lunedì 15,30/19,30
dal Martedì al Venerdì 9,30/14,00 - 16,00/19,30
Sabato 9,30/13,00 - 15,30/19,30



Dove Siamo >>>

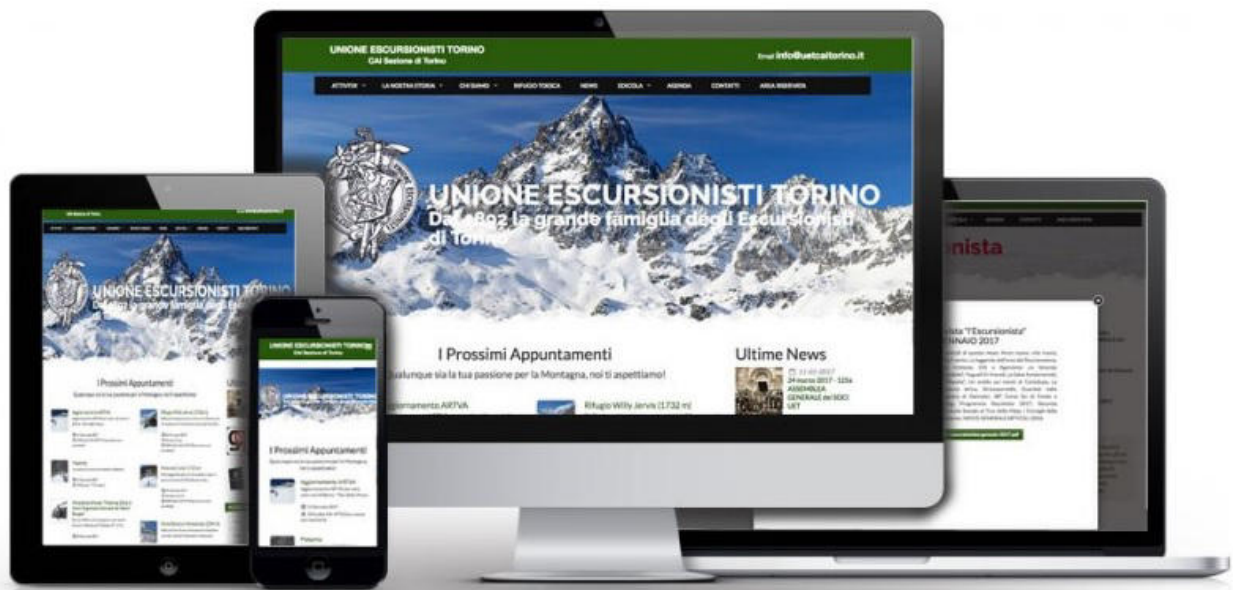
www.orizzontiverticali.to.it/pages/mappa.htm



Iscriviti alla nostra newsletter

www.orizzontiverticali.to.it/pages/newsletter.asp

www.uetcaitorino.it



Tramite Smartphone, Tablet, PC, Smarttv vieni ad incontrarci sul nuovo sito www.uetcaitorino.it!

Scopri quali magnifiche escursioni abbiamo progettato per te!

*Registrati gratuitamente come utente **PREMIUM** ed accedi a tutti i contenuti multimediali del sito... le foto, i video, le pubblicazioni.*

Scarica la rivista "l'Escursionista" e leggi gli articoli che parlano della UET, delle nostre escursioni, di leggende delle nostre Alpi, della bellezza delle Terre Alte e di tanto altro ancora!

Iscriviti alla newsletter e ricevi mensilmente sulla tua email il programma delle gite e gli aggiornamenti sulle attività dei successivi due mesi!

Qualunque sia la tua passione per la Montagna, noi ti aspettiamo!

*amicizia, cultura, passione per la Montagna:
questi sono i valori che da 125 anni
ci tengono insieme !
vieni a conoscerci alla UET*

*Qualunque sia la tua passione
per la Montagna,
noi ti aspettiamo!*

*Vuoi entrare a far parte della
Redazione
e scrivere per la rivista
"l'Escursionista" ?*

*Scrivici alla casella email
info@uetcaitorino.it*

l'Escursionista

la rivista della Unione Escursionisti Torino

Autorizzazione del Tribunale 18 del 12/07/2013

segui su



Maggio 2019