



# picchioverde®

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

picchioverde - quadrimestrale - anno IX - numero 13 - marzo 2024 - Aut. trib. To n° 22 del 27-05-2016 € 5,00

**Architetture chieresi  
contemporanee:  
1945-2023  
un patrimonio  
poco conosciuto**

**Ricordo di  
Francesco Garetto  
uomo "all'antica"**

**Il mondo delle piante,  
un miracolo vivente  
di complessità  
e bellezza**



**CERCHI SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI  
PER LA TUA CASA?**

**BigMat**  
HOME OF BUILDERS

---

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

# Il presente che si fa storia e patrimonio

Gianpaolo  
Fassino

In questo numero del «Picchioverde» trovate parecchie pagine dedicate alle architetture contemporanee di Chieri e del Chierese, un tema su cui già vi annuncio torneremo anche nel prossimo numero. Pubblichiamo gli sviluppi di un lavoro di indagine ancora in corso sulle più significative realizzazioni architettoniche contemporanee del territorio. Si tratta di edifici talvolta ben noti a tutti – basti pensare all'Istituto Vittonne o al nuovo padiglione dell'Ospedale Maggiore – ma anche edifici industriali e d'abitazione talvolta ubicati in posizioni defilate ma meritevoli di essere conosciuti e, talvolta, apprezzati: è un patrimonio immobiliare che abbiamo visto sorgere anno dopo anno e che ora è diventato parte integrante del paesaggio antropizzato che ci circonda. Una mappatura delle costruzioni di pregio che ci racconta di un presente che silenziosamente si fa storia e patrimonio. Un lavoro di ricerca nato per iniziativa di un gruppo spontaneo di professionisti e appassionati, a cui si è affiancato «Picchioverde» e che ha ottenuto il contributo dell'Assessorato al Turismo del Comune di Chieri. Il lavoro sarà anche oggetto di una mostra – che vi invito a visitare – allestita dal 18 al 23 marzo presso la sala Roccati della Biblioteca civica di Chieri.

Un ampio spazio di questo numero è dedicato a ricordare Francesco Garetto, uno dei “pilastri” intorno al quale la nostra rivista si è sviluppata in questi anni. Per un debito profondo di amicizia e riconoscenza tutta la redazione del «Picchioverde» ha voluto ricordarlo su queste pagine, di cui è stato, sin dal

numero zero, un sostenitore e collaboratore prezioso. Francesco, personalità poliedrica, attivo in molteplici iniziative sociali e culturali del territorio chierese ed astigiano, ci ha lasciati l'11 agosto dello scorso anno. Il suo carattere schivo e riservato ha nascosto ai più molte delle realizzazioni da lui compiute, me compreso. Ho cercato di ricostruire i tratti essenziali della sua vita, lunga e intensa: un lavoro fatto non senza difficoltà, nonostante la lunga amicizia e frequentazione che ho personalmente avuto con lui. Al mio ricordo si sono unite le voci di altri amici che con Francesco hanno percorso un tratto di strada, lavorando a progetti che costituiscono per tutti quanti noi oggi un'eredità preziosa di idee e realizzazioni concrete. Ho voluto anche arricchire queste pagine di ricordo con la ripubblicazione di un testo scritto da Francesco stesso, dedicato all'esperienza della Vigna Solidale, una delle iniziative più originali fra quelle sviluppate dalla Società di Mutuo Soccorso di Moncucco negli anni della sua presidenza.

Tra i molti articoli di questo numero segnalo infine il contributo di Franco Correggia, dal suggestivo titolo Il mondo delle piante, un miracolo vivente di complessità e bellezza. Si tratta di un testo che mette in luce la centralità del mondo vegetale all'interno del nostro ecosistema, una prospettiva di analisi a tratti complessa ma che sicuramente troverà l'interesse dei lettori più attenti alla comprensione della biodiversità del pianeta. Molti altri approfondimenti vi aspettano in queste pagine: li lascio alla vostra scoperta, pagina dopo pagina.



# SOMMARIO



## DOSSIER

- 4 Un censimento critico e fotografico di un patrimonio poco conosciuto
- 6 Come si configura il progetto, Mario Ghirardi
- 10 Cenni metodologici
- 12 Schede di alcuni edifici censiti



## PRIMO PIANO

- 20 Francesco Garetto, uomo all'«antica», Gianpaolo Fassino
- 24 Ricordano Francesco Garetto: Francesca Saglio, Marco Devecchi, Paolo Aiassa
- 26 Dalla Vigna Solidale al Vino Solidale, Francesco Garetto



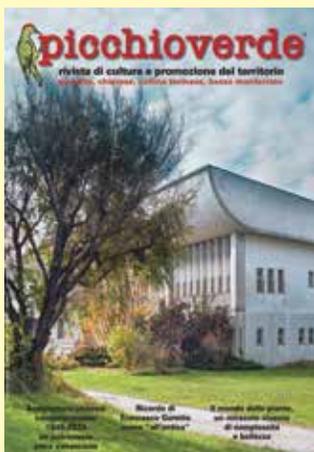
## RUBRICHE

- 28 La Blue Way Piemontese. Percorso GT.P03 e GT.P04 - Villastellone



## VIVERE IL TERRITORIO

- 35 Amica acqua, Silvana Parena
- 44 Dave Shaw, un inglese in Piemonte innamorato di natura, Giovanni Donato



*In copertina:*

Particolare della sede agraria dell'IIS Vittone, Centro Bonafous  
(Foto Giancarlo Cazzin).



Rivista di cultura e promozione del territorio  
Pianalto, Chierese, Collina Torinese, Basso Monferrato  
ISSN 2532-1331

### Editore

Associazione di Promozione Sociale

### CioCheVale

via Broglia, 12  
10020 Mombello di Torino (To)  
Tel. 335.7267159

[picchioverde2016@gmail.com](mailto:picchioverde2016@gmail.com)  
[www.ciochevale.it/picchioverde](http://www.ciochevale.it/picchioverde)

 Picchioverde Rivista



## PRIMO PIANO

- 50 **Il mondo delle piante, un miracolo vivente di complessità e bellezza,**  
Franco Correggia



## RUBRICHE

- 62 **Cibo, comunità, salute. Diritto al futuro con la transizione ecologica,**  
Serena Milano



## LUOGHI E STORIE

- 66 **Cinema Splendor,** Silvana Parena



## RUBRICHE

- 70 **Artisti del territorio. La poesia della porcellana,** Laura Vaschetti  
74 **Ragnatele,** Giorgio Finello  
79 **Il Picchio segnala**

### **Direttore responsabile**

Gianpaolo Fassino

### **Comitato di redazione**

Alberto Guggino, Pietro Liotta, Daniela Parena, Giorgio Parena,  
Pietro Parena, Silvana Parena, Laura Vaschetti

### **Comitato scientifico**

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

### **Progetto grafico**

Sonia Lacerenza - Pierangelo Bassignana

### **Impaginazione e fotoritocco**

Carlo Bosco

Anno IX - n. 13

Reg. Trib. di Torino n. 22 del 27-05-2016

Picchioverde garantisce la tutela dei dati personali, che potranno essere rettificati o cancellati su richiesta scritta

### **Stampa**

Grafiche Deste s.r.l.

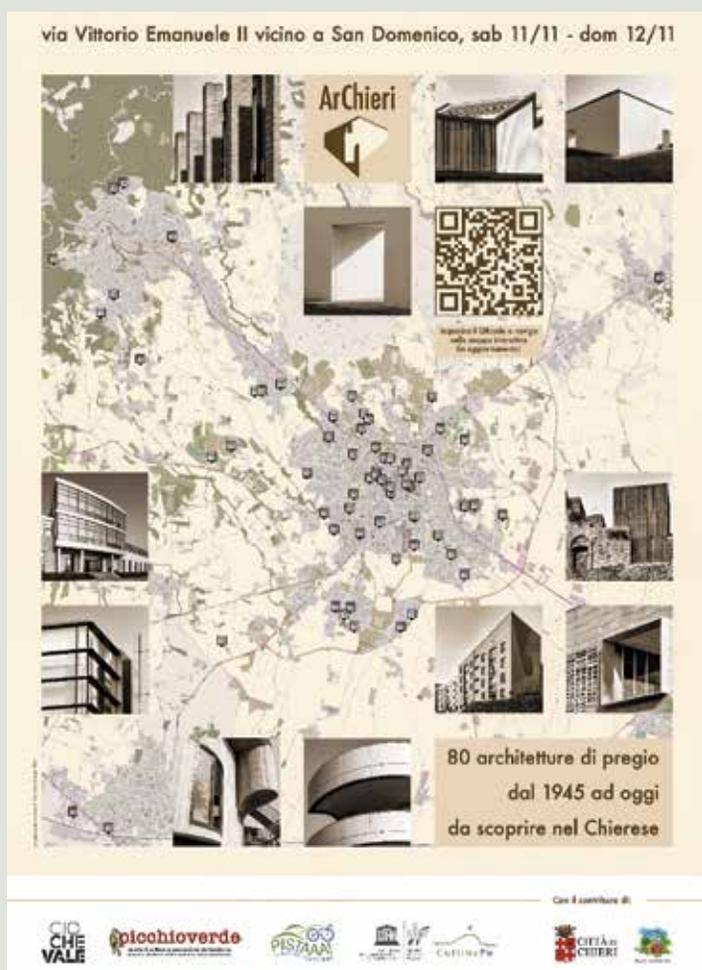
I testi, le fotografie e le figure contenuti nella presente pubblicazione sono proprietà intellettuale dei rispettivi autori. È vietata la riproduzione totale o parziale di testi e immagini, con qualsiasi mezzo, senza la preventiva autorizzazione scritta degli autori e dell'editore. Ogni abuso verrà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

Le foto che non riportano il nome del fotografo sono di norma fornite dagli autori dei testi o provengono dall'archivio della rivista. In questo numero, le foto alle pagine 24,62,64,65 sono dell'archivio Picchioverde.

Precisiamo che sul numero 12, nell'articolo "Incontri sulla biodiversità" le foto n. 1,2,8,9,10,11 sono di Giovanni Donato; le foto n. 3,4,5,6,7,12,13,15 sono di Lorenza Piretta.

Architetture chieresi contemporanee: 1945-2023

# Un censimento critico e fotografico di un patrimonio poco conosciuto



## *Il gruppo di lavoro*

Clara Bertolini Cestari  
Giancarlo Cazzin  
Roberto Ferrero  
Raffaele Fusco  
Mario Ghirardi  
Francesco Godio  
Giorgio Parenà  
Silvana Parenà  
Paola Tagini  
Vincenzo Tedesco  
Gianfranco Verrua  
Marco Vitali

Il manifesto del primo momento di pubblicizzazione dell'iniziativa in occasione della fiera di San Martino.

**P**resentiamo in questo numero un'iniziativa in corso di realizzazione, che si propone di far conoscere architetture di Chieri e di alcuni comuni dei dintorni costruite dal dopoguerra ad oggi. Un primo momento di presentazione al pubblico si realizzerà attraverso una mostra fotografica che presenta alcuni degli 80 edifici selezionati, visitabile dal 18 al 23 marzo presso la sala Roccati della biblioteca civica di Chieri. Nel prossimo numero della rivista sarà pubblicato il catalogo della mostra, con approfondimenti del quadro storico e normativo di riferimento, in cui si inseriscono le architetture selezionate, che vanno dall'epoca della ricostruzione post-bellica, alle recenti riconversioni postindustriali.

Negli articoli che seguono è illustrato il progetto, con brevi indicazioni sulla metodologia seguita per la scelta delle opere ed alcuni esem-

pi delle architetture selezionate, che saranno inserite in una mappa interattiva di guida alla consultazione sul sito <https://pistaaa.org/> (che illustra il progetto Pistaaa: "La blue way piemontese"). Per ogni architettura sarà possibile conoscere i riferimenti toponomastici, vedere materiale iconografico (fotografie, ma anche mappe e disegni), conoscere l'anno di costruzione, il progettista, i criteri di scelta ed una breve descrizione dell'opera, attinta da pubblicazioni o dal sito dello studio di progettazione o da altre fonti citate.

A titolo di esempio, sono qui pubblicate le schede di alcuni edifici censiti.

Sono inoltre in fase di programmazione iniziative volte al coinvolgimento di cittadini e studenti (in particolare dell'I.S.S. B. Vittone che ha aderito al progetto), come incontri divulgativi e tour tra le architetture del '900.

(Foto di Roberto Goffi)



# Come si configura il progetto

Mario Ghirardi

**I**l Chierese è ricco di testimonianze architettoniche del passato, a lungo studiate e recentemente anche valorizzate. Tuttavia nessuno si è mai preso la briga di andare a vedere con ordine che cosa ci è stato lasciato in eredità in quel campo dagli ultimi 70 anni di storia, ovvero dal dopoguerra ad oggi. Chi scrive ha svolto in loco il lavoro di giornalista e, partendo da qui, ha voluto provare insieme a due amici, il fotografo Gianfranco Verrua e l'ingegner Marco Vitali - a cui in particolare si deve l'idea nata da uno spunto dell'archivista Vincenzo Tedesco - a mettere in piedi almeno un censimento, pur senza pretese di immediata completezza, del nostro patrimonio architettonico più recente. Così nell'arco di un anno, passo dopo passo, pur con il ritmo che si addice a chi ormai ha raggiunto una certa età, ci siamo messi in marcia catalogando e fotografando, e nel contempo raccogliendo per strada altri amici interessati a vario titolo a questo piccolo progetto,

ovvero professionisti del settore, storici locali, esperti, tecnici, insegnanti, semplici curiosi amanti del nostro territorio. Ognuno ha fatto la sua parte; con uno stand alla recente fiera di San Martino abbiamo dato visibilità pubblica all'iniziativa che nel frattempo si è inserita con successo nell'ambito dell'associazione *CiòCheVale* all'interno del progetto *Pistaaa!* e ha ottenuto il contributo dell'Assessorato al Turismo del Comune di Chieri, nonché il riconoscimento degli Ordini professionali torinesi e astigiani, che ne hanno apprezzato la serietà degli intenti.

La necessità di operare in questi termini per garantire visibilità e approfondimenti sul valore delle opere architetto-

(foto di Roberto Goffi)



niche contemporanee su scala nazionale è stata riconosciuta e concretamente attuata dal ministero ai Beni Culturali, che ha iniziato una catalogazione foriera di molti sviluppi. Gli edifici inseriti nella lista ministeriale comprendono per ora solo un paio di opere chieresi, la Casa del Popolo ed un edificio residenziale di via Roma. Speriamo che la nostra ricerca locale possa fornire dati utili per ampliare questo primo elenco, che naturalmente usa filtri assai più restrittivi.

Nessuno di noi vuole arrogarsi, attraverso le scelte operate, giudizi su quali siano i professionisti più bravi e quelli meno bravi. Si tratta soltanto di un tentativo di lasciare alla comunità una traccia su cui sviluppare successive ricerche e approfondimenti, così come è sempre stato nei confronti delle opere che ci sono state tramandate nei secoli e anche di quelle che non sono pervenute sino a noi. Se infatti oggi sappiamo che in piazza Dante a Chieri sorgeva una grande chiesa gotica, oppure che in via Tana si faceva notare un edificio sacro disegnato addirittura da Filippo Juvarra, lo dobbiamo a chi, contemporaneo agli eventi, li ha documentati con descrizioni, a chi si è prodigato per salvarne dalla distruzione i disegni, a chi ne ha immortalati i profili con schizzi e dipinti, pur magari conditi da dosi di fantasia. In ogni caso ognuno di loro ha contribuito a salvare un pezzo della nostra storia e a farci comprendere meglio quale è stato il passato che, volenti o nolenti, ci portiamo sulle spalle e condiziona i nostri gusti e le nostre scelte, senza che neppure ce ne accorgiamo.

L'ambiente in cui viviamo è frutto delle sedimentazioni di secoli, edificio dopo edificio, strada dopo strada, chiesa dopo

chiesa, parco dopo parco, industria dopo industria. Costruzioni anonime si sono inserite tra palazzi di pregio, alcuni si sono conservati, di altri non è rimasto neppure il ricordo, decorazioni barocche hanno preso il posto di analoghi interventi gotici, possono averli cancellati oppure no, oppure si sono sovrapposti tra loro solo in parte. Non importa, ciò che adesso è Chieri, come qualsiasi altro luogo o città, è il frutto di scelte del passato più o meno valide esteticamente o funzionalmente, più o meno avvedute, ma tutte portatrici di tracce imprescindibili di cui si deve tenere conto se si vuole vivere un luogo in modo consapevole.



**L'ambiente  
in cui  
viviamo è  
frutto delle  
sedimentazioni  
di secoli**

Le architetture sono particolarmente importanti perché caratterizzano in modo imprescindibile la nostra vita quotidiana. Anche andando in passeggiata o a fare la spesa noi ci confrontiamo con il passato. In via Palazzo di Città vediamo la facciata settecentesca della chiesa di Sant'Antonio che nasconde ricordi gotici

all'interno ed è affiancata da un campanile romanico; risalendola notiamo un povero porticato ottocentesco, un anonimo palazzone anni '60 all'incrocio con via San Francesco, poco oltre la sede di una banca edificata negli anni '50 del Novecento imitando l'architettura settecentesca in mattoni della dirimpettaia casa di riposo. Più avanti una lineare facciata in pietra risalente a 70 anni fa è allineata al fronte di una chiesa che vorrebbe ricordare qualche stilema romanico. Dall'altra parte della strada ci sono i chioschi e i cortili semi ricostruiti nel '600 già annessi ad un convento ed oggi sede municipale; a chiudere la prospettiva stradale sullo sfondo è una chiesa barocca tutta in mattoni faccia a vista, prospiciente un enorme e incauto

condominio d'angolo risalente agli anni del boom edilizio incontrollato.

Le chiese e il convento citati sono stati censiti e studiati sotto molti punti di vista. Noi vogliamo invece censire ciò che non ha ancora destato quel tipo di interesse 'storico'; nel caso specifico scelto ad esempio, secondo noi, sulla via non c'è altra traccia edificata significativa da prendere in considerazione. Invece se ci spostiamo di poche centinaia di metri incontriamo la mole dell'ospedale e del Distretto sanitario, edifici assai recenti, di chiara impronta contemporanea, incastrati nello stesso tessuto storico, così come lo è la sede della banca in via Palazzo di Città. Ma allora perché nel nostro censimento trova posto l'ala moderna dell'ospedale e quella sede bancaria no? Perché, piaccia o non piaccia, l'ospedale ha una sua caratteristica specificità, mentre la banca in questione al contrario copia quasi pedestremente l'antico al solo scopo di mimetizzarsi, sino a scomparire, quasi umilmente rifiutandosi di entrare in competizione appunto con la storia.

La scelta di indicare nella nostra mappa ciò che dal dopoguerra ad oggi merita di essere ricordato è tutta qui. Altri esempi. Perché non citiamo i condomini di piazza Mazzini e di piazza Cavour e citiamo il coevo e 'strampalato' condominio a pagoda di via Roma? Perché i primi sono blocchi di cemento anonimi persino nei particolari e inoltre devastano gli equilibri visivi delle rispettive piazze storiche, mentre la stranezza del secondo nasconde al contrario una ricerca non banale, addirittura all'avanguardia se rapportata ai tempi di progettazione. Per mettere in funzione uno stabilimento industriale può bastare un



**Il censimento  
effettuato dal  
nostro gruppo trova  
la sua giusta sede  
sul web**

brutale capannone prefabbricato, ma allora perché non dare lode e risalto a chi non si è accontentato, ma anzi ha voluto lasciare un segno con volumi sfalsati e vetrate che uniscono l'estetica alle necessità illuminotecniche della produzione? Tanto più se questi edifici sorgono in squallide aree industriali e potrebbero invece meritare collocazioni più apprezzabili, se non addirittura ospitare eventi culturali? Perché un edificio antiestetico all'esterno come la Casa del Popolo di via Avezzana merita la nostra attenzione? Perché la scala interna ha uno sviluppo elegante ed è firmata da un architetto allora di grido, nonché al tempo pubblicata su una importante rivista di settore.

Potremmo andare avanti a lungo col fare esempi di questo tipo, ma crediamo questi più che sufficienti. Il censimento effettuato dal nostro gruppo trova la sua giusta sede sul web per molti motivi. In-

*(foto di Roberto Goffi)*





(foto di Roberto Goffi)

nanzitutto è una schedatura sviluppata su file Excel che permettono un'enorme flessibilità rispetto alla carta stampata. I campi sono organizzati in verticale con il nome degli edifici e in orizzontale ne sviluppano le caratteristiche con ubicazione, anno di costruzione e nome del progettista. Poi, dopo aver dato conto delle tipologie (ville, edifici plurifamiliari, terziari, industriali), si giunge alla parte più qualificante della mappatura. Ovvero i motivi profondi della scelta di inclusione: contesto, qualità, innovazione, sostenibilità, citazioni su riviste di settore. Cinque criteri di scelta su cui giudicare la bontà di tutto il lavoro, che vengono illustrati brevemente ai lettori in un altro articolo su questo stesso numero della rivista. Non è necessario però ovviamente che gli edifici soddisfino tutti i requisiti perché siano segnalati.

La flessibilità di Excel ha inoltre un altro evidente vantaggio, quello di permettere un aggiornamento delle schede in tempo reale, sia per numero di edifici che per criteri di scelta. Oggi come oggi il nostro database elenca un'ottantina di costruzioni, domani, compiuti i necessari approfondimenti ulteriori, già potrebbero essere di più, così come di meno. Confidiamo infatti che i lettori ci diano una mano sia nell'implementazione, sia nell'aggiungere o nel sottrarre elementi, non solo, ma anche nell'affinare le moti-

vazioni di scelta. Vogliamo che questo sia un prodotto corale, vogliamo che chiunque possa dire la sua, anche senza conoscere i tecnicismi.

Se la tabella citata è il database che serve agli addetti ai lavori, i lettori potranno accedere a queste informazioni attraverso schede

che contengono gli stessi dati espressi però in forma più accessibile, integrati da considerazioni discorsive su estetica e tecniche di progettazione e costruzione: un annesso album fotografico contenente panoramiche e particolari dell'opera singola, raccoglierà non solo foto didascaliche e, ove possibile, disegni di progetto, ma anche in molti casi scatti d'autore in bianco e nero, capaci di esaltare tutte le atmosfere connesse con sapienti giochi di luci ed ombre. Al proposito una mostra ad hoc è già in programma per la primavera.

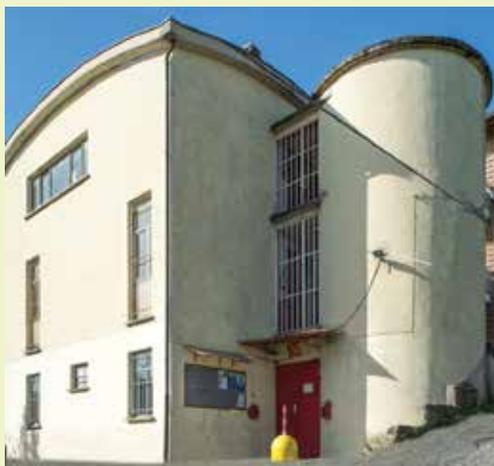
Per arrivare alle schede passando dal web si può sfruttare una semplice mappa del territorio, la nostra 'vetrina' su cui le posizioni degli edifici sono contrassegnate da evidenziatori. Passando il 'mouse' del pc su di essi, viene alla ribalta un 'foglio' contenente i dati fondamentali della singola opera; cliccando su un ulteriore link si apre la schedatura completa.

L'obiettivo è di offrire uno strumento in continuo divenire, utile agli studenti, agli appassionati, agli studiosi, o semplicemente a chi ama indistintamente le cose belle, lo ripetiamo ancora una volta. Speriamo di avere messo le giuste fondamenta ad un'idea, nata tra un sopralluogo e l'altro, alla ricerca di tracce artistiche e spunti fotografici, conclusi da chiacchierate a ruota libera davanti ad un buon caffè. I frutti sono sotto i vostri occhi. Atendiamo i vostri consigli e le vostre opinioni.

# Cenni metodologici

In base a quali criteri abbiamo scelto di censire alcune opere e non altre? Abbiamo innanzitutto scandagliato il territorio chierese alla ricerca delle opere realizzate dopo la seconda guerra mondiale, selezionandole nel modo più coerente ed omogeneo possibile, senza farci influenzare da possibili 'like' soggettivi.

Un punto di riferimento prezioso è stato il 'Censimento delle architetture italiane dal 1945 ad oggi' avviato nel 2002 dall'allora DARC (Direzione Generale per l'Arte e l'Architettura Contemporanea, ora denominata Direzione Generale Creatività Contemporanea) del Ministero della Cultura. Questo ha selezionato opere sull'intero territorio nazionale con criteri in parte di tipo bibliografico ed in parte storico-critico, i primi basati su citazioni delle opere avvenute in studi di rilevante interesse, i secondi legati a vicende storico-architettoniche, al ruolo dell'opera nel contesto ambientale, ma anche nel suo essere stata protagonista dell'evoluzione del dibattito culturale del suo tempo. Usando questi riferimenti il Ministero, attraverso la discussione e l'approfondimento con le Università e Fondazioni affidatarie delle ricerche, ha selezionato soltanto due opere chieresi, la 'casa Manolino' di Sergio Jaretti ed Elio Luzi e la 'Casa del Popolo' di Biagio Garzena.



È ovvio che il censimento effettuato dal nostro Gruppo di volontari ed esperti ha dovuto darsi criteri di scelta, per così dire, di più 'larghe vedute', ossia non prendere in considerazione solo le star del settore o edifici innovativi a tutti i costi, tuttavia senza mai dimenticare la 'bontà complessiva' del progetto architettonico.

Per essere più precisi, riassumendo, diremo che Il Gruppo ha adottato una serie di criteri oggettivi che rispecchiano comunque il decalogo ministeriale, pur allargandone le maglie. Contesto, qualità, innovazione, sostenibilità, pubblicazione sono i punti fermi; ogni opera selezionata è chiamata a rispondere ad almeno un criterio. Ne diamo di seguito una succinta definizione, la più chiara e semplice possibile.

**Contesto:** l'opera si inserisce nel tessuto ambientale – centro urbano storico, anonima periferia, zona paesaggistica di valore – dialogando con l'intorno a volte in modo decisamente armonico per l'insieme, ma senza tentazioni mimetiche, a volte in modo magari dissonante o dirimpante, ma

*In questa pagina: Casa del Popolo (Foto Giancarlo Cazzin)*

*Pagina a fianco: Particolari di casa Manolino (Foto Giancarlo Cazzin)*



comunque valorizzando l'ambiente stesso con l'inserimento di elementi di richiamo, attraverso un linguaggio architettonico inusuale nell'intorno per forme, materiali, tecnologie utilizzati.

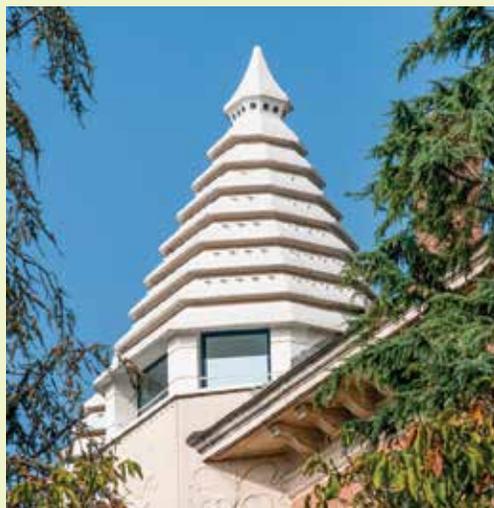
**Qualità:** l'edificio risulta ancora vivo ed attuale, avendo superato la prova del tempo, grazie alla cura progettuale e costruttiva dei dettagli, alla composizione dei volumi, all'accostamento dei colori e dei materiali utilizzati. È un criterio complesso, che, a ben vedere, ne comprende molti altri. Nel disegno di legge in corso di approvazione sulla qualità dell'architettura redatto a cura dell'Ufficio legislativo del Ministero e della DARC, con il contributo del Consiglio Nazionale degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti, Conservatori, all'art. 1 (Finalità) si legge:

*"1. In attuazione dell'articolo 9 della Costituzione, la Repubblica promuove e tutela la qualità dell'ideazione e della realizzazione architettonica e urbanistica, cui riconosce particolare rilevanza pubblica, anche ai fini della salvaguardia del paesaggio, nonché del miglioramento della qualità della vita.*

*2. Per qualità architettonica e urbanistica si intende l'esito di un coerente sviluppo progettuale che recepisca le esigenze di carattere funzionale, sociale e formale poste a base della ideazione e della realizzazione dell'opera e che garantisca il suo armonico inserimento nell'ambiente circostante."*

**Innovazione:** molteplici sono le sfaccettature di questo parametro: le innovazioni possono essere distributive (negli spazi), compositive (nei volumi e forme dei corpi di fabbrica), formali o degne di nota per l'utilizzo di materiali e/o tecnologie magari oggi comuni o addirittura obsoleti, ma all'avanguardia all'epoca della stesura del progetto.

**Sostenibilità:** utilizzo di materiali a zero emissioni (ad esempio 'cradle to cradle', letteralmente "dalla culla alla culla" che definisce la creazione di prodotti o servizi che abbiano un impatto



positivo sull'uomo e l'ambiente, nell'ottica di un'Economia Circolare che vede come fine ultimo l'eliminazione del concetto di rifiuto, rispetto dei protocolli ITACA e LEED, inserimento ben integrato nell'architettura di elementi tecnici che permettono la produzione di energia (ad esempio pannelli fotovoltaici in numero e posizione adeguati ad un'effettiva resa energetica, se non proprio autosufficiente, almeno importante per l'intero edificio). È il parametro che può essere più difficile da soddisfare per alcuni degli edifici elencati, specie i più vetusti, perché alieno dalle concezioni progettuali diffuse all'epoca della costruzione.

**Pubblicazione:** l'opera è stata descritta e/o illustrata su riviste di settore, libri, quotidiani, periodici, pubblicati in forma cartacea e/o digitale.



# ATLA

Chieri (TO)

Via Secondo Caselle 10, zona industriale Fontaneto

Progetto: Antonio Vigliani e Alberto Vigliani

Progetto impianti termotecnici: Mauro Racca  
2012

Inaugurato nell'ottobre del 2012, lo stabilimento ATLA (Azienda Torinese Lavorazioni Aeronautiche) misura oltre 15.000 metri quadrati, con specifiche progettuali orientate all'efficienza energetica e numerose funzioni domotiche, quali controllo luminosità e illuminazione in funzione della presenza, regolazione automatica delle centrali di produzione del caldo e del freddo e dei sistemi di distribuzione e trattamento aria, controllo automatico finestre, tende e lucernari, acquisizione allarmi tecnologici, sistema di supervisione e controllo remoto per la diagnostica e manutenzione. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto sull'ambiente, lo stabilimento può contare su un impianto fotovoltaico in grado di erogare una potenza massima di 360 kWp.



Per ulteriori informazioni, visita il sito web [atla.it](http://atla.it).

*(La foto in alto è di Giancarlo Cazzin. Quella in basso è stata fornita da A.T.L.A.)*



# CASA Y

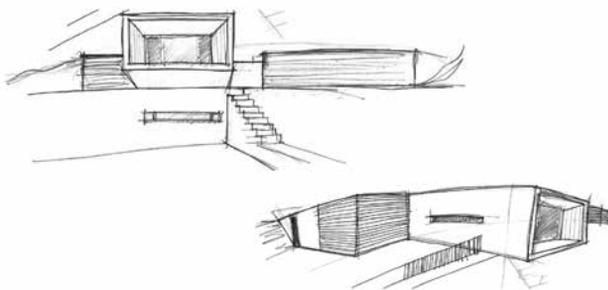
Pino Torinese (TO), via Vignassa 6  
Luca Maria Gandini - flarchitetti.com  
2010-2012

Un'architettura brutalista, rigorosa e minimale si fonde in un progetto di residenza a basso impatto energetico.

Un parallelepipedo incassato nel terreno ad assecondare la morfologia collinare, volume semplice in cui si innesta perpendicolarmente un secondo elemento aggettante sulla valle.

Il confronto tra architettura e paesaggio è elemento fondante del progetto. Intensità compositiva, volumi duri e concreti, semplicità nella scelta dei materiali, forme pure in cemento e ferro non entrano in contrasto con l'ambiente, ma riescono a coniugare una forte identità architettonica in un dialogo costante con la natura. Con la sua larga finestra rettangolare aperta sull'altro versante della collina, Casa Y ha ricevuto attenzione in Italia e all'estero dalla stampa specialistica e non.

Difficile fosse altrimenti per una villa contemporanea in cemento e vetro, perfettamente inserita nella natura di Pino Torinese: un luogo davvero spettacolare.



*(Dal sito dei progettisti e di Open House Torino)*



# OSPEDALE MAGGIORE

## nuovi padiglioni e ristrutturazione generale

Chieri (TO), via De Maria

Marco Vitali

Marco Vitali con la collaborazione di Edgardo Senatore

1995 - 2013

Le prestazioni svolte sono state le seguenti:

- Piano Direttore di adeguamento funzionale
- Piano di recupero dell'area a destinazione ospedaliera previsto dal PRC
- Progetto preliminare di ampliamento e ristrutturazione generale
- Primo ampliamento costituito da un nuovo edificio così composto: Diagnostica per immagini al piano interrato, DEA con Pronto Soccorso e Rianimazione al piano terreno, Blocco operatorio e sterilizzazione al primo piano, degenze di ostetricia e ginecologia al secondo piano, degenze di ortopedia al terzo piano e centrali tecnologiche nel sottotetto.
- Ristrutturazione dell'edificio principale per le seguenti unità operative: servizi d'ingresso poliambulatorio al piano terreno, degenze di chirurgia e dialisi al primo piano, blocco parto ricavato nel sottotetto. Attualmente sono ancora in corso lavori al piano terreno per il nuovo laboratorio analisi e per l'ampliamento del poliambulatorio.
- Ristrutturazione degli edifici secondari e infrastrutture: nuova morgue, magazzino, uffici amministrativi, ufficio tecnico, isola ecologica e centrali gas medicali.



- Secondo ampliamento costituito da un nuovo edificio destinato, in origine, al distretto sanitario e in parte alle seguenti unità operative: autorimessa per i dipendenti e per il pubblico ai piani interrati, servizio di 118 al piano terreno, degenze al primo e secondo piano. In seguito a modifiche della programmazione regionale avvenute nel corso della realizzazione, i reparti di degenza sono stati sostituiti con ambulatori, uffici e con la Direzione Generale della ASL TO5.

*(testo gentilmente fornito dal progettista come anche le foto di Pino Dell'Aquila, Gianfranco Verrua e Marco Vitali)*



# INFINI.TO - PLANETARIO

Pino Torinese, strada dell'Osservatorio 30  
Loredana Dionigio - Giancarlo Gonnet  
2003-2007



Posizionato su un terreno in forte pendenza l'intervento ha previsto un edificio parzialmente interrato in modo da ridurre l'impatto visivo e contemporaneamente aumentare l'integrazione con il paesaggio circostante.

La pianta del Museo può essere suddivisa in due zone quadrate e separate tra loro, una destinata ad ospitare la sfera del planetario, l'altra strutturata verticalmente su tre livelli destinata ad ospitare le attrezzature di supporto al museo ed il percorso didattico ed espositivo vero e proprio.

La realizzazione di INFINI-TO, il nuovo PARCO ASTRONOMICOMICO dotato di archivio storico e di percorso didattico con Planetario realizzato all'interno dell'area dell'Osservatorio Astronomico di Torino sede di Pino Torinese ha come intenzione progettuale la creazione di una struttura attuale, aperta e dinamica.

La progettazione è stata mirata ad una concezione spaziale coinvolgente, alla creazione di un luogo con una condizione imprevista e imprevedibile: un'architettura del flusso: si potrà scivolare all'interno attraverso trasparenze e in ogni parte percepire l'insieme.



*(Il testo è tratto dal sito di L. Dionigio, che ha gentilmente fornito le fotografie)*

# NUOVO PADIGLIONE DELLA CASA DI RIPOSO ORFANELLE

Chieri (TO), via Tana  
Marco Vitali  
2021 - in fase di ultimazione

Sono stati realizzati:

- una **Residenza Sanitaria Assistenziale** che si sviluppa su tre piani fuori terra in cui potranno essere ospitate 60 persone. La struttura è accessibile dall'esterno attraverso un nuovo volume destinato a fare da cerniera tra il nuovo e il vecchio complesso, completamente trasparente in modo da creare un elemento di discontinuità tra l'edificio storico e il nuovo edificio e, nel contempo, consentire la vista del giardino posteriore anche dalla via principale.

Le testate dell'edificio, che contengono i soggiorni, uno estivo a nord ed uno invernale a sud, sono state previste completamente vetrate; due grandi terrazzi posti uno al piano primo, rivolto verso mezzogiorno, ed uno sulla copertura del fabbricato coperto da un pergolato formato da pannelli fotovoltaici semitrasparenti ospitano spazi per le attività riabilitative, aree a verde e di relax.

Inoltre la forma della camera consente di dare ad entrambi gli ospiti allettati la vista diretta verso l'esterno, attraverso la portafinestra che comunica col terrazzino.



- **Appartamenti protetti** per persone autosufficienti capaci di garantire buoni livelli di indipendenza e privacy uniti ad elevati standard di assistenza e sicurezza, il progetto ha previsto la realizzazione di quattordici appartamenti protetti.

- **Centro diurno Alzheimer.** Con affaccio ed accesso su via del Gualdo, è stato realizzato il Centro Diurno composto da locali di accoglienza, un ambulatorio, una sala da pranzo, una serie di sale dedicate alle attività occupazionali, musicali, polivalenti, una sala lettura ed una per il riposo; tutti i locali per le attività sono affacciati su di un ampio spazio verde destinato ad attività ricreative all'aria aperta.

*(foto di Gianfranco Verrua e testo gentilmente forniti dal progettista)*



# UTENSILERIA FRATELLI VERGNANO

Chieri (TO), Corso Olia 2, zona industriale Fontaneto

Progetto: Antonio Vigliani

Progetto strutturale: Franco Galvagno

Progetto impianti termotecnici: Gianfranco Pellegrini

Progetto impianti elettrici: Marcello Cantore

Costruzione: 2000 - 2002 (12.000 m<sup>2</sup>) - Ampliamento: 2018 - 2019 (1000 m<sup>2</sup>)

Obiettivo del progetto è stato realizzare due ambienti, per produzione ed uffici, in ogni punto dei quali fosse possibile vedere l'esterno.



La palazzina uffici, progettata con lay out open space, è completamente vetrata e dotata di un cavedio all'interno del quale vi è un piccolo giardino. Il cavedio riduce la manica dell'edificio e favorisce la diffusione della luce naturale.

La zona produttiva è particolarmente luminosa poiché la luce filtra dalla copertura realizzata in microshed in vetro-cemento e da ampi portali vetrati all'interno dei quali sono state inserite le porte di sicurezza, anch'esse a vetri.

Nel 2017 la zona produttiva è stata ampliata con un fabbricato a due piani, contiguo e molto simile a quello esistente che prolunga il lato ovest dell'edificio.

Nella sua storia l'edificio ha beneficiato di molti interventi volti a ridurre l'impatto ambientale, interventi finanziati dalla comunità europea tramite fondi POR erogati dalla regione Piemonte.

Nell'anno 2017 è stato realizzato un impianto fotovoltaico in copertura per una potenza di 100 kW.

Nel 2020 si è realizzato un ammodernamento dell'impianto di illuminazione, cosiddetto re-lamping, che grazie alla totale sostituzione dei vecchi corpi illuminanti con nuovi corpi a led ed un apposito sistema di gestione ha permesso di ridurre il consumo di energia elettrica per l'illuminazione del 70 per cento.

*(estratto dalle riviste InBeton e Casa & Clima)*



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

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

## Dona il tuo 5X1000

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

## Dona o associati

Per donare o diventare socio puoi utilizzare i seguenti metodi:

### Bonifico

mediante bonifico bancario al nostro IBAN:  
IT77Y088333080000000007982

### PayPal

Visitando [www.ciochevale.it/dona](http://www.ciochevale.it/dona) e cliccando sul tasto apposito

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

- **15€:** tessera annuale con la rivista Picchioverde in digitale
- **20€:** tessera annuale con la rivista Picchioverde in digitale e un piccolo aiuto alle attività dell'Associazione
- **Soci sostenitori sopra i 50€:** tessera annuale con la rivista Picchioverde in digitale e aiuto significativo alle attività dell'Associazione

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

## Vuoi invece donare il tuo tempo? Iscriviti come Volontario!

manda una mail all'indirizzo [associazione.ciochevale@gmail.com](mailto:associazione.ciochevale@gmail.com)

contribuirai così alla realizzazione di progetti come:



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



“BONAFOUS” CHIERI  
STRADA PECETTO, 34

# SEI OCCUPATO O DISOCCUPATO? RIMETTITI IN GIOCO CON LA FORMAZIONE!



**CORSI GRATUITI**



## ADDETTO ALLA VITICOLTURA E ALLE OPERAZIONI DI CANTINA

500 ORE | STAGE IN AZIENDA | QUALIFICA PROFESSIONALE



## ACCOMPAGNATORE NATURALISTICO O GUIDA ESCURSIONISTICA AMBIENTALE

332 ORE | STAGE | ABILITAZIONE



## MANUTENTORE DEL VERDE

180 ORE | IDONEITÀ

**PREISCRIVITI o CHIEDI informazioni:**

**ENGIM PIEMONTE ETS “BONAFOUS” CHIERI (TO)**

011/9477090 | [INFO.CHIERI@ENGIM.IT](mailto:INFO.CHIERI@ENGIM.IT) | STRADA PECETTO, 34 | [WWW.CHIERI.ENGIM.ORG](http://WWW.CHIERI.ENGIM.ORG)



# Francesco Garetto, uomo «all'antica»

Gianpaolo Fassino

Francesco Garetto nel giorno del suo settantesimo compleanno (2004).



Il filosofo Duccio Demetrio nel suo libro *All'antica. Una maniera di esistere* (Raffaello Cortina Editore, 2021) descrive quali siano i tratti distintivi dell'essere, appunto come suggerisce il titolo, «all'antica». Un variegato ma coerente insieme di «qualità e virtù interiori o socialmente manifeste delle quali spesso, come si dice, si sente un'estesa mancanza. Quali, per esempio, l'affidabilità, la credibilità, la coerenza, la fermezza non autoritaria ma autorevole, la forza del carattere, l'ottimismo della volontà e della ragione, la riservatezza, la discrezione, la generosità, la nobiltà d'animo, la cura degli altri», cui si aggiungono la tenacia, la riscoperta del silenzio e della lentezza, la pensosità, la pacatezza, la sobrietà del fare e del dire, la costanza e l'urbanità. Una visione del mondo valoriale e relazionale, cooperativa e solidale, quella delineata da Demetrio, di cui Francesco Garetto è stato interprete sincero.

Francesco discendeva da un'antica famiglia oriunda di Strambino, nel Canavese, poi stabilitasi a Torino. Qui nel 1852 i Garetto, siamo negli anni dello sviluppo manifatturiero e proto-industriale del capoluogo subalpino, fondano una ditta di lavorazione del legname. Una réclame del 1885 così presentava la "Pietro Garetto e Figli": «Stabilimento di costruzioni - segheria meccanica - Provveditore dei Regi Arsenali, Ferrovie, ecc. - Premiato con due medaglie d'oro all'esposizione di Torino 1884 - Costruzioni d'ogni genere di

carradoria, vagonetti ed attrezzi per imprese ecc. ecc. - Grande deposito di legnami - Specialità: Querce (Rovere), Noci, Frassini, Olmi, ecc. - Pioppi del Piemonte - Si eseguisce qualsiasi commissione di legname su misura ordinata». Francesco era legatissimo a questa storia familiare, di cui conservava alcuni cimeli, fra cui la bandiera della “Società di mutuo soccorso per casi di malattia tra gli operai dello stabilimento Pietro Garetto e Figli” costituita in seno alla ditta di famiglia nel 1892, una preziosa opera di ricamo, donata, con gesto munifico e liberalità, al Museo Storico del Mutuo Soccorso di Pinerolo.

Francesco era nato a Piossasco nel 1934, in una operosa famiglia della borghesia torinese, una famiglia assai numerosa (erano sette fratelli, tutti maschi) in cui gli anni della guerra e poi della ricostruzione postbellica impongono un duro impegno di studio e lavoro. Tratti che lo accompagneranno tutta la vita, fino alle ultime settimane. Francesco studia dapprima all'Istituto Sociale, retto dai Padri

Gesuiti, dove compie tutto il percorso formativo, dalle elementari alla maturità classica, poi si iscrive al Politecnico di Torino, dove nell'agosto 1958 consegue la laurea in ingegneria industriale (indirizzo chimica). Entra subito nel mondo del lavoro: una delle prime esperienze lo porta a Madrid – dove conosce Ute Ludwig, che nel 1968 diventerà sua moglie – e poi approda a Milano, dove trova impiego al Gruppo La Rinascente. Nel 1973 entra alla Ferrero. «Gli anni Settanta – ha scritto recentemente Salvatore Giannella nella biografia di Michele Ferrero – sono sotto il segno della ricerca e dell'innovazione e il percorso comprende investimenti importanti negli ambiti dell'elettronica, dell'automazione, dell'informatica e della robotica per produrre di più e meglio e a costi competitivi». Sono gli anni del grande successo della Nutella (1964), dei Kinder e del Poket Coffee (1968), dei Tic Tac (1969), di Estathé (1972), per non citare che alcuni degli iconici prodotti della multinazionale dolciaria di Alba. È

in questo impegnativo contesto che si inserisce Francesco Garetto, chiamato a organizzare lo sviluppo dell'azienda in un momento di grande cambiamento: il successo dei nuovi prodotti esige infatti una nuova forma organizzativa, una trasformazione da azienda di tipo tradizionale, come erano molte realtà produttive italiane cresciute nel corso del dopoguerra e degli anni del boom, ad un nuovo assetto industriale, in modo da far fronte allo sviluppo e ai nuovi mercati europei (fino a quel momento Ferrero era presente, oltre che in Italia, solo in Francia e Germania) e, soprattutto extra-europei (in particolare guardando agli Stati Uniti). Francesco si conquista da subito la fiducia di

I fratelli Garetto, in una foto degli anni '30: Francesco è il secondo da destra.



Michele Ferrero e ne diventa uno strettissimo collaboratore. Si occupa, dal quartier generale di Pino Torinese, soprattutto di organizzazione e personale, un ruolo trasversale all'interno del Gruppo Ferrero: su un suo biglietto da visita è qualificato come "Direttore Centrale". Nel 1980, in seguito al terremoto dell'Irpinia, Michele Ferrero decide di contribuire alla rinascita di quel territorio aprendo due stabilimenti a Balvano e Sant'Angelo dei Lombardi, entrambi fra i centri più colpiti dal sisma. Francesco è attivamente impegnato nella fase di avvio di queste realtà produttive, che ancora oggi costituiscono un fiore all'occhiello dell'industria italiana nel Mezzogiorno. A metà degli anni Novanta Francesco Garetto è chiamato alla sede della Ferrero di Arlon, capoluogo della Provincia del Lussemburgo belga: qui dirige la Soremartec, società di ricerca e sviluppo tecnico e di marketing del Gruppo Ferrero. In Belgio si distingue non solo come manager, ma anche come organizzatore di concerti musicali ed eventi culturali. Rientrato in Italia continua a collaborare con la Ferrero, occupandosi in particolare di coordinare il lavoro dei consulenti esterni.

Con il pensionamento l'attività di Francesco non si ferma, dedicandosi a tempo pieno alle sue molteplici passioni e interessi, in particolare impegnandosi nell'organizzazione culturale e sociale

Francesco Garetto nella Vigna Solidale di Cascina Bui.  
(foto archivio Giuseppe Fassino)



del territorio: la valorizzazione culturale e turistica della Canonica di Vezzolano, grazie a lui entrata nella rete di Transromanica, la nascita e lo sviluppo dell'associazione "In Collina", la creazione della Rete Romanica di Collina, il Comitato per la Salvaguardia del lago di Arignano, la sua preziosa partecipazione al progetto editoriale del «Picchioverde». Un impegno a tuttotondo, coerente con il suo essere «all'antica». Per citare ancora Demetrio, i tratti salienti di questo modo di essere si riconoscono infatti «negli atteggiamenti e nelle preferenze di carattere culturale, nelle passioni amatoriali, nella disponibilità e sensibilità alla valorizzazione dei patrimoni storici, paesaggistici, artistici, artigianali»: mi sembra sia questo un filo rosso utile per interpretare la feconda attività di Francesco nell'ambito culturale del nostro territorio. L'impegno di Garetto non è però solo rivolto al contesto locale: per molti anni segue personalmente numerosi progetti per la realizzazione di pozzi in Mali e Burkina Faso.

Di particolare rilevanza è stato il suo impegno all'interno della Società Operaia di Mutuo Soccorso di Moncucco (paese in cui scelse di vivere, a partire dall'inizio degli anni '80). Assunse la presidenza della Soms alla fine del 2004, carica che ha ricoperto sino al giorno della morte. La Società Operaia nel momento in cui Garetto ne assunse la responsabilità aveva bisogno di qualcuno che con pazienza e competenza riorganizzasse praticamente ex-novo il sodalizio sia sotto l'aspetto amministrativo che dal punto di vista delle attività sociali. La sede – un aulico palazzotto settecentesco – aveva necessità della presenza costante di un amministratore attento alla tutela del patrimonio storico in essa conservato, nonché



Cartoncino pubblicitario della ditta "Garetto Pietro e Figli".

di competenze gestionali per intraprendere tutta una serie di complessi lavori di manutenzione straordinaria, all'epoca indilazionabili. Erano queste tutte qualità possedute dall'ing. Garetto. In questi quasi vent'anni di presidenza sono state molteplici le iniziative da lui portate avanti in seno alla Soms: si possono ricordare il suo strenuo impegno per il restauro della sede di via Mosso e, in particolare, la realizzazione di una nuova foresteria. Era sinceramente interessato alla storia del mutualismo operaio: in questo ambito sostenne il riordino dell'Archivio Storico della Società Operaia. Alla sua passione di bibliofilo si deve una cospicua raccolta di libri sulla storia del mutualismo in Piemonte. Il suo non era però solo uno sguardo rivolto al passato, ma anzi costantemente proiettato verso il futuro, alla continua ricerca di forme nuove e originali con cui gli ideali del Mutuo Soccorso potessero concretamente adattarsi al mutare dei tempi, mantenendo

viva la funzione sociale che le Soms hanno in seno alle proprie comunità. In questo contesto si colloca in particolare il suo impegno all'interno dei vari organi di coordinamento delle Società di mutuo soccorso del Piemonte. La sua era, in quelle sedi istituzionali, una presenza costante e particolarmente apprezzata.

Francesco Garetto lascia quindi al territorio dell'Alto Astigiano e della Collina Torinese un'eredità preziosa fatta non solo di concrete realizzazioni, ma anche di un modo di fare e di essere «all'antica», nel senso alto e nobile che abbiamo evocato in apertura: la costanza, l'impegno silenzioso e tenace, la mitezza sono tratti che chi lo ha incontrato ha senz'altro riconosciuto e apprezzato. Per questi motivi non lo dimenticheremo e cercheremo di proseguire lungo la strada che lui, con il suo esempio, ci ha indicato.

*Un ringraziamento alla famiglia Garetto per le foto delle pagg. 20 e 21.*

## Ricordano Francesco Garetto

Conosco Francesco una sera in cui ci si trovò per dare inizio a una nuova associazione che poneva al centro dei suoi intenti il lago di Arignano, appena rinato. Quella associazione era la “Pro Loco Amici del lago di Arignano” da cui poi nacque, anni dopo, il “Comitato per la Salvaguardia del Lago di Arignano” tuttora attivo. Il gruppo che quella sera si incontrò era formato da persone conosciute un po’ per caso e un po’ per passa parola, era un gruppo dalle tante qualità dal momento che ciascuno possedeva conoscenze, competenze ed esperienze già maturate in altri ambiti associativi. L’entusiasmo era tanto, così la buona volontà ad impegnarsi e la capacità di essere vigili sui segnali positivi o negativi che sarebbero potuti arrivare nel corso del tempo a favore o contrari ai grandi obiettivi che ci si dava: la conoscenza, la salvaguardia ambientale e la valorizzazione del lago. La perseveranza e l’alta motivazione hanno consentito a quel gruppo di partire dal nulla per arrivare sino ad oggi lungo una strada piena di ostacoli ma anche di meritati successi. Francesco è stato importante, aveva un’ottima capacità di ascolto, era solido e pacato, sapeva mettere le sue idee insieme a quelle degli altri nel comporre il lavoro di squadra senza il quale non ci sarebbero stati risultati. Per me è stato anche un aiuto emotivo, soprattutto nei momenti di maggiore turbolenza in cui mi era difficile scegliere e mantenere la speranza di arrivare non oggi ma forse domani o oltre ai risultati attesi. Tutti noi siamo contenti di aver fatto questo pezzo di strada, dal 2006 al 2023, insieme a Francesco e anche il lago di Arignano lo è.

*Francesca Soglio  
Comitato per la Salvaguardia  
del Lago di Arignano*



Francesco Garetto ci ha lasciato, consegnandoci un patrimonio prezioso in termini di promozione e salvaguardia del nostro territorio astigiano, grazie ad una preziosa rete di relazioni umane e professionali che ha arricchito tutti coloro che hanno avuto l’onore di conoscerlo. Il nord astigiano è stata la Sua passione con un impegno unico nella Società operaia di Mutuo soccorso di Moncucco Torinese e nell’Osservatorio del paesaggio per il Monferrato e l’Astigiano. Grazie a Francesco è stato possibile avviare una intensa attività editoriale con l’insuperato volume sul Paesaggio del Romanico astigiano, attivare a livello internazionale con il Consiglio d’Europa l’inserimento della Canonica di Santa Maria di Vezzolano nell’itinerario culturale internazionale della Rete Transromanica e gestire con zelo nel corso degli anni l’assegnazione del Premio “Alfiere del Paesaggio astigiano”. Proprio a lui, alla Sua memoria, il Premio è stato assegnato nell’ultima edizione del 2023, in occasione delle celebrazioni delle “Giornate europee del patrimonio” a Vezzolano.

Abbiamo imparato molto da Francesco, soprattutto dalla sua capacità di lavoro, dalla sua visione lungimirante e dal suo approccio umile e disponibile che ha sempre impressionato tutti noi.

L’impegno di tutti sarà di portare avanti il grande lavoro da lui avviato.

*Marco Devecchi  
Osservatorio del paesaggio  
per il Monferrato e l’Astigiano*

**S**in dai primi passi l'Associazione InCollina turismo nel cuore del Piemonte ha visto nell'ing. Francesco Gareto, da subito semplicemente Francesco, un instancabile, entusiasta e potente locomotore, inizialmente in qualità di vicepresidente, successivamente attivissimo membro del direttivo, sino all'ultimo giorno. È in quegli albori che l'ho conosciuto e da subito molto apprezzato per la semplicità, determinazione, vigore e visione, caratteristiche con cui ha contribuito significativamente prima a focalizzare e poi a trasformare, poco alla volta, un sogno (?) in progetto. Si perché una sua peculiarità o forse meglio dire, il suo modo di essere, era "vedere molto lungo" e riuscire a declinare il percorso in tappe e sistematici passi quotidiani, senza mai demordere o lasciarsi scoraggiare dalle inevitabili difficoltà: un co-timoniere sicuro ed affidabile. Innumerevoli sono i momenti vissuti insieme particolarmente significativi che spiccano entro una intensa quotidiana attività volta a valorizzare il bello di questo nostro amato territorio. Il primo indubbiamente la pronta mobilitazione nel giugno 2015, a pochi mesi dalla nascita di InCollina, per scongiurare l'imminente chiusura al pubblico di Vezzolano, grazie al coinvolgimento di decine di volontari ed un ricercato accordo con il Polo Museale del Piemonte, via via rinnovato sino ad oggi. Vezzolano unitamente ad altri valori tradizionali, paesaggistici, culturali, religiosi, è diventato così, sempre più nella percezione di tutti, fulcro nevralgico per lo sviluppo di un turismo attento e rispettoso del territorio, primo obiettivo dichiarato dell'associazione, insito nel suo stesso nome e profondamente condiviso da Francesco.

Da questa prima importante azione Francesco trasse spunto per contribuire a far rivivere Vezzolano proponendo ed organizzando numerose attività culturali. Condivise, ispirò e contribuì a sviluppa-

re reti di collaborazioni tra soggetti anche istituzionali. Ciò portò nel maggio del 2018 alla sigla di una convenzione con 11 comuni (ora sono 23) ed all'avvio della Rete Romanica di Collina, circuito organizzato che garantisce l'apertura coordinata di 26 chiese romaniche su un ampio territorio attorno a Vezzolano oltre a circuiti di sentieri in prossimità e di collegamento tra le stesse. La rilevanza ed il valore di tale iniziativa fu tale da indurre la Regione ad ispirarvi, coinvolgendoci fattivamente nella progettazione e coordinamento della prima giornata del Romanico in Piemonte del 14 aprile 2019, con un fitto programma di 114 eventi tra aperture straordinarie, visite guidate, mostre, concerti, convegni in tutto il Piemonte. Peccato che, con il cambio di amministrazione e di strategia, questo prezioso avvio non ebbe seguito.

La delusione non intaccò minimamente il grande entusiasmo di Francesco, anzi, lo spronò ancor più a sviluppare reti di contatti utili agli obiettivi dell'associazione. Tra queste reti, una gli era particolarmente cara: Transromanica (Itinerario culturale del Consiglio d'Europa), associazione con sede in Germania che mette in collegamento luoghi molto significativi del Romanico, tra cui Vezzolano, in diverse nazioni europee.

Ma al di là della sua intensa instancabile attività in vari ambiti a favore del territorio, e quelli qui descritti ne rappresentano solo una minima parte, Francesco ha saputo sempre apportare un importante contributo con i toni pacati sempre adottati anche nel sostenere le sue più profonde convinzioni e con la fitta rete di sincere relazioni instaurata con ogni persona gliene abbia dato disinteressata possibilità.

*Paolo Aiassa  
Associazione InCollina turismo nel cuore  
del Piemonte*

Francesco Garetto

# Dalla Vigna Solidale al Vino Solidale

*Riproduciamo un testo in cui Francesco Garetto dà conto dell'esperienza della Vigna Solidale di Cascina Bui, un'importante esperienza di solidarietà realizzata nel recente passato sotto l'egida della Società Operaia di Moncucco da lui presieduta.*

**M**oncucco è un piccolo paese del Monferrato astigiano, posto su un bricco a 400 metri s/m, circondato da colline, in gran parte coltivate a vigneti: Moncucco è una delle tante Città del Vino italiane. L'agricoltura di Moncucco è tradizionalmente la coltura delle vigne e la produzione del vino. I vigneti storici di Moncucco sono inseriti nel ristretto elenco dei vigneti inclusi nel progetto avviato dalla Regione Piemonte e dalle Province di Asti e di Cuneo per il riconoscimento da parte dell'Unesco come Patrimonio dell'Umanità [NdR: la zona delle Colline del Freisa venne poi stralciata e non inserita nei "Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato", sito iscritto alla Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO dal 22 giugno 2014].

Molti dei viticoltori di Moncucco sono Soci della locale Società Operaia di Mutuo Soccorso, costituita nel lontano 1887 con il nome di Società di Mutuo Soccorso fra Operai Agricoli, Reduci dalle Patrie Battaglie e Soldati in Congedo. Gli attuali Soci viticoltori portano gli stessi nomi di famiglia, e sono discendenti diretti di coloro che 125 anni fa costituirono la Società. La tradizione della viticoltura fa quindi parte integrante della vita e della storia della Società Operaia: nella sede della Società da tempo è attiva la Trattoria del Freisa, ed è ospitata la Bottega del Vino, che riunisce la gran parte dei produttori locali.

È quindi abbastanza normale che negli anni scorsi, e precisamente nel 2005, prendesse vita l'iniziativa del Vino Solidale. Nella vendemmia 2005, infatti, alcuni Soci della Società Operaia, viticoltori, decisero di conferire parte delle uve di loro produzione alla Cantina Sociale Terre dei Santi di Castelnuovo Don Bosco: la vinificazione di queste uve portò alla produzione di un ottimo Freisa d'Asti DOC, in un numero limitato di bottiglie. Con l'etichetta speciale che riproduce l'immagine della Bandiera della Società di Mutuo Soccorso, e con il nome, depositato, di "Solidale" questo vino ottenne





cantine di loro proprietà per la produzione di vino destinato alla tavola dei propri Soci.

La vendemmia è una festa, allargata ad amici dei Soci, ai Sindaci dei comuni limitrofi, animata da pittori e artisti, allietata da una merenda conviviale, in spirito di amicizia e di solidarietà.

subito un notevole successo e numerosi riscontri della stampa locale e nazionale.

Nel corso del 2007, uno dei Soci di più lunga tradizione di viticoltore, Franco Morrello, proprietario della Cascina Bui, dovette rinunciare per motivi di salute a condurre direttamente la propria vigna. Facendo riferimento allo spirito e alla prassi che sempre, fin dai tempi lontani della fondazione, ispirarono la vita sociale, la Società Operaia decise di intervenire in aiuto di solidarietà al Socio in difficoltà. La Cantina Terre dei Santi, in accordo con la Società Operaia e la Bottega del Vino, ottenne in comodato gratuito la disponibilità del vigneto, di circa 4 ettari, situato nella Cascina Bui. Il vigneto, in unico corpo, è situato proprio al confine tra le province di Asti e di Torino, nei comuni di Moncucco Torinese e Cinzano: la splendida posizione declive e soleggiata consente una produzione di uve di particolare pregio e quindi di ottimi vini; l'albo d'oro di Cascina Bui registra ben sedici premi Douja d'Or e un Oscar. In base all'accordo di comodato, numerosi Soci della Società Operaia e della Bottega del Vino hanno prestato volontariamente e gratuitamente la manodopera necessaria per le operazioni di potatura, mentre i lavori che richiedono l'uso di mezzi meccanici quali la cimatura, la trinciatura e i trattamenti antiparassitari sono affidati ad un Socio a cui viene riconosciuto un giusto rimborso spese.

Dalla primavera 2008 all'iniziativa partecipano anche i Soci della consorella Società di Mutuo Soccorso di Ozegna, che poi, con le uve raccolte, provvederanno a vinificare direttamente nelle tradizionali

Le uve rosse della vendemmia sono vinificate dalla Cantina Sociale Terre dei Santi, per la produzione di Monferrato rosso DOC e Malvasia di Castelnovo Don Bosco DOC, mentre le uve bianche sono vinificate dal Socio Stefano Rossotto di Cinzano, per la produzione di un ottimo Vino Bianco Solidale "Cascina Bui". Nella migliore tradizione della Cascina Bui, i vini col marchio Solidale hanno già ottenuto ben tre premi Douja d'Or.

L'iniziativa "Dalla Vigna Solidale al Vino Solidale" non ha fini di lucro; consente peraltro di ricavare, dalla commercializzazione dei vini, una consistente somma, che viene destinata per metà al Fondo di solidarietà tra i Soci della Società Operaia di Moncucco, e per metà al Sermig di Torino, per le numerose iniziative promosse dall'Arsenale della Pace fondato da Ernesto Olivero.

Ma anche un altro risultato non meno importante è ottenuto: il Vino Solidale non solo accompagna ormai tutte le iniziative e le manifestazioni organizzate nel territorio di Moncucco e nei paesi vicini, non solo accompagna le iniziative di tante Società consorelle del Piemonte e di altre regioni, permettendo così di stringere rapporti di amicizia, ma è stato anche alfiere e messaggero di solidarietà in tante manifestazioni legate al movimento del Mutuo Soccorso e alla cultura del vino, in Italia, Francia, Belgio, Lussemburgo, Norvegia.

Testo tratto da *L'histoire c'est aussi nous/La storia siamo anche noi. Actes des journées internationales d'études/Atti delle giornate internazionali di studio* (Dudelage, Luxembourg, 20 ottobre 2007 et 11 ottobre 2008), a cura di Maria Luisa Caldognetto e Bianca Gera, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2009, pp. 77-79.

# PISTAAA!

LA BLUE WAY PIEMONTESE

## PERCORSO GT.P03 E GT.P04 - VILLASTELLONE

*Altra puntata alla scoperta dei percorsi di Pistaaa! con la rubrica “gli itinerari della Blue Way piemontese”. Dati tecnici dei percorsi, punti di interesse lungo il tragitto, possibilità di accedere in realtà aumentata alle informazioni sui punti di interesse sono alcuni dei contenuti che la rubrica mette a disposizione dei cicloturisti appassionati del nostro territorio e a quelli che ancora lo devono scoprire.*

*Oggi esploriamo il percorso che ci porta a conoscere Villastellone e i suoi dintorni, sempre con la guida dalla segnaletica predisposta dal progetto Pistaaa! e corredata da mappa interattiva.*



 **Partenza e arrivo**  
Villastellone (TO)

 **Tempo di percorrenza**  
2 ore e 27 minuti

 **Lunghezza percorso**  
35,5 Km

 **Dislivello**  
↗ 90 m - ↘ 90 m



## La nascita di Villastellone risale ai primi anni del 1200, con il passaggio dall'ordine dei Templari al Comune di Chieri

Il percorso a doppio anello che fa perno sul comune di Villastellone, inserito nei percorsi del progetto PistaAA! (GT P03 di 13,86 km e GT P04 di 20,26 km), si estende a ovest fino a toccare il territorio del comune di Carignano, in prossimità del Po, di cui segue per un breve tratto il corso, per poi scendere verso la frazione Fortepasso e risalire nuovamente a Tetti Faule, mentre verso est raggiunge la frazione poirinese di Favari.

La nascita di Villastellone risale ai primi anni del 1200, con il passaggio dall'ordine dei Templari al Comune di Chieri; il suo territorio si estende da Santena e Borgo Cornalese e dalla Gorra fino a Carignano. Il paese ha come prima denominazione Villanova di San Martino dello

Stellone perché situato vicino alla chiesa che i Templari avevano dedicato al Santo; il nome cambia successivamente in Villa Stellanis, e infine diventa Villastellone.

Nel XIV secolo carestie, pestilenze, continue scorribande di Capitani di Ventura e guerre di congiura colpiscono Villastellone, fino al devastante incendio del 1325, che lo lasciò spopolato.

Agli inizi dell'800 Napoleone Bonaparte conquista il Piemonte, occupando anche Villastellone; comincia per il Piemonte un periodo di grande progresso e a Villastellone si svilupparono la produzione

del baco da seta, con la conseguente nascita di fabbriche per la lavorazione dei bozzoli, e la coltura della patata, che è da allora una coltura di prim'ordine.

Dalla partenza, in prossimità del cimitero di Santena, il percorso attraversa la Strada Provinciale 122, prosegue su Via





Chieri e, parallelo alla Provinciale 130, arriva al **prato delle farfalle**, raggiungibile anche da cascina Fontanacervo mediante un percorso segnalato, seminato a sfalcio di trifoglio ed erba medica per salvaguardare le specie di questi insetti.

Dalla Provinciale 130 è possibile visitare la **Cascina Roseleto**, esempio di riconversione da un sistema di allevamento intensivo al modello estensivo dell'erba e del fieno, che riporta i bovini alla loro naturale vocazione di erbivori ruminanti e pascolanti, garantendo loro migliori condizioni di vita e di salute e al consumatore prodotti più sani, con un basso impatto ambientale.

Altro punto di interesse naturalistico in questa zona del percorso è lo **stagno dei Tre Comuni**: dopo il periodo di siccità del 2003, i proprietari ne hanno affidato la gestione all'associazione Cascina Bellezza che ha saputo rivitalizzarlo come habitat per la classe degli anfi. L'Associazione Natura Cascina





Bellezza ONLUS nasce nell'ottobre 2006 da un gruppo di volontari, ricercatori e studiosi del WWF, per proteggere l'ambiente e la biodiversità nell'area compresa fra i comuni di Santena, Poirino e Villastellone, territorio che costituisce il SIC (Sito di Importanza Comunitaria) "Stagni di Poirino-Favari".

L'obiettivo principale è la tutela del pelobate fosco italiano, un anfibio endemico della Pianura Padana oggi gravemente minacciato d'estinzione, tanto da essere protetto a livello europeo. (V. articolo sul n. 6 di Picchioverde, pag. 36).

Nei pressi della Stazione ferroviaria di Villastellone sorge la **Chiesa dell'Addolorata**, decorata all'interno con la tecnica del *trompe l'oeil* e con gli stucchi degli angeli che fanno da corona alla statua lignea della Madonna, opera fiamminga del '400, scolpita in un solo blocco.

Non distante dalla chiesa è possibile godersi una sosta al **Regno del dolce e bottega del caffè**, gustare una pasticceria raffinata, risultato di un'accurata ricerca sulle materie prime, con un caffè tostato sul posto.

Fiore all'occhiello di questo percorso è certamente **Borgo Cornalese**, complesso architettonico che comprende la settecentesca Villa dei Conti de Maistre, un parco di 16 ettari, un mulino del '500, un antico borgo millenario composto da due corti agricole e una chiesa ispirata all'architettura neoclassica fatta edificare nell'800 dal conte Eugenio Laval de Montmorency e dedicata alla **Beata Vergine dei dolori**.

La chiesa ospita la manifestazione **Borgarte**, (seconda edizione nel 2023, curata dal pittore santenese Franco Negro) la mostra che l'associazione Amici di Borgo organizza con il patrocinio del Comune di Villastellone, una tra le tante iniziative proposte dalla vivace attività culturale del Borgo.

Sempre a Borgo Cornalese si può vedere il **mulino ad acqua del '500**, la cui ruota è stata in funzione sino a pochi anni fa per la molitura e la produzione di energia elettrica. Per il mulino c'è un progetto di recupero per la produzione di energia, ma l'intero Borgo è al centro dell'ambizioso progetto *Borgo Cornalese e-co housing*. Uno dei cascinali del borgo sarà riqualificato come nuovo complesso destinato all'"abitare condiviso", con 28 residenze private, numerosi spazi interni ed esterni di uso collettivo per *coworking*, nido per i bambini, sala comune per eventi e feste. Sarà poi realizzato un bio-lago balneabile, un frutteto, orti a disposizione dei residenti e un ampio giardino interno alla corte.

Particolarmente suggestiva a Borgo Cornalese è la fioritura della colza, che da aprile tinge di giallo brillante i campi intorno al Borgo; questo terreno si rivela ideale per questa coltura, che al termine del ciclo vegetativo arricchisce anche il suolo.

La cascina di Tetti Mauritti è un agriturismo nel cuore della campagna, ove si servono piatti generosi e curati che affondano nella tradizione e dove si può anche pernottare.

Inoltre, segnaliamo la **Cascina del Mulino**, con produzioni cerealicole ed orticole, fra



**Numerose varietà di patate, prodotto tipico di Villastellone**



le quali la coltivazione di numerose varietà di patate, prodotto tipico di Villastellone. Presente sul territorio locale da sei generazioni, con cento anni di esperienza contadina, tradizione, cultura, storia e ospitalità, dal 2005 ha aperto le porte alla didattica ed è una fattoria accreditata nella rete regionale della Regione Piemonte. Si trova nel centro storico di Villastellone con 4700 mq di terreno adibito a pioppeto, orto, serra, e con le stalle per gli animali presenti in fattoria e dispone dei servizi e dell'organizzazione per ospitare esperienze didattiche. È interamente costeggiata dal rio Stellone e vicina all'antico mulino da cui prende il nome. La fattoria propone percorsi di educazione alimentare, di educazione all'immagine, di sensibilizzazione verso la terra e gli animali.

In paese si segnala il **Museo di Cultura Popolare e Contadina** di Villastellone, nato nel 1991 per volontà del prof. Riccardo Assom (1944 – 2020), allora insegnante di educazione artistica nella scuola media locale “Cesare Pavese”, una collezione di circa 5.000 oggetti donati da abitanti del territorio che documentano il mondo del lavoro agricolo e artigianale, oltre che la vita domestica del passato.

Gli oggetti che riguardano i vecchi mestieri sono esposti negli ampi locali visibili dalla vetrata sulla piazza, mentre nella vicina Casa Rezia sono stati ricostruiti ambienti abitativi del secolo scorso.

In Piazza Libertà si trova il castello, in realtà una Villa settecentesca opera di Filippo Juvarra, oggi di proprietà dei Marchesi Morra di Lauriano.

Dal punto di vista paesaggistico, il percorso approccia un luogo di grande interesse: il Po morto di Carignano, collocato all'interno del tratto torinese del Parco Fluviale del Po, che il percorso raggiunge da Borgo Cornalese, attraverso la frazione Tetti Faule.

Il nome del sito deriva da quello di una lanca fluviale, localmente denominata “Po morto”, l'ambiente rilevante dal punto di vista naturalistico, benché ormai parzialmente interrata e molto degradata.

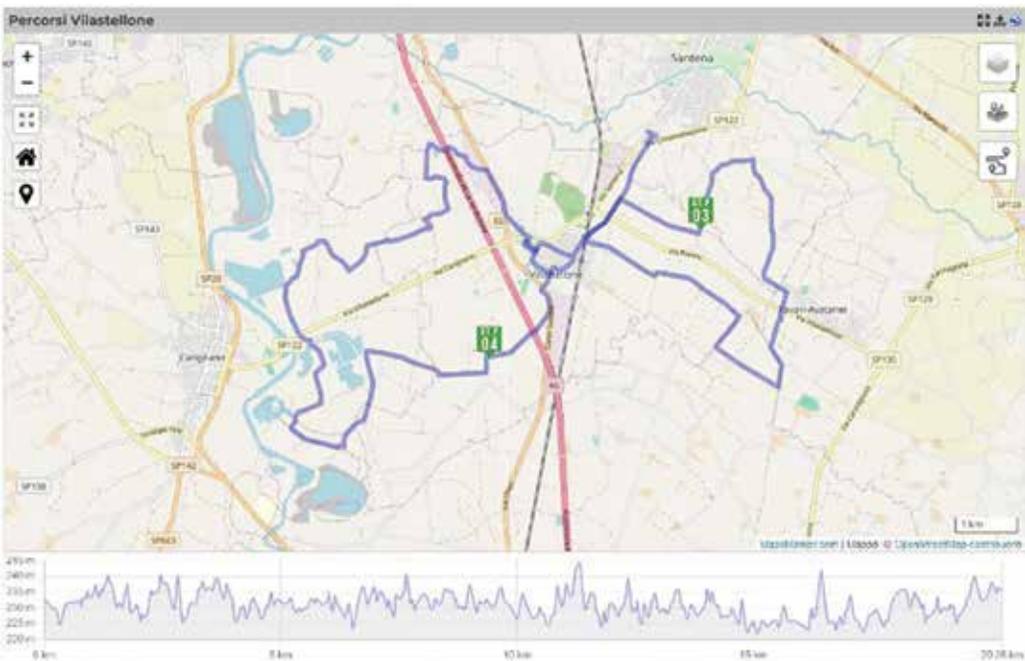
La vegetazione arborea è relegata alle sponde del fiume e il resto del territorio risulta fortemente antropizzato: la maggior parte della superficie è coltivata e sono presenti due aree di cava.

Il percorso si conclude nei pressi della Cascina del Mulino.

Inquadra e scarica l'app di Pistaaa  
per conoscere tutti i percorsi



Scarica la mappa degli itinerari ciclopedalni  
di Villastellone GT.P03 e GT.P04



## Bibliografia

1. La mappa interattiva del percorso è disponibile al seguente link:  
<https://pistaaa.org/villastellone/>
2. <https://www.museovillastellone.it/>
3. <https://www.roseleto.it/azienda/>
4. <https://www.borgocornalese.it/>
5. <https://www.parcopopiemontese.it/zsc-zps-po-morto-carignano.php>
6. <https://datenandi.wordpress.com/associazione-natura-cascina-bellezza-o-n-l-u-s/>
7. <https://www.associazionecascinabellezza.it/>
8. <http://www.cascinadelmulino.it/home.htm>



# MULINO DEL LAGO DI ARIGNANO

## Grano, Tradizioni, Territorio

Il Mulino del Lago di Arignano è un edificio rurale di ispirazione neoclassica di metà '800 che era alimentato dall'omonimo lago.

Il mulino ha smesso di macinare nel 1967, ormai non più competitivo rispetto ai moderni sistemi di macinatura a cilindri.

Oggi i proprietari stanno lavorando per dargli una nuova vita, per recuperarlo e fare di questo luogo speciale uno spazio di condivisione e di incontro, a disposizione della collettività, per dare la possibilità di scoprire la funzione che esso aveva nella società contadina del passato.

L'andare al mulino" significava trascorrere del tempo in un luogo di lavoro e di fatica, ma permetteva anche ai contadini di incontrarsi ed era un'occasione di scambio, di socialità e di convivialità, in attesa che il grano fosse trasformato in farina.

## La festa del grano

Per il terzo anno consecutivo, il prossimo mese di giugno, al Mulino di Arignano si festeggerà il taglio del grano; sarà un'occasione per riscoprire e rivivere le vecchie tradizioni, per festeggiare l'estate, con i suoi colori e i suoi sapori, per trascorrere una giornata in allegria, con buon cibo e musica.

La Festa del Grano è una festa della comunità intera, grazie alla collaborazione della Pro Loco, di Cu.Bi.Ar. e la partecipazione di associazioni e gruppi del paese.

In passato le giornate della mietitura rappresentavano, per le famiglie contadine, momenti di duro lavoro, ma anche di gioia e di soddisfazione, di unione e collaborazione. Erano una bella festa.

***Ci vediamo al Mulino il 15 giugno!***

### Contatti:

[mulinodiariignano@gmail.com](mailto:mulinodiariignano@gmail.com)  
335.1434365 - 339.6927539



**Cambiano come Montmartre**  
**Conferenza inaugurale della XXXVI edizione**  
**17 settembre 2023**

# Amica acqua

con **Luca Mercalli** (presidente Associazione meteorologica),  
**Marco De Vecchi** (presidente dell'Accademia dell'Agricoltura di Torino fondata nel 1785),  
**Alberto Caudana** (agronomo dell'istituto Vittone),  
moderatore **Alberto Guggino** (presidente dell'Associazione CiòCheVale)

A cura di Silvana Parenà

**N**el presentare la XXXVI edizione di *Cambiano come Montmartre*, l'assessore Daniela Miron sottolinea l'importanza cruciale del tema scelto quest'anno: l'acqua, che manca a molti popoli nel mondo, si spreca, e a volte ci travolge in modo violento e devastante. E ci offre uno spunto di riflessione quanto mai opportuno: le nostre responsabilità di fronte ad eventi naturali che non siamo in grado o non vogliamo tenere nella giusta considerazione nello scegliere il sito per un insedia-

mento, nel programmare manutenzioni, nel rispettare l'ambiente come dovremmo.

Dopo il saluto del sindaco Carlo Vergnano, Alberto Guggino presenta i relatori e nel dare la parola a Luca Mercalli che tiene tra le mani un cartello con il numero 14 e la scritta "Life below water" (la vita sott'acqua), ricorda che questo è il 14° dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile che dovranno essere realizzati entro il 2030 a livello globale da tutti i Paesi membri dell'ONU.



## Luca Mercalli

L'Accademia dell'agricoltura è stata fondata nel cuore della piccola età glaciale.

Verso la fine del '700 era un periodo estremamente freddo per l'Europa, i nostri ghiacciai avanzavano, le colture prosperavano quel tanto che bastava per nutrire una popolazione, in un'epoca nella quale non c'erano commerci a lunga gittata e bastava un'annata un po' critica per mettere alla fame la nostra popolazione. Ecco perché è stata fondata. Perché l'Illuminismo che si sviluppava con l'Encyclopédie Française portava i nostri intellettuali e scienziati di allora a riflettere proprio sui problemi sociali. L'Accademia dell'Agricoltura aveva il dovere di fornire alla produzione agricola del regno dei Savoia informazioni che fossero qualcosa di più della tradizione, del guardare la luna (cose medioevali!). La scienza nel '700 comincia a capire come crescono le piante, di quali elementi chimici hanno bisogno, e tutto questo porta allo sviluppo di quella scienza,

di quella costruzione di conoscenza a cui si aggiungerà la meteorologia a metà dell'800 e che oggi ci permette almeno di capire che cosa sta succedendo.

Nel 2003 per la prima volta arrivano i 40° a Torino. Il riscaldamento globale inizia a estrinsecarsi, a svilupparsi in tutto il mondo ed ora avere 40° in Piemonte capiterà un anno ogni due. Quest'anno abbiamo avuto 40° ad Alessandria, Nizza Monferrato, Acqui Terme, poco tempo fa, verso il 20 di agosto.

Abbiamo avuto i 5300 metri di quota dello zero termico sempre intorno al 20 di agosto ed è anche questo un record assoluto. Grazie alle radio sonde misuria-

mo ogni giorno la temperatura verticale dell'atmosfera e anche d'estate di norma nelle nostre montagne lo zero si incontra sui 4000, 4200 metri. Invece quest'anno a metà agosto abbiamo avuto il superamento assoluto della quota più alta a cui si è raggiunta la temperatura di 0°: 5300 metri.

Vuol dire che anche i ghiacciai e i nevai del monte Bianco erano in scongelamento.

Alla Capanna Margherita, anch'essa figlia di quel periodo storico (la capanna osservatorio Regina Margherita viene fondata a fine '800 dal CAI che aveva allora un intento importante di scoperta scientifica delle montagne), ebbene, alla Capanna Margherita per la prima volta abbiamo avuto per 4 giorni consecutivi la temperatura al di sopra di zero gradi.

Potremmo continuare qui a fare un lungo elenco. Quello che conta è che abbiamo alternativamente periodi di siccità. Ne abbiamo vissuto uno imponente che si è chiuso nell'aprile scorso; una siccità durata un anno e

mezzo, la peggiore da quando abbiamo i dati a Torino. I dati di pioggia li abbiamo dall'anno 1800 e in 223 anni non si era mai avuta una siccità così prolungata, così importante come quella del 2022-2023.

La siccità si chiude a maggio - non qui ma a 300 km a est - con le disastrose due alluvioni della Romagna a distanza di 15 giorni, una al primo di maggio, l'altra il 15 di maggio con 9 miliardi di euro di danni e l'agricoltura tra le prime ad averne pagato il prezzo.

Daniela Miron ha detto prima "la colpa è sempre nostra". È vero, le alluvioni ci sono sempre state, siamo noi che siamo andati a costruire nel posto sbagliato. La



**I dati  
di pioggia  
li abbiamo  
dall'anno 1800  
e in 223 anni  
non si era  
mai avuta  
una siccità  
così prolungata**



Romagna è un territorio di bonifica, zona soggetta alle alluvioni dell'Appennino. In 50 anni, troppa edificazione, troppe infrastrutture "preziose" e quando arriva un'alluvione di grandi proporzioni, il danno esplose, diventa esponenziale. A questo si aggiunga il cambiamento climatico, che ha reso le piogge più intense rispetto al passato.

Ma basta poco: quando il fiume è sul bordo dell'argine, aggiungi quel poco, l'argine crolla e il fiume ti arriva in salotto. Così è successo a Faenza, a Ravenna, a Cesena.

Ma il cambiamento climatico incide sulla temperatura e sulle precipitazioni, facendo diventare questi fenomeni estremi più intensi e sempre più frequenti.

Quest'estate ne abbiamo viste veramente di ogni genere, per concludersi con il disastroso episodio della Libia, territorio di cui non sentiamo mai parlare, ma non lontano da noi, dove si sono avuti 400 mm d'acqua in una giornata, in un deserto, dove 400 mm d'acqua normalmente cadono in un anno e mezzo. Sono caduti in un giorno.

Ma nuovamente complici sono i cattivi utilizzi urbanistici del territorio. La città che è stata inondata aveva due dighe a monte dove non era stata più fatta la manutenzione da quarant'anni. Certo, non pioveva mai, le dighe erano vuote, però ciò non vuol dire che non si deve fare la manutenzione; e il conto è arrivato salatissimo anche in questo caso: ancora adesso non si sa con precisione quante siano le vittime, ma si stimano tra le 5.000 e le 20.000, perché è stata distrutta la città di Derna, attraversata da un fiume di fango.

Quindi dobbiamo imparare da queste lezioni a gestire bene il territorio, in relazione anche al clima di domani che non sarà come quello di oggi, sarà più caldo e sarà più estremo. Ecco la centralità dell'acqua, della vita nell'acqua - non dimentichiamo che c'è anche un Obiettivo 6 tra gli obiettivi della Sostenibilità delle Nazioni Unite che è "acqua pulita e disponibile per tutti". Basterà dire che due miliardi di persone al mondo non hanno acqua potabile e questo significa che per queste persone l'acqua è un problema di sopravvivenza, perché se l'acqua

è inquinata porta epidemie, se comunque l'acqua non ce l'hai, come fanno le donne in Madagascar, in Somalia, si devono spendere ore e ore della giornata solo per andare ad una piccola pozza, un pozzo manuale lontano anche 10 – 15 Km dai loro villaggi per portarsi a casa 2 taniche d'acqua. Noi apriamo il rubinetto e l'acqua arriva tranquilla. C'è un pezzo di mondo che deve ancora costruire la sua disponibilità minima di acqua per gli usi quotidiani, dagli usi igienico-sanitari, alla possibilità di cucinare, di bere.

C'è un'altra parte di mondo – la nostra – che ha per fortuna acqua a disposizione, abbondante; disponibile a prezzi moderati, arriva nelle nostre case, ma se il clima cambia può mettere in dubbio le nostre certezze.

Quindi l'importanza di riflettere sull'acqua, tra usi agricoli e per gli usi civili. Non dimentichiamo che l'acqua è anche energia; torna in auge l'energia idroelettrica perché permette di produrre energia pulita, senza emissioni di CO2 derivanti dall'uso del petrolio o del gas e quindi nuovamente l'acqua al centro dell'attenzione, ma non dobbiamo abbassare la guardia e dare per scontata la sua disponibilità.

*Alberto Guggino presenta Marco De Vecchi, chiedendogli di approfondire il rapporto tra questi problemi e l'ambito agricolo.*

## Marco De Vecchi

Occorre trovare la ricetta giusta per poter pensare a soluzioni nuove.

È necessario aprirsi a ragionamenti che fino a poco tempo fa non ci saremmo posti, che non sapevamo neppure che esistessero.

Lo ha esposto in modo puntuale, preciso, chiarissimo Luca Mercalli che ha dato conto delle problematiche che esistono e che sono quanto mai incalzanti. Questo ultimo ventennio ci ha permesso di com-

prendere come l'accelerazione, soprattutto, sia estremamente grave.

Le stazioni meteorologiche sono fondamentali per poter delineare un quadro preciso in diversi contesti. Ma anche solo la nostra memoria dà prova dei cambiamenti in atto.

Ognuno di noi che abbia già una certa età, ha memoria di quando eravamo bambini e nevicava e la neve si fermava. Quello che mi sorprende è che naturalmente quando nevicava ero entusiasta dei 30-40 cm di neve. Ne parlavo con mia nonna che mi diceva "Ma questo è niente. Quando ero bambina io, sì che nevicava abbondantemente". Lo stesso succede con mio figlio, che più di qualche spolverata non vede. Io posso dire che ai miei tempi era diverso, la neve si fermava per mesi.

Quindi è chiaro che c'è un cambiamento. Condivido in pieno quello che diceva Luca Mercalli, che c'è un'accelerazione preoccupante del fenomeno.

Questa preoccupazione coinvolge i diversi ambiti della società.

Alberto Guggino chiedeva in riferimento all'ambito agricolo come ci si rapporta rispetto a questa problematica.

Ci si rapporta in modo puntuale oggi-giorno e soprattutto, anche qui, con grande preoccupazione.

Tenete conto, lo dico anche se sembrerà pleonastico, che non esiste agricoltura senza acqua, non è possibile produrre nulla se non c'è l'acqua. L'acqua è fondamentale. Certo - e penso che Alberto Caudana poi riprenderà il discorso illustrando anche le lodevoli attività che vengono portate avanti - è possibile anche una



**è possibile una  
produzione in  
campo agrario con  
un uso molto più  
parco dell'acqua**

produzione in campo agrario con un uso molto più parco dell'acqua. Esistono delle tecniche per tutte quelle colture fuori suolo che consentono dei risparmi significativi; ovviamente non tutto si può coltivare fuori suolo; anzi nella realtà piemontese il grosso attualmente – ma lo sarà anche in futuro – delle produzioni agrarie sono legate a coltivazioni in pieno campo.

Come ragionare rispetto all'evoluzione del clima e soprattutto all'andamento delle precipitazioni? Abbiamo avuto un periodo siccitoso estremo.

Condivido con voi e vivo con ansia le preoccupazioni in proposito.

Cosa fare in campo agricolo?

La siccità dello scorso anno ha avuto strascichi anche sugli alberi grandi (si pensi ai viali torinesi) ed anche la vite ha evidenziato problemi.

Hanno sempre più importanza gli invasi come il lago di Arignano o il lago della Spina a Pralormo, in una zona senza fiumi che ha tradizionalmente costruito tampe per avere riserve d'acqua.

Matthieu Bonafous ha studiato il mais, una coltura molto idrovara. Il sorgo e il miglio (che qualcuno pensa sia solo un cibo per i canarini) sono colture estive che hanno meno esigenze di acqua.

Si stanno perfezionando pratiche agronomiche per ridurre il consumo di acqua, oltre a sistemi di raccolta delle acque meteoriche in micro-invasi, ricarica di falde, utilizzo di cisterne, pozzi per irrigazione e rallentamento del deflusso in caso di forti precipitazioni. Anche ridurre il consumo di suolo è fondamentale per arginare i fenomeni negativi del cambiamento climatico.

*Alberto Guggino, a proposito della salvaguardia degli ambienti naturali e della biodiversità ricorda l'iniziativa che ha portato*

*all'acquisto mediante crowdfunding dell'anelito di Santonco, un'area preziosa, che ha avuto comunque qualche problema a seguito della prolungata siccità dello scorso anno.*

*Presenta poi il prossimo relatore, Alberto Caudana, invitandolo ad illustrare le ricerche e sperimentazioni in corso all'istituto Vittone, come anticipato da Marco De Vecchi.*

## Alberto Caudana

All'interno del Centro Bonafous è presente la Sede Agraria dell'IIS Vittone con i corsi Tecnico agrario e Professionale agrario. In entrambi i percorsi di studi alcune materie professionalizzanti sviluppano argomenti relativi all'acqua come fattore fondamentale per la crescita e la nutrizione delle piante.

In Italia il consumo medio annuo è di 50 miliardi di metri cubi di cui circa il 60% per usi agricoli. Nelle coltivazioni orticole in campo ad esempio, occorrono da 150 a 300 litri per una pianta di pomodoro. È dunque necessario sensibilizzare i futuri tecnici agrari ad un utilizzo razionale

dell'acqua. Per questo motivo, nel terreno agrario dedicato alle esercitazioni degli studenti, da parecchi anni, sono stati predisposti sistemi di irrigazione localizzata e temporizzata per le coltivazioni orticole in pieno campo. Grazie a questi accorgimenti è possibile ridurre il consumo di acqua e sostanze nutritive di circa il 50% senza perdite di produzione, anzi con un sensibile incremento.

Dal 2016 è stata realizzata una serra di 500 mq automatizzata per il controllo delle condizioni climatiche interne (temperatura e umidità) e della radiazione solare dedicata alle coltivazioni fuori suolo.

Le coltivazioni fuori suolo si distinguono dalle coltivazioni tradizionali per





l'assenza del terreno agrario. L'acqua e i sali minerali, indispensabili allo sviluppo della pianta, vengono forniti attraverso la somministrazione di una soluzione nutritiva. Questa tecnica non è un'invenzione moderna, infatti già gli Egizi nel 1500 a. C. praticavano coltivazioni in vaso, come si può ammirare nei dipinti ritrovati nel tempio funerario della regina Hatshepsut. Nell'era moderna una delle prime ricerche sulle coltivazioni idroponiche è quella condotta nel 1699 da Woodward per la produzione su mezzo liquido della menta.

Le tecniche fuori suolo permettono di soddisfare in modo puntuale le esigenze idriche e nutrizionali delle piante riducendo i consumi anche di dieci volte rispetto alle coltivazioni in pieno campo poiché evitano la perdita dell'acqua di irrigazione per effetto della gravità e delle sostanze nutritive a causa dei fenomeni di lisciviazione. Oltre a questo vantaggio si elimina anche la gestione delle erbe infestanti e di varie avversità delle piante, problematiche non di poco conto per le produzioni orticole. Anche la densità di coltivazione è generalmente maggiore riducendo così lo sfruttamento del suolo.

I principali sistemi di coltivazione fuori suolo si possono suddividere in base al tipo di supporto per la pianta in colture su substrato e senza substrato o idroponiche. Nella nostra serra vengono coltivate a titolo didattico su substrato fragole, pomodori, zucchini e peperoni. La tecnica impiegata

è la *bag culture* (coltura su sacco) ovvero un sacco di perlite e fibra di cocco dove le piante sviluppano l'apparato radicale.

La fertirrigazione a ciascuna pianta avviene attraverso dei gocciolatori autocompensanti per garantire la portata corretta a tutte le piante. Il consumo di acqua è generalmente otto, dieci volte inferiore rispetto alla coltivazione tradizionale. Questo tipo di coltivazione può essere a terra (zucchini, pomodori e peperoni) o su bancali come nel caso delle fragole.

Nella tecnica di coltivazione idroponica, come nel caso del *floating system* (idroponica galleggiante), la pianta si sviluppa su supporti galleggianti e la radice è immersa direttamente nella soluzione nutritiva. In questo caso il consumo di acqua e fertilizzanti è ridottissimo e anche il livello tecnologico richiesto è minimo. Per questa ragione i sistemi idroponici semplificati vengono fortemente raccomandati dalla FAO e sono attualmente presenti in molti Paesi di Africa, Asia e America Latina.

Nella nostra serra utilizziamo questa tecnica per coltivare insalata in vasche per 11 mesi all'anno. La gestione delle coltivazioni può essere ulteriormente migliorata grazie alla rilevazione in continuo di svariati parametri ambientali.

Per questa ragione nel 2023 abbiamo implementato nuovi sistemi di automazione che permettono un'ulteriore razionalizzazione dei consumi delle coltivazioni orticole in campo e fuori suolo. Abbiamo installato sensori capacitivi per la misurazione dell'umidità del terreno a diverse profondità posizionati in prossimità delle radici per il controllo dei tempi e della durata delle irrigazioni a goccia. Questi sensori sono impiegati in pieno campo e nei tunnel dove le coltivazioni sono nel terreno. In questo modo si evita di irrigare in modo eccessivo o dopo una pioggia.

Nella serra invece abbiamo posizionato un piranometro per la misurazione della radiazione solare ed una unità per rilevare

la portata, il pH e la conducibilità elettrica del drenato delle coltivazioni fuori suolo a ciclo aperto. Grazie a questi parametri possiamo ottimizzare la fertirrigazione con un controllo in *feedback*. L'impianto è dotato di una sola unità di controllo in grado di raccogliere e gestire tutte le informazioni per l'irrigazione in campo e nei tunnel e la fertirrigazione delle coltivazioni fuori suolo. Inoltre il sistema è totalmente automatizzato e controllabile da remoto con app telefonica.

Questo livello di automazione è dedicato alle coltivazioni professionali ma è importante farle conoscere ai nostri ragazzi come formazione tecnica per il loro futuro di professionisti del settore.

Le coltivazioni fuori suolo con le diverse applicazioni più o meno sofisticate, possono essere non solo un modo alternativo di coltivare, ma anche un'occasione per "nutrire il pianeta" in modo accessibile e solidale in ambienti difficili o svantaggiati e nelle realtà urbane anche in prospettiva di un incremento demografico e di una maggiore localizzazione della popolazione in contesti urbani dove gli spazi sottoutilizzati possono essere impiegati per preservare l'ambiente e garantire accesso adeguato al cibo in termini sia qualitativi che quantitativi (*Food Security*).

Oltre ai sistemi professionali ci sono svariati accorgimenti che possiamo utilizzare anche nell'orto di casa, "passione" molto diffusa nel chierese, nel cambianese e nei dintorni. È possibile ad esempio ridurre il consumo di acqua grazie a tecnologie a basso costo, ma molto efficienti, come l'utilizzo di ali gocciolanti pluristagione o leggere con la portata controllata e la distanza dei fori variabile in modo da abbinare la coltivazione con il supporto più adatto. Altre soluzioni possono essere l'impiego di semplici temporizzatori per l'irrigazione e il recupero delle acque meteoriche. Anche l'utilizzo di teli ombreggianti posizionati sulle colture, in modo da evitare un'eccessiva

evapotraspirazione delle piante nei periodi più caldi, limita il consumo di acqua.

Non da ultimo la scelta di colture che richiedono minori quantità di acqua.

Invito chi fosse interessato ad approfondire gli argomenti a visitare la sede agraria dell'IIS Vittone.

*Alberto Guggino*

*Quali gli scenari futuri?*

### **Luca Mercalli**

Si possono fare molte cose; una, ad esempio, è realizzare cisterne per raccolta delle acque piovane per ridurre gli sprechi.

Ma oggi non si sta facendo nulla per l'aumento della temperatura e più fa caldo, più serve acqua.

Bisogna chiedere con forza alla politica di provvedere

## **Alberto Guggino**

In Italia sprechiamo 100.000 litri al secondo, cioè 9 miliardi di litri al giorno! Il 42% dell'acqua che scorre nei 500.000 Km di acquedotti in Italia viene sprecata. Il consumo pro capite è di 245 litri al giorno. Pertanto servono azioni per ridurre il consumo, le classiche "5R":

- Riduzione: usare meno risorse in generale, riduce il consumo di acqua;
- Riuso: il riutilizzo di un bene evita di usare la risorsa acqua per crearne uno nuovo;
- Riciclo/ Recupero: utilizzare le acque meteoriche per usi vari;
- Raccolta: raccogliere in invasi le acque;
- Risparmio: ognuno può impegnarsi a ridurre gli sprechi di acqua nelle azioni quotidiane.

In quest'ottica è importante il progetto Eco3R, perché riparare un oggetto anziché comprarne uno nuovo permette un risparmio di acqua e di emissioni.

Sappiamo che quando c'è scarsità di un bene, questo diventa oggetto di speculazione. Per questo motivo, l'acqua deve rimanere un bene pubblico.

*Dopo la conclusione della conferenza, ho una breve conversazione con Luca Mercalli a cui rivolgo alcune domande su vari argomenti correlati.*

*Gli domando se lui, che vede tante persone, fa molte conferenze pubbliche è ottimista sul futuro.*

No che non lo sono perché non si sta facendo nulla. Prevale un atteggiamento negazionista, anche su molti giornali, perché la politica non si vuole inimicare le varie lobbies e quindi procrastina decisioni con conseguenze sempre più nefaste. È come una malattia. Per non ammalarsi bisognerebbe fare prevenzione e non si è fatto nulla; quindi una volta ammalati, bisogna passare alla cura, prendere le medicine. Se non si prendono si arriva al punto di non ritorno. Non è possibile essere ottimisti.

*Resta l'ottimismo della volontà, anche se a volte ci si scoraggia. Oggi i giovani protestano per porre l'attenzione sui problemi del cambiamento climatico. Ma le soluzioni le devono trovare i governanti. Invece definiscono "gretini" questi ragazzi e non li ascoltano.*

I giovani fanno bene a protestare, ma devono anche essere disposti a rinunciare a qualcosa. Mi pare che non siano disposti a rinunciare a nulla. Prendono aerei a tutto spiano, (magari con la borraccia al posto della bottiglietta di plastica, ma nulla più). Dovrebbero mettersi in politica per cambiare davvero le cose e mettere in discussione il loro stile di vita, altrimenti tra due generazioni la situazione sarà drammatica.

*Noi tutti, nel nostro piccolo possiamo fare qualcosa?*

La raccolta dell'acqua nelle case, (e non solo), il suo riutilizzo, la riduzione dello spreco dimostrerebbe un cambio di mentalità quanto mai importante.

Una cosa assurda è l'enorme consumo, specie in Italia, di acqua in bottiglia, che viaggia per Km e Km, con consumo di carburante, emissioni nocive, ecc., solo perché vogliamo l'acqua che ci fa fare plin plin o ci dà vari benefici a detta delle pubblicità. Inoltre più plastica c'è in giro, più aumenta l'inquinamento, specie dei mari, che ne sono pieni, oltre ad essere inquinati da mercurio ed altri metalli pesanti, che avvelenano i pesci e, se li mangiamo, avvelenano anche noi.

Si può eccezionalmente fare una cena con acqua frizzante, ma l'acquisto di acqua in bottiglia, specialmente di plastica, è da limitare, cercando di scegliere l'acqua minerale proveniente da zone vicine a noi.

*Gli dico che nelle casette dell'acqua messe a disposizione dalla SMAT in molti dei nostri paesi, abbiamo acqua naturale gratuita e frizzante a pochi centesimi, disponibile nel momento in cui ci serve. Mi chiedo se tutta l'acqua stoccata in bottiglia non ne riduca la disponibilità.*

È una cosa trascurabile. Anche se sarebbe bene, ripeto, ridurre il consumo di acqua in bottiglia.

Un altro punto importante sarebbe la limitazione o meglio ancora l'annullamento del consumo di suolo, ma anche in questo caso, la politica tergiversa.

*Infine, una curiosità. Nel n. 11 della nostra rivista, in un articolo riguardante i frutteti storici condivisi (pag. 10) l'agronomo Sergio Guidi cita un'iniziativa di Luca Mercalli che riguarda l'impianto di un frutteto ad alta quota.*

Sono stati piantati dei meli in alta montagna, in una borgata di Oulx, a 1650 m. A seguito del cambiamento climatico sono possibili cose impensabili anche solo poche decine di anni fa.

# Un'idea di moda sostenibile e inclusiva

Vieni a scoprire le nostre creazioni realizzate a mano con **materiali di recupero** insieme alle nostre sarte che si impegnano per la propria autodeterminazione.

## CORSI

Crea i tuoi vestiti e accessori.  
Ultimi posti disponibili!



## PRODOTTI

Un acquisto unico, sostenibile  
e personalizzabile.

# Ti aspettiamo!

Una *new entry* per i territori

# Dave Shaw, un inglese in Piemonte innamorato di natura

Giovanni Donato

**Q**uando mi è stato chiesto di entrare in contatto con Dave Shaw, per ascoltarlo e condividerne qualche riflessione, in realtà già godeva di conoscenti ed estimatori sul versante chierese della collina. Credo in primo luogo per un curioso video sull'ABC del *Birdwatching* presso il bosco del Gerbasso e la lanca di San Michele a Carmagnola, Parco piemontese del Po: lui fa da narratore per Chieri Web TV (a cura di Pietro Liotta, cerca sul sito di *Ciò che vale*, progetto *Pistaaa!*). Ma anche per il video sulla cava di via Tirso a Rivoli lungo la tangenziale (digita *La cava di Rivoli diventerà una discarica?*).

Averlo visto e conosciuto a settembre in una bella giornata di festa al Mulino del Lago di Arignano, in coincidenza del raduno dei ciclisti FIAB-Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta del nord-ovest (con Alberto Guggino, Giovanni Bosco, i Parena e tanti altri amici) è stata una comparsa quasi naturale: sulla diga con Lorenza Piretta, a discutere di uccelli con il binocolo in mano, e di una libellula arrivata da poco, la *Trithemis annulata*. Radunati attorno al tavolo per il pranzo, ho subito immaginato uno dei motivi più intriganti di questa conversazione/intervista, lo sguardo di un inglese sul nostro paesaggio e sui nostri comportamenti.



Dave Shaw sulla diga del Lago di Arignano (settembre 2023).

Una breve introduzione, a modo di carta personale, perdonando la sintesi un po' brutale. Inglese di Hereford, cittadina di pascoli e mucche (la celebre *Hereford Cow*), transitato con famiglia per Glasgow, Cannock (vicino a Birmingham), Rugeley, e quindi in autonomia a Oxford per gli studi di geografia (direi: la madre

negletta di tutte le discipline). A Londra dove si reca per cercare fortuna scopre, tramite un amico, che a Torino può trovare un lavoro presso lo *Shenker Institute* come insegnante di inglese. Questo mestiere lo accompagnerà nel tempo (anche nelle vesti di formatore) assieme alla passione per il rugby e l'amore sconfinato per ogni forma di vita naturale. I ritorni in Inghilterra, anche prolungati, sono frequenti come le puntate in altre parti del continente (in Francia, ad Angers, in Turchia, a Diyarbakir), ma dal 2002 a Bologna l'assetto italiano è quasi stabile, per approdare poi a Rivoli nel 2007, per scelte di famiglia e di lavoro (comprese incursioni importanti nella realtà produttiva, per Ferrari e FCA, sempre nel ruolo di formatore e fornitore di vari servizi di ambito linguistico).

Dave ha attraversato la vita e l'Europa con le sue scelte, il lavoro, la famiglia, come tanti, seguendo però un obiettivo di crescita personale in cui la consapevolezza ecologica e l'amore per la natura sono sempre stati irrinunciabili, a cominciare dall'educazione ricevuta nell'infanzia a contatto con la campagna inglese: il pub con tetto di paglia dove andavano i genitori, i campi fioriti di ranuncoli e margherite.

Scorrendo il "curriculum" (chiamiamolo così) che mi sono fatto preparare, ricorre da sempre il volontariato, sotto forma di ripristino ambientale e di censimento di specie selvatiche: giusto per intenderci, in Inghilterra e Galles in diverse riserve

 **La consapevolezza ecologica e l'amore per la natura sono sempre stati irrinunciabili, a cominciare dall'educazione ricevuta nell'infanzia**



Con alcuni membri della Sandgate Society nel Kent, con una dotazione di attrezzi da lavoro per ripristini ambientali, ricevuta in omaggio da un'azienda di forniture elettriche (al centro della foto in posizione arretrata, 1994).

naturali per la mitica RSPB (Royal Society for the Protection of Birds) e per BTO (British Trust for Ornithology).

Più recentemente nei panni di guida naturalistica volontaria, divulgatore, naturalista attivo (per operazioni meritorie come la piantumazione di alberi). Sempre in collaborazione con enti e istituzioni, parchi e guardiaparchi, gruppi organizzati di

Mattinata di piantumazione in zona di salvaguardia della Dora Riparia (con Comune di Collegno, 2021).





Passeggiata lungo la Dora (con Comune di Collegno e associazione ALCEDO, 22 ottobre 2022).

cittadini, il mondo della scuola (anche con scolaresche di scambi internazionali dove può far valere la sua figura di insegnante madre lingua). Anche per dipendenti e consulenti aziendali. Come territorio di riferimento, Torino e il Torinese, le valli alpine (dove non disdegna anche di fare il bagno nei laghi in quota), il parco del Po e le oasi delle ex cave di estrazione di ghiaia. In questo contesto matura una spiccata propensione a valorizzare anche microaree di qualche valenza naturale, quelle che si perdono quotidianamente ma che costituiscono il tessuto connettivo di un territorio e ne determinano lo stato di salute.

Da ultimo è anche parte del direttivo di Legambiente a Rivoli.

Ma non è per spulciare il curriculum che abbiamo incontrato Dave. Tutto quanto riferito (e molto altro) è tenuto assieme dalla persona che è il tratto più sorprendente

Mentre argomenta con passione nella sua casa rivolese.

che lega le sue scelte e attività quotidiane, ed è sotto questo profilo che sono organizzate queste brevi note.

Dave legge i classici dell'ecologia ma ascolta tutti e prende appunti, ripassa e integra quanto già esperito. Innanzi tutto mi ha sorpreso la sua disponibilità e pazienza, l'umiltà di imparare "da chi sa più di me e capisce meglio": anche il suo candore un po' naïf – esposto ai superlativi e al meraviglioso – nell'affrontare una materia complessa, quella dell'ecologia, che gli occidentali (e molti italiani) guardano con superficialità e cinismo. Parlare con il contadino, discutere con l'amministrazione del comune o con gli studenti, pensare che i giochi non siano mai del tutto fatti ma che si possa ripensare, informare, convincere... sulla base di argomenti che sono (dovrebbero) essere ragionevoli e virtuosi, persino convenienti. Dietro a questo c'è tanta determinazione e convinzione delle proprie idee, ma anche tanta circolazione di umanità che raramente trasforma l'avversario in nemico che non può redimersi. Naturalmente c'è "lavoro sporco" di scarponi, sudore, ma anche di coraggio; sempre con tanto tempo dedicato alla comunità. Discutere con l'assessore per una siepe o alberata (a rischio di taglio) in un parco cittadino o in un impianto sportivo; salvo farsi arrivare un miscuglio di semi selvatici ugualmente da "proporre" in alternativa al piano A (quello conserva-



tivo), qualora abbia fallito. Discutere con un contadino per i “rovi” di una siepe dove nidifica la capinera; contestare ad un altro le trappole per catturare cardellini (salvo trovarsi le gomme della macchina bucate). Dave è fatto così: attorno a casa individua uno spiazzo libero (a rischio) popolato di farfalle della specie *Icaro/Argo*, fa i conteggi e vuole dirlo a tutti.

Capisco subito la sua diversità che lo espone, quando va bene, al ruolo di “simpatico rompiscatole”, che non rinuncia a farsi gli affari degli altri quando sono di interesse pubblico e riguardano lo stato dell’ambiente. Da apostolo laico, concreto e fattivo quanto visionario, mai arrendevole, che colloco agevolmente in una dimensione di cultura anglosassone (e nordica in generale). Un misto di empirismo e idealità che lo porta facilmente a passare dai grandi maestri e pensatori all’immersione rapida nelle cose concrete dell’esperienza quotidiana. Rinfocolo il mio amore sconfinato per William Morris che era maestro fra idealità e realtà, in un periodo di forte alienazione tecnologica per la pratica artigianale, famoso per aver inserito nelle carte da parati e nei tessuti della ditta i fiori delle siepi selvatiche e gli uccelli di rovo della campagna inglese.

Ma non mi basta la sua “diversità” che contraddistingue ogni ambientalista e appassionato di natura, anche italianissimo. Voglio leggerla come lo sguardo di un inglese, italianizzato ma non troppo, sul nostro rapporto con la natura. Come ci vede, insomma, superando il primo e ben noto handicap tra il nostro senso civico (comprensivo della coscienza ecologica) rispetto alla società inglese. Basti un paragone di cui entrambi abbiamo contezza: se la citata RSPB (*Royal Society for the Protection of Birds*) in Inghilterra ha più di un milione di soci e quando si esprime lascia il segno, la validissima LIPU (Lega Italiana Protezione Uccelli), alla quale mi onoro di aderire come socio da quarant’anni, si ispira

sin dalla fondazione alla consorella inglese e conta su circa trentamila soci. Qualcosa vuol pur dire. Anche se Dave ha imparato ad apprezzare il coraggio e l’impegno concreto di molti attivisti italiani.

Non sorprende uno sguardo benevolo sul paese che lo ha accolto, patria storica dichiarata del “bel paesaggio”. La bellezza e varietà dei paesaggi italiani che ha imparato a conoscere in maniera più approfondita sono il primo grande debito nei confronti del Belpaese. Non disgiunte da rispetto e apprezzamento di alcuni tratti e caratteri umani e antropologici dei suoi abitanti, in primo luogo l’atteggiamento tenace e laborioso, così distante da certi cliché diffusi, che è alla base della costruzione dei paesaggi culturali attraverso la fatica e l’intelligenza di generazioni di abitanti. La natura dunque come parte integrante di questi paesaggi, là dove sono ancora discretamente mantenuti.

Le tinte cambiano se focalizziamo l’aspetto più propriamente ambientale e naturalistico, senza che venga intaccato evidentemente il grande rispetto per le persone con cui viene a contatto e collabora nella sua esperienza quotidiana. La prima cosa che non sopporta è il “non voler vedere”, pratica internazionale che anche in Italia si declina come cinismo, ignoranza, impermeabilità a qualsiasi tentativo di ragionamento e di evidenza scientifica (oltre che di buon senso). È questa una delle tare più difficili da affrontare. Oggi molte persone hanno acuito una sensibilità speciale verso le forme viventi e la bellezza, forse come non mai,



**Non sorprende uno sguardo benevolo sul paese che lo ha accolto, patria storica dichiarata del “bel paesaggio”**

ma altrettante sprigionano violenza gratuita, spinte necrofile, totale disimpegno verso il prossimo e il pianeta che talvolta esprime una forma malata di rassegnazione. Al contrario il principio di ogni naturalista è di notare quello che c'è in giro, con tutti i sensi all'erta, prendere appunti, fissare situazioni e organismi che potrebbero scomparire, attraverso foto o l'utilizzo di *app* come *Inaturalist*.

Lo sguardo è sempre personale e per questo anche sorprendente. Ad esempio, nessuno ama la burocrazia ottusa e prevaricatrice. Ma Dave ritiene che additare alla burocrazia tutti i mali italici sia nascondere la verità, un "liberi tutti" che sa tanto di "liberazione" da regole e controlli: la mancanza dei quali è capace di smontare e neutralizzare le leggi migliori.

Combatte anche, il Nostro, contro luo-

ghi comuni accettati supinamente. Persino il concetto di specie naturale "invasiva" tanto in auge anche sul fronte ambientalista – che naturalmente ha evidenze scientifiche ben note ed effetti indesiderati che sono sotto gli occhi di tutti – lo irrita. Come per ogni idea o azione umana, dipende dalla caratura della persona e dalle motivazioni che ne sono alla base. Usato come una clava per opportunismi e interessi è solo l'ennesimo disprezzo verso la natura e le forme viventi dietro il quale non c'è altro da segnalare.

Naturalmente l'interesse primo va alla natura autoctona, mentre commentiamo assieme i progetti di miglioramento ecologico per il Lago di Arignano, previsti con Città Metropolitana di Torino dal progetto I.S.O.L.A. Anche per il nostro amato Lago, il futuro è della rete di persone che se ne vorranno prendere cura, come della rete di habitat, l'insieme di preziose aree e microaree che nella zona costituiscono la ricchezza di biodiversità, ben al di là del bacino lacustre (o meglio, assieme al serbatoio d'acqua).

William Morris, Creature della foresta, arazzo da parete.



Nella nostra chiacchierata in libertà si sofferma su altri concetti che gli sono cari:

- La "biofobia", dovuta alla separazione dalla natura, dall'ecologia e dai sistemi biologici per la scomparsa di questi temi dall'istruzione universale. Anziché per il rigoglioso fiorire di organismi che genera "biofilia", l'espressione libera della natura facilmente viene vista come mero ostacolo alla "sacra" crescita economica (agricola ed edilizia).

- Sporco e sporozia sono associati a irregolarità e non conformismo della natura, intesi come ostacolo alla coltivazione efficiente e responsabile: dal biancospino alle ortiche, ai rovi, a serpi e topi, intesi come essenza del male, nell'assoluta indifferenza per nomi e specie diverse e per la loro valenza ecologica: arvicola, toporagno, ratto, biacco, saettone, orbettino, biscia d'acqua, ecc.



*Trithemis annulata* lungo le sponde del Lago di Arignano. (foto Lorenza Piretta)

- Il concetto di “invasione” o abbondanza della natura (di fiori, frutti, animali), visto con fastidio e sospetto, quando non è sinonimo di degrado ambientale va salutato con gioia e riconoscenza.
- Il verde e la natura ridotti a elemento di decoro con prato all’inglese (bravo Dave!), a cornice di picnic all’aria aperta. Contro la dimensione ecologica, estetica, artistica e curativa della natura (la nostra casa comune).
- Persino la depressione che accompagna l’appassionato di natura nel percorrere i sentieri privati di habitat e specie selvatiche (tutto quello che non c’è più rispetto alle uscite precedenti) e che va fortemente contrastata, occupa tuttavia un posto riconosciuto e accettato; magari leggendo il *Sand County Almanac* di Aldo Leopold, cacciatore, naturalista e filosofo, che a quel sentimento ha dedicato pagine illuminanti. In proposito Dave è disponibile a fornire a chi lo desidera un elenco di dieci azioni utili a contrastare il senso di impotenza di fronte all’impoveri-

mento ambientale (contattare: dave-macshaw@gmail.com).

Si potrebbe continuare a lungo ma non è un processo di beatificazione, brilla l’eccezionalità nella normalità, ci fa capire quanto ci sarebbe bisogno di molte più persone come Dave, di diverse culture e appartenenze, in questo paese. Perché la situazione è tragica ma proprio per questo ogni mq di terra è prezioso, ogni filare di siepe è l’ultima foresta, ogni farfalla che atterra è l’ultima speranza di farcela. Per chi “vuole vedere” e sa unirsi agli altri, non esistono aree di natura e oasi troppo piccole e tanto meno specie “comuni”, destinate in breve a diventare rare.

Ci salutiamo con l’immagine della *Trithemis annulata* (obelisco violetto), in inglese *Violet Dropwing*, perché dopo l’atterraggio abbassa immediatamente le ali. Un minuscolo animale che sa solo vivere e questo fa, finché l’uomo glielo consente; lo stesso uomo che è ancora convinto di essere lui a dare le carte, mentre si scava quotidianamente la terra sotto i piedi.

Note sulla straordinaria diversità,  
plasticità e versatilità del regno vegetale

# **Il mondo delle piante, un miracolo vivente di complessità e bellezza**

*Una sintesi panoramica sulla componente verde del pianeta e dei  
territori finalizzata a fornire una base razionale per comprenderne la  
struttura, le funzioni e l'importanza*

Franco Correggia

Farnia (*Quercus robur*) e ciliegio (*Prunus avium*), campagne di Mondonio. Foto F. Correggia



**P**er la maggior parte delle persone, quando ci si concentra sulla varietà vivente distribuita sulla sfera verdazzurra che fa da teatro e da sfondo alle nostre fugaci esistenze e che costituisce la nostra casa comune condivisa, l'attenzione in genere si orienta automaticamente sul regno animale. Forse perché ci appare meno immobile, più vivace e interessante. O forse perché ne facciamo parte e pertanto ci sembra più vicino e familiare, meno misterioso e indecifrabile. In ogni caso, di regola, sperimentiamo verso di esso una maggior sintonia e una più intensa empatia. Al punto che, non di rado, tende quasi a eclissare la visibilità degli altri due grandi regni eucarioti: le piante e i funghi (quelli minori, protozoi e cromisti, essendo formati da un numero limitato di specie di piccole dimensioni, non li degniamo nemmeno di uno sguardo e spesso ne ignoriamo del tutto l'esistenza). Per non parlare di come gli animali oscurino e surclassino nel nostro immaginario le sterminate divisioni dei procarioti unicellulari (batteri e archei) e i virus; ma tutti questi organismi sono invisibili e pertanto non li consideriamo proprio, rapportandoci ad essi con disinvoltata sufficienza mista a un certo disprezzo e a un po' di paura.

Ora, è del tutto fuor di dubbio che il mondo animale risolve un firmamento infinito di forme viventi che addensano in sé contenuti formidabili di bellezza, armonia, eleganza e complessità. Dalle barriere coralline alle tigri, dalle farfalle ai pipistrelli, dalle libellule alle balene, dai varani agli elefanti, dalle mante ai falchi, dai ragni ai lupi, è un'incessante e scintillante costellazione di creature straordinarie e inge-

gnose, che svolgono funzioni cruciali negli equilibri dinamici e nei flussi ciclici della biosfera. Tuttavia, sia le piante sia i funghi non hanno niente da invidiare al regno animale, tanto sul piano della raffinatezza strutturale e della valenza estetica quanto su quello dell'utilità e dell'importanza. Sofferamoci sulle piante. Il mondo vegetale ricopre un ruolo da protagonista nel modellare e plasmare il *framework* ecologico globale e le reti viventi che percorrono e innervano il pianeta. Però, nonostante annoveri autentici e vistosi giganti biologici (come gli alberi) tra gli elementi che lo compongono, viene in genere trascurato e considerato trasparente, o quanto meno percepito con distacco, come fosse una cornice statica e inerte alle turbolente e rutilanti *performance* del pirotecnico macrocosmo animale. Questa cecità retinica per le piante costituisce in realtà un'asimmetria dispercettiva, un astigmatismo deformante e fuorviante, un'illusione ottica che non ha alcuna ragione di essere. Vediamo perché.

Il regno vegetale, *lato sensu*, costituisce un segmento fondamentale e un'interfaccia prioritaria del mondo vivente. Riveste infatti un ruolo centrale nelle dinamiche profonde che presiedono al governo e al controllo

degli assetti bioclimatici, dell'autorganizzazione, del metabolismo, dei servomecanismi di retroazione, della tenuta omeostatica e della stabilità dell'ecosfera. E quindi ha un posto chiave nella modulazione e nella regolazione della multiforme e flessibile griglia di interrelazioni, concatenazioni, processi, flussi, cicli, connessioni, interdipendenze, osmosi, sinergie, *feedback*, configurazioni e architetture che si intrecciano all'interno della sensibile e





Boschi della valle di Muscandia in autunno. Foto F. Correggia

reattiva patina vivente che avvolge delicatamente il pianeta. Entriamo un po', seppur sommariamente, nei dettagli.

Tanto per cominciare, le piante verdi sono i soli organismi, insieme alle alghe e ai batteri fotoautotrofi ossigenici, in grado di effettuare la fotosintesi, uno dei due grandi termini portanti (quello anabolico, dunque costruttivo) del ciclo metabolico globale ecosferico (l'altro termine, quello catabolico, cioè demolitivo, è rappresentato dalla respirazione cellulare mitocondriale). Sono quindi tra gli agenti primari del cruciale bioprocesso che consente di captare una piccola frazione della luce solare (circa l'1% del totale irraggiato sulla Terra) e di convertirla in energia chimica. Questi organismi, in sostanza, sanno prelevare l'anidride carbonica dall'aria e

l'acqua metabolica dal suolo (o dagli ambienti umidi in cui vivono) e condensarle insieme, utilizzando come fonte di energia la radiazione elettromagnetica solare, così da sintetizzare per tale via carboidrati (molecole organiche che svolgono un ruolo primario nella chimica della vita). Contemporaneamente, come sottoprodotto della reazione, liberano ossigeno in atmosfera, elemento essenziale per la vita di tutti gli organismi a metabolismo aerobio. Il luogo della fotosintesi nelle embriofite e nelle alghe eucariote sono i cloroplasti, organuli intracellulari citoplasmatici derivati da antichi cianobatteri liberi che nel Proterozoico (circa 1,5 miliardi di anni fa) si integrarono in modo cooperativo e mutualistico, attraverso un rapporto di endosimbiosi ereditaria permanente, con



bile per respirare. Le altre due sono vere e proprie *rockstar* della biochimica cellulare, caratterizzate da nomi impronunciabili che sintetizziamo con due acronimi un po' respingenti: il NADPH (la forma ridotta di un coenzima nucleotidico ossidoriduttivo) e l'ATP (l'impareggiabile accumulatore e trasportatore universale di energia chimica delle strutture viventi, mediatore tra i processi metabolici esoergonici e quelli endoergonici). Saranno proprio l'ATP e il NADPH prodotti nella fase luminosa che, giunti nello stroma dei cloroplasti, consentiranno lo svolgersi delle reazioni termiche. In qualità di sorgenti di energia e di potere riducente, piloteranno infatti

cellule procariote ancestrali eterotrofe di maggiori dimensioni. Queste ultime (che si sarebbero poi evolute nelle cellule eucariote vegetali) li avevano fagocitati ma non digeriti, trasformandoli nelle loro potenti fabbriche chemiosmotiche e nelle loro sofisticate fotounità biosintetiche. Cosa succede nei cloroplasti? Nelle loro membrane tilacoidali hanno luogo le reazioni fotochimiche, dove l'energia proveniente dalla luce solare eccita gli elettroni delle molecole di clorofilla mettendoli in moto lungo le catene ossidative della fotofosforilazione, con conseguente pompaggio di protoni nello spazio tilacoidale. La forza proton-motrice generata dal gradiente protonico alimenta la formazione di tre molecole essenziali e straordinarie. Una è l'ossigeno molecolare, che ci è indispensa-

lungo il ciclo di Calvin un vero e proprio miracolo biochimico: la fissazione (od organicazione) del carbonio, cioè la conversione della  $CO_2$  atmosferica in carboidrati. Non è fuori luogo ricordare che tutto l'ossigeno libero presente nell'atmosfera è riconducibile ai processi fotosintetici e che l'intero insieme dei sistemi viventi è sostenuto dal flusso fotonico solare processato all'interno dei cloroplasti e dei cianobatteri. Tutta l'energia che entra nella biosfera passa attraverso la fotosintesi. E



**Tutta  
l'energia che  
entra nella  
biosfera  
passa  
attraverso  
la fotosintesi**

nella realizzazione di questo stupefacente processo (che ogni anno, catturando circa 130 terawatt di energia solare, trasforma oltre 115 gigatonnellate di carbonio atmosferico in biomassa) le piante verdi giocano il ruolo di co-protagonisti, in termini più o meno paritari, con le alghe unicellulari e i cianobatteri del fitoplancton oceanico.

Ma l'universo vegetale non è soltanto un immenso sistema dinamico, autopoietico e autoregolato di trasformazione dell'energia. Non va dimenticato infatti che le piante, oltre a essere espressione saliente e parte importante della biodiversità planetaria in termini di numero di specie, sul piano volumetrico rappresentano oltre l'82% della biomassa complessiva della biosfera. Il resto delle forme viventi (l'insieme di batteri, archei, protisti, funghi, animali e virus) non arriva al 18% della massa totale, una frazione del tutto minoritaria. Delle 550 gigatonnellate di carbonio incorporato nella biomassa globale planetaria, 450

vanno ascritte al regno vegetale (al regno animale ne competono due). La vegetazione è, di gran lunga, il più abbondante elemento dell'ecosfera. L'area fogliare globale, cioè la superficie che espongono le foglie (considerando sia la pagina superiore sia quella inferiore della lamina) di tutte le piante presenti sulla Terra, equivale a circa 1,2 volte la superficie dell'intero globo terraqueo. Per molti aspetti, che ne

siamo consapevoli o meno, viviamo in un mondo di piante.

Non si può poi non ricordare come la vegetazione, in senso ampio, costituisca un vasto ed evoluto sistema vivente autorganizzato di elevatissima complessità. Un poderoso reattore biologico formato da strutture interconnesse altamente elaborate e ordinate, attraversato da bioprocessi dinamici circolari e controllato da fini equilibri regolati da anelli multipli di retroazione (che ne governano lo svilup-

po, il metabolismo, la differenziazione, la riproduzione, i cicli, l'omeostasi, la resilienza, i bioritmi e i tropismi). Nel suo insieme il mondo vegetale, muovendo lontano dall'equilibrio termodinamico, estrae incessantemente ordine dal caos e scambia di continuo energia e materia con l'ambiente circostante, accrescendo su scala locale il suo livello di ordine interno ed esportando specularmente disordine nel mezzo esterno. Più precisamente, dalle turbolenze caotiche distilla, dirotta e incanalata senza sosta e in

modo selettivo flussi energetici a bassa entropia e configurazioni ordinate dense di informazione, che sottrae e ricicla dai lenti processi universali di graduale sfaldamento termodinamico. Evolvendo lungo la traiettoria di un mutamento dinamico perenne, crea diversità e forgia complessità.

Va poi ancora richiamato come le piante identifichino capolavori di bioingegneria, percorsi senza sosta da un flusso continuo



**Le piante, oltre a essere espressione saliente e parte importante della biodiversità planetaria in termini di numero di specie, sul piano volumetrico rappresentano oltre l'82% della biomassa complessiva della biosfera**

di linfa che attraverso i sistemi vascolari scorre vitale tra le radici, il fusto e le foglie. O come formino nel complesso un gigantesco e sofisticato laboratorio biochimico e biofisico, capace di sintetizzare una sterminata gamma di molecole organiche e di tradurre in strutture, funzioni e processi le informazioni codificate nelle sequenze polinucleotidiche degli acidi nucleici che specificano i *software* genetici dei suoi singoli elementi costitutivi. O ancora come rappresentino i produttori primari nelle reti trofiche degli ecosistemi terrestri.

Ma non basta. La vegetazione, nella sua totalità, è un fattore cruciale nel mantenimento degli equilibri dinamici della biosfera, un modulatore essenziale del bioclima globale e del microclima locale, uno snodo fondamentale nella regolazione di numerosi cicli biogeochimici gassosi e sedimentari e (attraverso l'evapotraspirazione) del ciclo dell'acqua. È una sconfinata collezione di varietà biologica, un'immensa libreria genetica e un colossale archivio climatico vivente. Ha un ruolo primario nella pedogenesi (formazione e consolidamento del suolo) e nel determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e volumetri-

che del terreno. È essenziale nel depurare le falde idriche, nel rallentare il deflusso superficiale delle acque, nel prevenire l'erosione e nello stabilizzare gli assetti idrogeologici. Funziona da ecofiltro attivo per le sostanze inquinanti. Materializza l'ossatura biopermeabile delle reti e dei corridoi ecologici territoriali. Consente al suo interno la coesistenza di complessi mosaici reticolari di nicchie microclimatiche e piccoli biotopi che forniscono l'*habitat* elettivo a una vastissima pluralità di organismi coabitanti (procarioti, protisti, cromisti, piante, funghi, animali), reciprocamente interconnessi attraverso un largo spettro di interazioni e relazioni. Con specifico riferimento alla fauna, assicura rifugio, microambienti, riparo, fonti energetiche, alimento e siti di nidificazione, riproduzione e svernamento a una sterminata varietà di invertebrati e vertebrati.

Ma c'è di più. La trama complessiva della galassia verde contrae rapporti di commensalismo, cooperazione e mutualismo simbiotico con uno sconfinato *pool* di batteri, archei, virus, attinomiceti, funghi, mixomiceti, protozoi, alghe, cromisti, nematodi e altri microrganismi (il microbiota

Querco-carpineti di Santonco, Piovà Massaia. Foto F. Correggia





Tulipano selvatico (*Tulipa sylvestris*), erbosi freschi di Buttigliera d'Asti.  
Foto F. Correggia

vegetale). Tale florilegio di bionanotecnologie naturali abita il filloplano (il mondo delle foglie), la caulisfera (il mondo dei fusti), l'antosfera (il mondo dei fiori), la carposfera (il mondo dei frutti), l'endosfera (il mondo dei tessuti interni) e soprattutto la rizosfera (il mondo delle radici e del suolo circostante). L'aspetto interessante è che il fitomicrobioma (il corredo genetico totale) ascrivibile a tale comunità di organismi consociati rappresenta a tutti gli effetti per le piante un secondo genoma (componente strutturale dell'olobionte) complessivo afferente all'olobionte). Tale *utility* genetica è di importanza capitale per fissare elementi e assorbire minerali, aumentare la disponibilità di nutrienti, modulare il metabolismo e la crescita, combattere agenti patogeni e parassiti, migliorare la fotosintesi e la germinazione dei semi, neutralizzare alcuni inquinanti ambientali, resistere a siccità, aridità, calore intenso e altri stress abiotici.

Con specifici organismi della rizosfera poi, le piante stringono strette relazioni che generano strutture dalle proprietà sbalorditive. Si pensi, per esempio, ai noduli

radicali e alle actinorize, dove si instaurano rapporti di simbiosi tra i tessuti vegetali meristemati di alcune piante e i batteri diazotrofi (come *Rhizobium*) o gli attinomiceti azotofissatori (come *Frankia*). Cioè con microrganismi capaci di convertire metabolicamente (grazie al complesso enzimatico ossidoreduttasico nitrogenasi) l'azoto gassoso atmosferico molecolare in azoto ammoniacale, rendendolo bioutilizzabile (grazie a successivi processi di nitrificazione e

nitratazione) per le fondamentali reazioni di biosintesi (dalle proteine agli acidi nucleici). Ma si pensi soprattutto alle micorrize (ectotrofiche, vescicolari-arbuscolari ed ectoendotrofiche), associazioni simbiotiche mutualistiche in cui si realizza un'intima connessione tra apici radicali delle piante e miceli di determinati funghi (sia basidiomiceti, sia ascomiceti, sia zigomiceti). Queste strutture miste radichetta/ife fungine svolgono funzioni nutrizionali-assorbenti, consentendo il reciproco scambio di sostanze nutritive e metaboliti tra i simbionti. La pianta (organismo autotrofo fotosintetico) cede carbonio organico sotto forma di carboidrati (soprattutto glucosio e fruttosio), mentre il fungo (organismo eterotrofo) provvede acqua, fosforo, potassio, sodio, azoto, zolfo, zinco, rame, calcio, sali minerali, aminoacidi, glicoproteine, vitamine, ormoni, fattori di crescita e perfino antibiotici. Il micelio genera un apparato radicale ausiliario dotato di enorme superficie assorbente e collega tra loro le radici di piante anche appartenenti a specie diverse, attraverso complesse reti miceliari interconnesse e anastomizzate, al



**La vegetazione  
è del tutto  
indispensabile  
ed essenziale  
per la vita e il  
sostentamento  
della specie umana**

cui interno fluiscono e vengono trasferiti micronutrienti, fotosintati, acqua e molecole-segnale informativi. Ma l'intimo dialogo chimico-fisico micorrizico non si limita al sistema pianta-fungo: coinvolge infatti anche specie batteriche, associate sia allo sporocarpo sia alle strutture miceliari. Tali batteri ricevono nutrienti e acqua dagli altri *partner* e forniscono in cambio sostanze biostimolanti, in particolare fitormoni (auxine, gibberelline e citochinine) e aminoacidi, che modulano la germinazione delle spore, la crescita ifale e la morfogenesi dell'ospite fungino, contrastando anche lo sviluppo di microrganismi patogeni.

Ancora, va messo in evidenza il fatto che l'interconnessione multipolare delle comunità vegetali dà vita a reti cognitive collettive che, pur nella totale assenza all'interno delle piante di sistemi neurali sinaptici e strutture nervose centralizzate di comando, esibiscono come proprietà emergente una sorta di potente intelligenza multidistribuita e diffusa. Grazie a una vasta gamma di recettori situati nelle parti aeree (fitocromi, criptocromi, fototropine, canali mecano-sensibili, igrorecettori, ecc.) e ai raffinati sensori rappresentati dagli innumerevoli apici radicali ipogei, le piante, dialogando per mezzo di segnali fisici discreti, contatti anatomici e alfabeti chi-

mici complessi, raccolgono, immagazzinano, comunicano e si scambiano tra loro quantità gigantesche di informazioni relative all'ambiente esterno. Scandagliano, misurano, analizzano, confrontano e registrano incessantemente una pluralità di parametri, quali luminosità, temperatura, pressione, gravità, campi elettromagnetici, gradienti chimici, umidità, concentrazioni dei nutrienti, presenza di sostanze tossiche, tasso di ossigeno e anidride carbonica, vibrazioni sonore, ecc. Elaborando, soppesando, bilanciando e integrando tali dati, modulano al meglio le attività metaboliche e la crescita, riorientano lo sviluppo dell'apparato radicale, regolano i contatti reciproci, si difendono da parassiti, erbivori, inquinanti, pericoli e condizioni avverse, eludono organismi ostili, ottimizzano

L'alneto impaludato di Lago Freddo, Piovà Massaia. Foto F. Correggia





Gladiolo dei campi (*Gladiolus italicus*), incolti erbosi di Primeglio.  
Foto F. Correggia

il rapporto con gli insetti impollinatori, aggirano gli ostacoli, ricercano nutrienti e fonti d'acqua, misurano la vicinanza genetica tra individui, massimizzano il loro benessere. E grazie a capillari reti di anastomosi fisiche e di collegamenti chimici tra apici radicali di individui vegetali differenti, le piante fanno circolare tali sequenze di informazioni nella rizosfera, delineando una sorta di superorganismo coloniale collettivo che si muove ed evolve in modo coordinato e interdipendente.

Dalla complessa interconnessione simbiotica (*Wood Wide Web*) degli apici radicali ipogei delle piante, dei miceli fungini e delle cenosi microbiche del suolo, affiora una forma delocalizzata di intelligenza di sciame globale (*swarm intelligence*), multicentrica e adattativa, non dissimile da quella che caratterizza le società di insetti eusociali, le colonie dei celenoterati costruttori formanti le barriere coralline, i banchi sincronizzati di pesci, gli stormi organizzati di uccelli, i branchi di lupi o la semiosfera telematica integrata originata dalla rete digitale planetaria (Internet). Una sorta di *web* aurorale e *ante litteram*, inventato dalle piante oltre 400 milioni di anni fa, che rappresenta un elemento prioritario del loro successo evolutivo e che ha modellato in profondità l'intero mondo vivente.

Fuoriuscendo poi da una prospettiva sistemica globale e adottando un limitato e riduttivo (seppur fuorviante) punto di vista strettamente antropocentrico, non possiamo scordare che la vegetazione è del tutto indispensabile ed essenziale per la vita e il sostentamento della specie umana. La nostra esistenza dipende infatti in larga misura da una serie di servizi ecosistemici che vengono di continuo erogati dal mondo vegetale. Si pensi, per esempio, al cibo, alle risorse agroalimentari e genetiche, al foraggio, al legno, alle fibre tessili, a svariati farmaci, alla modulazione del microclima,

allo stoccaggio terrestre del carbonio, alla formazione del suolo, alla fitodepurazione dell'acqua, ecc. Inoltre non va dimenticato che i prodotti e i materiali di origine vegetale svolgono un ruolo insostituibile in tutti i settori dell'economia mondiale.

E infine si consideri ancora l'enorme e strategica rilevanza che la vegetazione e il suo cielo stellato di manifestazioni acquisiscono, in termini ecosistemici ed estetici, nel configurare la fisionomia, le matrici costitutive, le scansioni fenologiche, i cromatismi e gli equilibri formali del paesaggio naturale, agrario e antropico. O all'importanza centrale che rivestono nel disegnare i *pattern* degli ecosciami, nello scolpire la morfologia fisica e bioecologica dei distretti ecogeografici e nel modellare l'architettura ambientale e culturale dei territori, con tutto il suo sciame di espressioni fenotipiche e i suoi *cluster* di addensamenti simbolici. O al peso notevole e al significato iconemico che assumono nella peculiare definizione delle mappe e degli alfabeti genetici, del registro bioculturale, delle dimensioni scenico-percettive, delle sedimentazioni memoriali, delle costellazioni storico-testimoniali, delle valenze iconiche e delle proprietà semantiche che caratterizzano i luoghi e ne scrivono la cifra identitaria profonda. Sotto molti aspetti, la componente floristico-vegetazionale è uno degli assi portanti che, di ogni ambito territoriale, concorre più incisivamente a implementare e pilotare lo spazio delle fasi, i ritmi endogeni e i sintagmi, le teorie di sistemi e processi, l'*hardware* di elementi e il *software* di relazioni, i circuiti di retroazione e i servomeccanismi omeostatici, le gerarchie di livelli strutturali e piani funzionali. Per ogni luogo, il telaio verde e il suo liquido caleidoscopio di forme specializzate sono centrali nello scandirne le cicliche metamorfosi, il gioco alchemico di polarità, vettori e gradienti, le filigrane ricorsive di storie e linguaggi, il microcosmo di sinergie creative



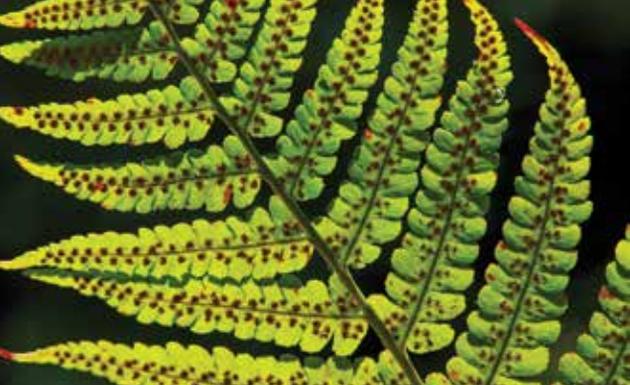
Campanula toscana (*Campanula medium*), ripe aride ad Albugnano. Foto F. Correggia

e qualità emergenti. E quindi, in ultima istanza, la tessitura di geometrie, algoritmi complessi ed equazioni non lineari che ne descrive in profondità la microarchitettura fondamentale e ne disegna l'antico codice sorgente. In termini figurati, le declinazioni e le stratificazioni del mondo vegetale cooperano attivamente a progettare e costruire non solo le *facies* ecologiche e i substrati fitostorici dei luoghi, ma anche la loro sintassi di base, le loro narrazioni e i loro paradigmi, il loro valore inerente, la loro algebra booleana fondante e l'*editing* delle loro geografie possibili.

In sintesi, il verde e polimorfo firmamento delle piante riveste una straordinaria



**Il verde e polimorfo  
firmamento delle  
piante riveste  
una straordinaria  
importanza per  
la biosfera, per  
l'ambiente e per la  
nostra vita quotidiana**



Fronde fertili di felce maschio (*Dryopteris filix-mas*), boschi di Valpinzolo, Mondonio. Foto F. Correggia

importanza per la biosfera, per l'ambiente e per la nostra vita quotidiana. Ovunque sulle terre emerse, il *continuum* interconnesso e plurivalente della vegetazione si dispiega in modo da sfruttare al meglio le risorse offerte dai diversi contesti ecosistemici. Le specie che lo compongono si distribuiscono nello spazio raggruppandosi in funzione delle loro diverse esigenze ecofisiologiche e instaurando fra di esse rapporti variegati, certamente di antagonismo e competizione, ma anche di cooperazione e mutualismo. In ogni angolo del pianeta, dove è sempre l'espressione e il calco delle locali caratteristiche geopedologiche, edafiche, topoaltimetriche e microclimatiche, il versatile mondo vegetale utilizza incessantemente l'energia solare per autorganizzarsi, in un processo duttile, dinamico

e autopoietico che lo guida da bassi ad alti livelli di strutturazione e specializzazione ecologica. E lo fa senza smettere mai di distillare, a partire dalle instabilità e dalle turbolenze caotiche del disordine, le simmetrie e le architetture dell'ordine. Generando a ogni respiro materia organica e complessità vivente con la luce della stella del giorno e irradiando senza sosta flussi e correnti di vita nel suo intorno.

Appare dunque evidente come la rimozione dal nostro campo visivo del diversificato e poliedrico reame delle piante sia un errore ingiustificato, una perdita emorragica di sapere scientifico, di intelligenza naturalistica e di biofilia. Si profilano come necessari e urgenti la rinascita e il risveglio cosciente della facoltà antica e aurorale (oggi sempre più atrofizzata) di intuire, percepire, decifrare e comprendere in modo empatico la multiforme e reticolare pluralità vivente del mondo verde, la sua infinita complessità, le sue eleganti armonie, la sua cruciale importanza e la sua stupefacente bellezza. È vitale tornare a vedere in profondità i nostri compagni di viaggio fotosintetici e riprendere il dialogo con loro, che siano querce secolari o esili fili d'erba. E questo non solo quando abbiamo il privilegio di

Siepe campestre, campagne di Castelnuovo Don Bosco. Foto F. Correggia





Formazioni forestali a Piovà Massaia. Foto F. Correggia

accedere ai santuari viventi e ai gangli pulsanti che identificano a scala mondiale i serbatoi, gli scrigni, i giacimenti, gli attrattori e i motori della biodiversità vegetale (le foreste pluviali tropicali, le formazioni a mangrovie, le foreste boreali, le savane, le praterie, le aree paludose e gli altri *hotspots* planetari in cui si concentrano le espressioni più varie e lussureggianti dell'universo verde). Ma soprattutto nella vita di tutti i giorni, quando ci ritroviamo a camminare nelle nostre familiari campagne e abbiamo modo di incontrare uno dei tasselli di quel policromo mosaico frammentato e insularizzato di ambienti e biotopi in cui fluisce ancora il respiro dell'antica flora di un tempo. E dunque quell'arabesco relitto e quell'ordito disperso di formazioni forestali con marcata impronta di naturalità, di zone umide lentiche e lotiche conservate, di erbosi xerotermici paranaturali, di fasce boscate alveali e golenali, di anfratti e scoscendimenti calanchivi aridi, di cenosi erbacee prative polifite, di ambienti ecotonali di transizione, di siepi campestri e di filari arborei isolati che si susseguono lungo le creste dei rilievi, sui versanti collinari e nelle pieghe delle incisioni vallive incunee fra i dossi.

È in quei luoghi silenziosi e nascosti che le piante ci attendono, tra scintillii di lucciole e iridescenze di ruscelli, per svelarci i loro segreti. E per restituirci e affidarci sotto voce le loro storie imperlate di rugiade e dissolte nel vento. Storie dense di messaggi cifrati e di reincanti sospesi,

alla deriva nel tempo. Storie intessute di echi lontani e tracce perdute che, come le strofe musicali di un antico madrigale, raccontano di arcobaleni e orchidee, di sentieri e penombre, di felci e di muschi. E che sussurrano di sorgenti e di nebbie, di conchiglie e farfalle, di aurore e di stelle.

Storie dove ancor oggi, lentamente e imprevedibilmente, *chaos* genera *kosmos*.

## Suggerimenti bibliografici

- ALBERTS B., JOHNSON A., LEWIS J., MORGAN D., RAFF M., ROBERTS K., WALTER P., 2016, *Biologia molecolare della cellula*, Zanichelli, Bologna.
- CORREGGIA F., 2015, *Il bosco come sistema vivente, come sorgente di biodiversità e come luogo dell'anima*, Il Platano, XL, pp. 429-455.
- EVERT R.F., EICHHORN S.E., 2013, *Biologia delle piante di Raven*, Zanichelli, Bologna.
- HOU H.J.M., ALLAKHVERDIEV S.I., 2023, *Photosynthesis: from Plants to Nanomaterials*, Academic Press.
- MANCUSO S., VIOLA A., 2015, *Verde brillante. Sensibilità e intelligenza del mondo vegetale*, Giunti Editore, Firenze.
- MAUSETH J.D., 2020, *Botanica. Fondamenti di biologia delle piante*, Idelson-Gnocchi, Napoli.
- MONDINO G.P., 2007, *Flora e vegetazione del Piemonte*, Regione Piemonte, L'Artistica Editrice, Savigliano.
- ODUM E.P., BARRET G.W., 2006, *Fondamenti di ecologia*, Piccin, Padova.
- SHELDRAKE M., 2022, *L'ordine nascosto. La vita segreta dei funghi*, Marsilio, Venezia.
- SIMARD S., 2022, *L'albero madre. Alla scoperta del respiro e dell'intelligenza della foresta*, Mondadori, Milano.
- WOHLLEBEN P., 2017, *La saggezza degli alberi*, Garzanti, Milano.

# **Diritto al futuro con la transizione ecologica**

**Intervento di Serena Milano  
direttrice di Slow Food Italia**



### A che punto è la transizione ecologica?

Ce lo raccontano i continui record superati.

- Luglio ed ottobre sono stati i mesi più caldi di sempre;
- Siccità prolungate si alternano ad alluvioni devastanti;
- il consumo di suolo aumenta. Siamo arrivati a sigillare con cemento e asfalto 2,4 mq al secondo;
- Il cemento ruba terreno all'agricoltura; ma anche i terreni agricoli stanno poco bene: l'80% dei suoli ha valori di sostanza organica inferiori al 2%. Sotto l'1% si inizia a parlare di desertificazione.
- È stato autorizzato per altri 10 anni l'uso del glifosato, un diserbante sistemico che in poche ore passa dalle foglie a tutta la pianta e poi al suolo. E nel suolo rimane anche per anni. Secondo il Centro internazionale di ricerca sul cancro è "probabilmente cancerogeno", mentre si parla poco dei suoi effetti negativi sul suolo e sull'acqua, che invece non sono probabili, ma certi. Il glifosato aumenta la concentrazione nel suolo di nitrati (del 1.592%) e di fosfato (del 127%), riduce la capacità delle piante di assorbire nutrienti e di fissare l'azoto, danneggia organismi viventi nel suolo ma anche nelle acque.

### A che punto è la transizione ecologica?

Ce lo racconta la COP28, che si è conclusa a Dubai, uno dei maggiori produttori di combustibili fossili, presieduta dall'amministratore della compagnia petrolifera di stato. Al tavolo mancano Stati Uniti e Cina. Sono segnali piuttosto eloquenti. Non occorre un particolare acume politico per capirlo.

### Il cibo è uno strumento potentissimo di cambiamento culturale e politico.

È sul banco degli imputati, come una delle cause di tutte le crisi che stiamo vivendo, quella ambientale, quella climatica, anche quella migratoria.

Ma può essere parte della soluzione.

È sul banco degli imputati perché è responsabile di circa il 35% delle emissioni di gas-serra, perché l'agricoltura utilizza il 70% di acqua dolce, perché con l'agricoltura intensiva, negli ultimi 70 anni abbiamo distrutto i tre quarti dell'agro biodiversità che i contadini avevano selezionato nei 10.000 anni precedenti, adattando il maggior numero possibile di varietà ai terreni, ai climi diversi, alla disponibilità o meno di acqua. In Italia cento anni fa, si coltivavano oltre 400 varietà di frumento, negli anni '90 solo 8 varietà rappresentavano l'80% del seme impiegato e oggi, soprattutto per il frumento tenero, gran parte delle varietà sono brevettate da poche multinazionali.

Questa è la storia del cibo, quando smette di essere nutrimento e diventa merce, quando l'agricoltura smette di prendersi cura della fertilità della terra, ma ne diventa il principale nemico.

E poi c'è un'altra storia, completamente diversa: il cibo, come nutrimento, come elemento potente, ci riconduce alla terra, al suolo, all'acqua. Il cibo come cultura, condivisione, convivialità, piacere, come memoria individuale e collettiva.

### Questo è il cibo del futuro.

L'agricoltura del futuro deve ripartire dalla finitezza delle risorse. Dal senso del limite. Deve adattarsi agli ecosistemi e non pretendere di adattare gli ecosistemi alle esigenze produttive.

Adattare gli ecosistemi alle nostre esigenze è un atteggiamento che non va più bene. Anche se lo facciamo attraverso tecnologie sofisticate, rimane un atteggiamento antistorico, vecchio, superato.

Dobbiamo scegliere cosa coltivare in base al territorio, alla disponibilità di acqua, al clima, alla storia e alla cultura locale. Scegliere sulla base di strategie a lungo termine che mettano insieme salvaguardia della natura, dei saperi, dei pae-



saggi, che metta al centro la salute nostra e dell'ambiente.

Dobbiamo cambiare i consumi, ridurre il consumo di carne da allevamenti intensivi, ridurre gli sprechi.

Le parole **consumo** e **consumatori** sono già indice di una stortura culturale e sociale. Non mangiamo. Non ci nutriamo. Consumiamo. Non siamo cittadine e cittadini. Siamo consumatori.

Proviamo a capovolgere la narrazione. **L'agricoltura delle terre alte. La cura dei prati e dei pascoli.**

Prati stabili e pascoli rappresentano l'equilibrio perfetto tra attività umane e natura. Hanno bisogno di comunità che vivono la montagna, di cure, di competenze.

Non solo non hanno un impatto negativo, ma fanno qualcosa di buono per l'ambiente, il suolo, la biodiversità.

Sono uno strumento efficace contro la

crisi climatica, perché sequestrano carbonio nel suolo.

Sono importantissimi per la messa in sicurezza del territorio. Un pascolo ben gestito è un argine al dissesto idrogeologico, previene frane, smottamenti, incendi.

Migliorano la salute e il benessere degli animali e migliorano la nostra salute: se gli animali mangiano erba e fieno di prato stabile, la composizione nutrizionale del latte e del formaggio cambia radicalmente: sarà ricchissimo di antiossidanti, omega tre, beta-carotene e vitamina E.

Che significa? Che un tema così umile - la cura dei prati e dei pascoli - è invece rivoluzionario.

Perché è una risposta alle principali emergenze attuali. Ma bisogna capovolgere la narrazione.

Perché parlare di prati, di pascoli, di montagna sembra a quasi tutti un atteggiamento nostalgico o bucolico, poco



realistico? Perché l'attività dei pastori è considerata residuale? Perché, quando parliamo di montagna, di terre alte, usiamo definizioni come aree interne, aree marginali? E dimentichiamo che l'Italia è un paese costituito per più del 70% da colline e montagne?

Perché dagli anni Cinquanta ad oggi, in Italia, lo sviluppo del territorio si è concentrato sulle città e sulle coste, marginalizzando collina e montagna, ovvero la maggior parte del territorio italiano. **Il paese è scivolato a valle.**

E contemporaneamente è in atto un altro fenomeno: **la corsa verso il grande.** Si chiude il piccolo, si accorpa, e si costruiscono a valle scuole più grandi, ospedali più grandi, impianti sportivi più grandi. Si chiudono le botteghe e si costruiscono centri commerciali, continuando in questo modo anche a consumare suolo.

Questo fenomeno alimenta una spirale

negativa: meno servizi inducono l'abbandono, meno abitanti giustificano il taglio dei servizi.

Ma questi paesi non sono vuoti. Sulle terre alte c'è qualcosa di molto importante.

Ci sono risorse essenziali per l'umanità che mancano o scarseggiano in altre aree (acqua e aria pulita, spazio)

C'è un immenso patrimonio culturale e sociale, fatto di saperi, tradizioni, biodiversità.

Serve una strategia che parta da queste risorse. Bisogna cambiare lo sguardo, trasformare i vincoli in opportunità, fare in modo che **il margine diventi centro.**

Salvare i prati stabili e i pascoli, occuparsi di fertilità del suolo, salvare la biodiversità (delle varietà vegetali, delle razze animali, dei paesaggi, dei saperi) non è un ritorno al passato, ma significa essere ben calati nel presente, consapevoli delle sfide attuali e con uno sguardo propositivo verso il futuro.

*Chieri*

# Cinema Splendor

Conversazione  
con Gianni Deambrogio

Silvana Parena - foto Roberto Goffi



Nel centro storico di Chieri, a due passi dall'Arco cinquecentesco, simbolo della città, una piccola insegna antica con su scritto "CINE Splendor" fissata ad un balcone e grandi bacheche ai lati dell'ingresso ci indicano la presenza dell'unica sala cinematografica della città, dopo la chiusura nel 2007 del "Chierese", ribattezzato "Marylin" negli anni '90 del secolo scorso e poi "Universal" e la scomparsa di parecchie sale parrocchiali che proponevano quasi esclusivamente una programmazione di pellicole di evasive avventure, dai western ai peplum, alle commedie comiche adatte ai ragazzi dei vicini oratori.

Dal 1930 il cinema è così come lo vediamo oggi, con una platea di 160 posti e una galleria con 90 posti, mentre in precedenza era un teatro con due ordini di palchi ed un loggione con una capienza di 400 posti. Nei primi anni del '900 ini-

ziano ad alternarsi alle rappresentazioni teatrali, le proiezioni cinematografiche, che diventano esclusive appunto dagli anni '30.

In quegli anni la sala assume le caratteristiche che ritroviamo ancora oggi, nelle boiserie del piccolo atrio d'ingresso (pare riadattate da arredi provenienti da un hotel torinese), nell'illuminazione e nelle decorazioni di ispirazione liberty, nel manifesto dietro la cassa, nei tondi con l'allegoria della commedia e della tragedia, a cui si sono aggiunti nel tempo i proiettori che hanno concluso la loro vita e sono stati sostituiti da nuove attrezzature digitali. L'insieme è un ambiente molto accogliente e familiare, come il salotto di una cara vecchia zia, dove si chiacchiera in attesa di entrare in sala con i coniugi Deambrogio che accolgono gli spettatori come amici di vecchia data.

La sala, con platea e balconata, è semplice ed essenziale, dove la cosa importante è il grande schermo.

All'esterno, nello stretto vicolo su cui si aprono le uscite di sicurezza, sono invece leggibili sulle murature molte tracce del vecchio teatro, con due ordini di palchi e un loggione. Sporgono infatti sulla parete di fronte alcuni modiglioni in pietra che reggevano la scala di collegamento tra i vari livelli del teatro e l'intera

tessitura muraria dell'edificio permette di "leggere" l'impianto dell'antica sala. Deambrogio racconta che spesso l'edificio faceva parte dei luoghi storici illustrati da un cicerone d'eccezione, Secondo



**Nello stretto vicolo su cui si aprono le uscite di sicurezza, sono leggibili sulle murature molte tracce del vecchio teatro**





Caselle, che fu per decenni un protagonista della vita politica e culturale di Chieri. Nato nel 1914, fu due volte sindaco (1951-'56 e 1965-'69), e ricoprì numerosi incarichi tra i quali quello di ispettore onorario della Soprintendenza per i Beni Ambientali e Architettonici del Piemonte e di conservatore del Museo Archeologico di Chieri; fu anche attivissimo scrittore, studioso, archivist, divulgatore. (1)

Dal 1951, la gestione del cinema passa alla famiglia Deambrogio, di cui Gianni rappresenta la terza generazione, dopo Giuseppe Capella che lo aveva trasformato in sala cinematografica negli anni '30 del '900 e che in tempo di guerra l'aveva data in gestione ad una famiglia di ebrei per i quali era diventato una sorta di sicuro rifugio.

Il cinema ha seguito negli anni diverse strade, cercando di assecondare i gusti del pubblico più vario, con programmazioni differenziate a seconda degli orari e dei giorni. All'inizio degli anni '80 del seco-

lo scorso, nei giorni feriali si proiettavano anche film a luci rosse, ma Deambrogio padre si rese conto che non era la strada giusta e rinunciò ai discreti incassi portati da quel tipo di proiezioni, puntando piuttosto nei decenni successivi ad un'offerta differenziata per un pubblico variegato: pellicole di richiamo per adulti e piccini nei giorni festivi, in particolare in giorni come Santo Stefano, in cui l'affluenza alle sale cinematografiche è tradizionalmente alta, serate culturali e cineforum nei giorni feriali. Il primo cineforum allo Splendor (il secondo in città, dopo quello organizzato dai Gesuiti a Sant'Antonio che ha permesso ai più giovani la scoperta di classici come Bergman, Bresson, Antonioni, e di una nuova generazione di registi italiani come Pasolini e Bellocchio) è della primavera del 1969 per iniziativa della Pro Chieri, che risponde alla nuova domanda politico-culturale della popolazione. La proiezione di film di De Sica, Monicelli, Visconti, Fellini, Pasolini ha un inaspet-

(1) Nel primo anniversario della sua scomparsa avvenuta nel 1992, la città di Chieri ne ricordò la figura con la pubblicazione "Un uomo, una città - Secondo Caselle tra storia, politica e vita".



tato successo di pubblico: al botteghino si presentano per molte settimane tantissimi appassionati del cinema d'autore che attivamente partecipano al successivo dibattito curato dal prof. Edoardo Rivolta sui contenuti e sulle tecniche dei film in programma. (2)

Nell'atrio troviamo una locandina che ricorda una rassegna, in collaborazione con l'assessorato alla cultura del comune, di bei film sul tema della sessualità, proiettati nella primavera del 1979. Sulla locandina non c'è l'anno, ma sul sito dello Splendor, si trova l'elenco giorno per giorno di tutta la programmazione a partire dall'agosto del 1951.

Gli anni della pandemia hanno cambiato il mondo ed anche per il cinema, già stravolto dalla nascita delle multisale agli inizi degli anni 2000, ci si è dovuti confrontare con periodi di totale chiusura al pubblico, nuove regole, la concorrenza con le piattaforme, un diverso rapporto con i distributori. Ma Deambrogio conosce il

suo pubblico, ha un costante rapporto con i fruitori e così riesce a calibrare titoli e orari per ottimizzare l'offerta ed avere un buon riscontro di pubblico, che nell'anno appena trascorso è stato del 30% in più dell'anno precedente. "Si può vedere un film numerose volte in TV, ma vederlo al cinema è tutta un'altra cosa". Condividere una risata, un'emozione in una sala, è un valore aggiunto rispetto alla visione privata su piccolo schermo.

D'estate, poi, la visione si sposta all'aperto. Dal 2010, in luglio e in anni più recenti anche in agosto, la programmazione dello Splendor si sposta con successo in cortili di edifici storici di Chieri: prima a San Filippo, poi nel chiostro di Sant'Antonio, e dal 2022 nel cortile della sede del municipio, che ha una buona acustica. Si possono vedere tra gli altri, film su temi sociali, in collaborazione con varie associazioni locali. Certo, occorre spostare un pesante proiettore, ma ne vale la pena.

(2) "Qui succede un '68" a cura di Luciano Genta e Valerio Maggio - Gaidano & Matta edizioni, 2020.

Le fragili creazioni di **NERICATA**

# La poesia della porcellana

Laura Vaschetti

**L**a osservo posata sulla mia scrivania: bianca, lucida, affusolata. Mi viene voglia di assaggiarla come un confetto o una caramella alla menta. La forma è stilizzata ma immediatamente riconoscibile: è una piccola colomba di porcellana. Quando l'Artista me ne ha fatto dono, la sua forma mi ha fatto pensare alle piccole colombe porta-profumo in sottilissimo vetro che gli archeologi sco-

prono nei sepolcreti dei romani antichi. La stessa silhouette slanciata, lo stesso portamento vivace di esserino pronto a involarsi, a dispetto del condizionamento materico. Ma no, sbagliavo. Questa colombina

**La osservo posata sulla mia scrivania: bianca, lucida, affusolata**





Caterina mi riceve nell'allegro scompiglio del suo laboratorio, un piccolo mondo straordinario e inaspettato, che raggiungiamo attraversando il locale al n. 25 di piazza Dante a Castelnuovo don Bosco. Il locale è la crêperie che lei ha gestito per 15 anni insieme al marito, prima di riuscire a trasformare - con caparbia determinazione - il suo hobby in professione. La produzione di golosità di ispirazione transalpina naturalmente prosegue senza la sua partecipazione attiva ma ora eccoci qui, circon-

date da tutto ciò che serve per creare meraviglie con l'arte della terra, dell'acqua e del fuoco. Lo spazio è articolato in zone a seconda della tecnica che Caterina decide di volta in volta di adottare e dei materiali che di conseguenza utilizza. Mi confida di amare ciò che definisce grezzo, ruvido e materico, ecco allora le sculture ed i vasi in grès refrattario, ma, di apprezzare altrettanto ciò che è fine, delicato, trasparente: la porcellana appunto. La sua attività è una continua sperimentazione: Caterina osa abbinare nello stesso oggetto materiali diversi, rischiando che tutto il lavoro vada perduto nel corso della fattura o della cottura a causa delle diverse reazioni al calore.

non è un simbolo di addio. È allegra, vitale, brillante: possiede un piccolo becco appuntito, volitivo e curioso di uccellino irrequieto che non smette di esplorare e di cercare nuove esperienze e una snella codina, garante di equilibrio e stabilità. Lo specchio perfetto dell'Artista di cui rappresenta la firma.

L'Artista è Caterina Sciancalepore (in arte, NERICATA, anagramma del suo nome di battesimo) e nello studio di ceramista in cui mi riceve, le colombine fanno capolino ovunque. Piccolissime, posate nell'incavo di una tazza cotta in riduzione nel forno a gas, le cui pareti sottili dai colori cangianti e metallici paiono incandescenti, oppure compaiono sull'orlo di un vassoio perlaceo, o ancora sono raggruppate in una ciotolina in attesa di essere trasformate in piccoli gioielli. Alcune sono annidate tra le chiome di una giovane donna dal volto sognante, un bellissimo busto femminile, altre si pavoneggiano sugli scaffali, bianche oppure ricoperte di smalto blu, elementi di arredo, oppure altra invenzione, chissà.

date da tutto ciò che serve per creare meraviglie con l'arte della terra, dell'acqua e del fuoco. Lo spazio è articolato in zone a seconda della tecnica che Caterina decide di volta in volta di adottare e dei materiali che di conseguenza utilizza. Mi confida di amare ciò che definisce grezzo, ruvido e materico, ecco allora le sculture ed i vasi in grès refrattario, ma, di apprezzare altrettanto ciò che è fine, delicato, trasparente: la porcellana appunto. La sua attività è una continua sperimentazione: Caterina osa abbinare nello stesso oggetto materiali diversi, rischiando che tutto il lavoro vada perduto nel corso della fattura o della cottura a causa delle diverse reazioni al calore.



**Caterina mi riceve nell'allegro scompiglio del suo laboratorio, un piccolo mondo straordinario e inaspettato**



Produce lei stessa gli smalti e i colori: il blu che vedo è "suo", dice con orgoglio, ma non è mai identico a se stesso. La resa è diversa a seconda del materiale che ricopre: può riprodurre le fragili trasparenze dell'esotico celadon oppure le iridescenze blu intenso del lapislazzulo che vedo risplendere su un contenitore ispirato al Giappone, dove viene utilizzato per tenere in caldo il saké. In Giappone Caterina è stata diverse volte per rubare l'arte ai maestri orientali ma il Paese che ha davvero nel cuore è la Francia. La ragazzina che a 14 anni manipolava l'argilla per gioco, la giovane signora che parecchi anni orsono ha ricevuto in regalo il suo primo forno dalla suocera - decisamente lungimirante - intrattiene con la Francia un rapporto privilegiato.

Nel frattempo, ci siamo spostate nel locale destinato all'e-

sposizione, costeggiando un piccolo bosco di betulle che Caterina cura da anni con trepidazione materna. La sala espositiva è calda e accogliente, gli scaffali e i tavoli sono stati realizzati con elementi di recupero e sono frutto del lavoro di Claudio, il marito di Caterina che l'ha sostenuta e appoggiata soprattutto nella sua attività. Un breve saluto alla figlia Cecilia che segue ad altissimo livello le orme materne, ora docente presso l'Istituto Europeo di Design (IED) e specialista nella lavorazione della porcellana.

Il racconto riprende con la rievocazione dei soggiorni parigini, dello spostamento a Lione St.-Etienne per impraticarsi nella cottura con il forno a legna, prima del fondamentale incontro con la ceramista Charlotte Poulsen, attiva a La Borne-en-Berry, un villaggio situato a due ore da Parigi, tra Bourges e Sancerre. Un santuario della ceramica, sede del Centro di Ceramica Contemporanea La Borne (CCCLB), una realtà unica in Francia e - forse - in Europa. Si tratta di una struttura culturale e turistica fondata dai Comuni Terres du Haut Berry che sviluppa le proprie attività nell'ambito della produzione e della diffusione della cultura ceramica contemporanea. Il progetto artistico e culturale del CCCLB è

costruito attorno alla collaborazione con i ceramisti dell'Association Céramique La Borne (ACLB), i cui membri dispongono di uno spazio espositivo permanente, al quale si aggiungono mostre temporanee di artisti e ceramisti ospiti provenienti da ogni parte del mondo. Caterina racconta - mentre le brillano gli occhi - che ogni



**Caterina racconta  
- mentre le  
brillano gli occhi  
- che ogni anno  
in autunno a La  
Borne si svolge  
per una ventina  
di giorni la  
manifestazione  
Grands Feux**

anno in autunno a La Borne si svolge per una ventina di giorni la manifestazione *Grands Feux* durante la quale gli artisti locali e gli ospiti si cimentano nella cottura delle proprie creazioni, utilizzando i forni a legna presenti in tutto il paese e nei dintorni, messi a disposizione dai proprietari, con il corollario di stages, incontri, proiezioni e molto altro. Caterina partecipa sempre per non perdere l'opportunità di cuocere le proprie creazioni nel forno a legna, un sistema di cottura tradizionale che garantisce meravigliosi risultati, non prevedibili ma non paragonabili a quello dei forni elettrici oppure a gas per l'interazione degli smalti con la cenere che si deposita sulle superfici degli oggetti.

In Italia questa tipologia di forno è rarissima per la difficoltà nell'ottenere i permessi dovuta a motivi di sicurezza. In questa località francese, invece, le autorità non sembrano per nulla preoccupate. Per il riscaldamento del forno sono necessari tre giorni e tre notti e i ceramisti – compresa ovviamente Caterina – vi si alternano in turni di sei ore ciascuno. La struttura degli impianti è particolarissima, la preparazione e l'inserimento del combustibile sono faticosi, così come l'estrazione



dei pezzi al termine del procedimento ma i risultati sono eccezionali, come posso constatare personalmente.

L'attività di Caterina è multiforme: ha iniziato tenendo stages di tecnica raku presso il Castello di Moncucco, ha collaborato con il MUNLAB di Cambiano, ospita stagisti di scuole di ceramica, partecipa a importanti manifestazioni ceramiche (Faenza, Firenze, Verona, Lucca), collabora con designer dell'arredamento. Soprattutto, ha fondato a Pino d'Asti con altre cinque artiste l'associazione senza scopo di lucro "Forme Canoniche", con sede nell'ex canonica del borgo, trasformandola in centro culturale. Oltre alla normale amministrazione, ogni anno l'Associazione ospita un evento importante creato da Nericata e Cecillula (Cecilia Mosso): tutto questo richiede molto impegno e costa fatica, talvolta Nericata teme di non farcela, dice che un giorno o l'altro rallenterà, ma, nel frattempo siamo diventate amiche e ho capito che non sarà così.



# "Ragnatele"

Giorgio Finello

## *Davanti alle sbarre*

Ti hanno detto di scrivere qualcosa sul palazzo e fare delle foto. Allora ieri hai controllato le previsioni e oggi avrebbe dovuto essere un bel giorno di sole. Invece. Però hai deciso di venirci lo stesso. Niente parcheggio, per cui molli l'auto davanti a un portone, le doppie luci accese, tanto rimani nei paraggi.

Neanche il tempo di puntare l'obiettivo per la

prima foto che Ma lo sa lei cosa c'era in questo palazzo? Beh sì, lo so, rispondi tu. La delusione per la mancata sorpresa adombra per un attimo il volto dell'anziano signore, che però si riprende subito. Qui, dove adesso si parcheggia, c'era un recin-



to dove due volte al giorno uscivano a camminare per l'ora d'aria. E lì c'era un pozzo, con un'acqua proprio buona, non come quella del nostro cortile che raccoglie tutte le porcherie della collina.

Ma lei abita qui vicino? gli chiedi. Sì sì, da più di settant'anni, lì dove c'è quel balconcino. E com'è stato vivere qui quand'era in funzione? Tutto normale, loro non potevano mica comunicare con l'esterno. Le grate delle finestre erano chiuse con delle lamie inclinate che lasciavano solo passare la luce da sopra. Non potevano guardare in strada. Poi non c'erano mai più di quattro o cinque persone, qualche rubagalli-



ne eh, mica dei veri criminali. Pensa che quando il guardiano doveva andarsene da qualche parte lasciava la chiave a uno di loro. E dopo un momento ne vedevi un altro che usciva per andare a fare un po' di spesa al negozio di alimentari sull'angolo.

Eh sì ... allora era tutto diverso. Alla sera, lì sul mercato delle uova, c'erano almeno trenta bambini che giocavano. Plance, biglie, trottola. Al mercato della frutta si raccoglievano le pesche e le albicocche marce per spaccare gli ossi e prendere la mandorla che c'è dentro. Poi le vendevamo ai pasticceri che

le usavano negli amaretti. E alla domenica d'estate tutti in collina, a fare il bagno in un torrente che faceva una cascata e un piccolo stagno.

Però tu forse dovevi concentrarti e io invece ti ho riempito di parole. Comunque adesso ti lascio tranquillo, ... ma se ti serve qualche altra notizia puoi trovarmi al mattino sul Piano e al pomeriggio sulle panchine di Piazza delle Erbe.

Spero di non doverla disturbare, gli rispondi, e

grazie per le informazioni.

Vedi, stamattina, oltre ad essere contrariato per le previsioni atmosferiche sballate, non avevi idea di cosa avresti potuto scrivere di questo luogo. Beh, ecco fatto.



## Carcere di Palazzo Opresso *Chieri, via San Giorgio, 3*

Palazzo Opresso si trova all'inizio della salita da Piazza Mazzini verso San Giorgio, di fronte ai Palazzi Mercadillo e Valfrè. Nel '300 era di proprietà della famiglia Mercadillo e nel '500 venne acquisito dalla famiglia Opresso. A metà del '700 passò al Comune che lo ristrutturò per adattarlo a carcere e potervi trasferire i detenuti, fino a quel momento reclusi all'ultimo piano dell'antistante palazzo comunale. L'intervento per ricavare numerose piccole celle modificò l'altezza dei solai e portò il numero dei piani da tre a quattro. Le carceri divennero poi mandamentali e furono soppresse nel 1960, perché non più adeguate ai requisiti di sicurezza.

Il basso fabbricato che si affaccia sul cortile interno è stato ristrutturato, diventando una Galleria Civica nei cui locali l'Unione degli Artisti organizza le proprie mostre.



## Discorrere

Per l'ultima notte siete rimasti solo in due, domani trasferiscono anche voi e poi chiudono baracca. A cena vi siete trattati bene, ti ha preparato gli agnolotti col ragù, perché sa che ti piacciono, e poi ha scongelato due filetti di sogliola e li ha fatti andare in padella, con farina e limone. Hai anche bevuto mezzo bicchiere di vino, non di più perché non sai mai cosa combina con le medicine della sera.

Ti trovi bene con lui e ogni tanto ti scappa di dire, pensando di fargli un complimento, che non ricordi bene da dove arriva però è una brava persona, è uno come noi. Stasera ti ha detto che c'è una bel-

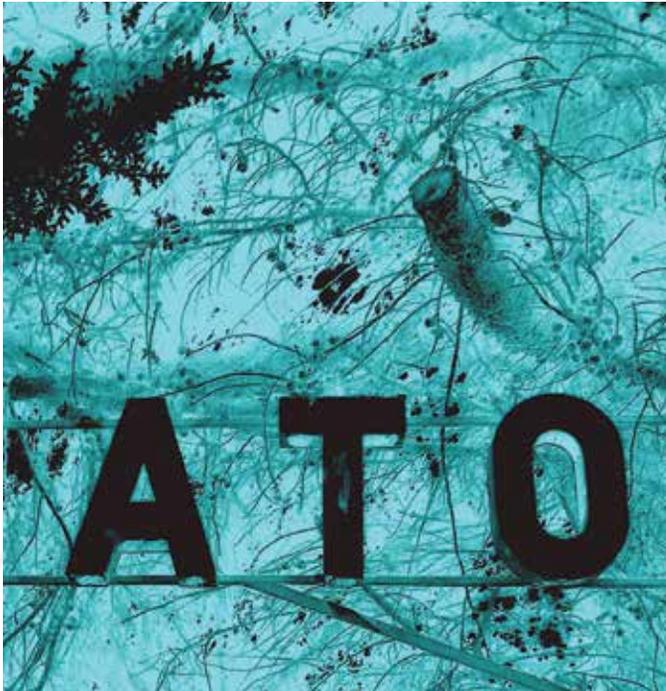


la partita, non hai capito se con lo Steaua Bucarest oppure l'Hajduk Spalato. Poi dal frigo si è preso una delle ultime lattine di birra

e si è piazzato davanti alla tv, i piatti dice che li laverà dopo.

Adesso lo senti di là che si agita sulla sedia, alternando ruttii e imprecazioni. Tu ti sei sistemato sul divanetto del corridoio e ti guardi attorno, annusi ancora una volta questi muri che sanno di minestrone. Un odore che ti è familiare, dopo tutti questi anni. Anni neanche poi così male, almeno finché c'era anche lei. Dopo, che dire? un rosario di colazione pranzi cene, ogni giorno una manciata di pastiglie, alla domenica la messa in cappella.

Però stasera non vuoi lasciarti invadere dalla tristezza, approfitti di un momento di pausa per dargli la buonanotte e tornare in



camera. Niente di particolare da fare, non hai neanche sonno, alla tua età bastano poche ore, sempre se riesci ad addormentarti.

Però avevi voglia di sederti sul letto e discorrere un po'. All'inizio lo facevi solo nel tuo pensiero ma poi, con l'andar del tempo, ti è venuto meglio parlarle a voce alta. Ragioni con tranquillità, senza misurare le parole, senza morderti la lingua. Ti sei scoperto, anzi, a raccontarle cose intime, a volte con un pizzico di impertinenza. Lei non si stupisce della tua inaspettata loquacità, ti risponde con calma, ti spiega le cose. E questo ti fa stare bene, ti consola.

Il suo ritratto l'hai già



messo in valigia, tra i due maglioni, così domani viaggerà comodo, senza troppi scossoni. Prima di

un momento la finestra e ti affacci sul buio della valle. Fuori c'è un silenzio spesso, ovattato, come quando nevicava.

## Casa di riposo San Grato

*Baldisserto Torinese, via Superga 15*

Su una curva della strada che conduce da Baldisserto a Superga, alle spalle dell'omonima cappella, si incontra l'imponente struttura della Casa di riposo San Grato. Risulta inutilizzata da lungo tempo anche se, ancora nel 2010, la Provincia autorizzava un progetto di incremento della capacità ricettiva.

Una storia nella storia riguarda la vicenda di un discusso parroco che, nel 1987, citò in giudizio la proprietà della casa di riposo richiedendo la restituzione di un ingente prestito. La controparte si oppose affermando che si trattava di una semplice offerta, elargita dal parroco in cambio di perpetua ospitalità gratuita.

Una recente visita conferma l'abbandono della struttura. Impressionano le tapparelle sollevate e le finestre spalancate, come se lo sgombero fosse stato improvviso e precipitoso.



# ET AB HIC ET AB HOC

Son passati più di trenta anni da quando decidemmo di cambiare mestiere, Caterina impiegata, io istruttore di ginnastica.

I locali c'erano, da ristrutturare o da costruire nuovi, ma erano disponibili.

Il vecchio negozio di mia nonna, una parte dell'officina di mio nonno, un cortile grande e uno spazio sufficiente per quella che divenne la cucina. La cucina, sì. Avevamo l'idea di avviare un'attività di ristorazione, ma non ci era chiaro cosa cucinare.

Le crêpes! Un articolo su una rivista del settore raccontava quella specialità francese con l'indirizzo di una scuola alberghiera a Vannes, una cittadina in Bretagna, patria di quel piatto tipico francese. Uno stage in quel lontano posto per imparare le basi di quella storica ricetta, le nozioni sul servizio a tavola, un po' di amministrazione dell'attività.

Così fu e così è ancora, nulla è cambiato da quel marzo del 1993 quando si aprì la porta all'avventura, con molta speranza, nella buona riuscita del progetto.

Un po' di questo un po' di quello è il significato di ET AB HIC ET AB HOC, un nome insolito per un locale. Non ci fu un po' di tutto ma solo le crêpes e le galettes.

Qualche cambiamento negli orari, dettati da esigenze di vita, ma loro, le crêpes sono sempre richieste e, a quanto pare, apprezzate.

Trent'anni una infinità di incontri, di persone conosciute, di relazioni nate tra i clienti, vite andate e arrivate.

Noi dietro il bancone del bar, in cucina o tra i tavoli a vivere la nostra esperienza ed essere parte dei desideri di loro, i clienti.

Un mondo affascinante da vivere che fa passare in secondo piano la fatica.

Il cortile, l'androne luoghi carichi ancora oggi di una energia nascosta, nata all'inizio del '900 quando mio nonno ed i suoi fratelli costruivano i carri; erano "i sarun".

Quell'energia si trasmette al desiderio, alla voglia di fare, di creare, ai libri che spuntano incogniti e misteriosi in molti angoli del locale a disposizione dei clienti e dei passanti.

Un cortile che in molte occasioni diviene luogo di incontri con altre piccole attività artigianali e soprattutto luogo del creare di Caterina, Nericata, con piccoli eventi da lei ideati in particolari occasioni.

**ET AB HIC ET AB HOC Crêperie e Café**

Piazza Dante 25, Castelnuovo don Bosco (AT)





Filippo Tantillo

## L'Italia vuota

Viaggio nelle aree interne  
Editori Laterza, Bari, 2023

Esiste un'Italia dove i paesi si spopolano, la popolazione invecchia e il paesaggio perde la mano dell'uomo. È un'Italia vuota, che però contiene - molto più di quanto si pensi - il futuro del nostro Paese. Terre alle prese con le trasformazioni climatiche, con i mutamenti dell'economia mondiale, percorse incessantemente da flussi di umani. Dalle rilucenti valli occitane del Piemonte al cuore antico della Sardegna, passando per i colori caldi dell'Appennino centrale, nei paesi sabbiosi delle coste del mar Ionio, sotto il vulcano più grande del continente, tra i migranti del Friuli: un viaggio ai margini del nostro Paese, un Paese molto più grande e vario di come si autorappresenta, alla scoperta di uno spazio ancora aperto al possibile.



## Non raccogliere gli ananas

di Valeria Massa  
Araba Fenice, Cuneo 2023

"Quella bomba era un ananas?"

"Sì, era chiamata così per la sua forma ovale, con l'involucro quadrettato."

Vanzetti parlava dell'incidente di mio figlio con naturalezza, come avesse chiacchierato delle stagioni che non sono più le stesse o dei prezzi che continuano a salire. Ma per me François godeva di una duplice sacralità, quella che spetta ai morti e quella che appartiene agli innocenti. E a nessuno avevo mai permesso di discuterne in mia presenza. Sono trascorsi quarant'anni da quando la guerra ha allontanato Sébastien da Dogliani, il paese delle Langhe che lo ha visto innamorato, appagato, disilluso. Il paese che ha deciso di lasciarsi alle spalle per sempre. Eppure basta una telefonata inaspettata a rimettere in discussione la sua scelta.

Per Sébastien è il momento di tornare, ma anche quello del confronto, troppo a lungo rinviato, e della ricerca dolorosa, ostinata, della verità.

Non raccogliere gli ananas è la storia di un passato che non passa, di un senso di colpa impossibile da superare, di un amore grande e di terribili passioni.

Un romanzo avvincente, tra il tempo di una volta e le cose di oggi, che l'autrice affronta senza retorica.

Versione aggiornata del romanzo uscito nel 2017.



Caterina Nicco - Luca Toschino

## 100 anni di fondazione dell'Oratorio Maria Ausiliatrice di Villastellone (1922-2022)

Santena, Edizioni Ianni, 2023

Il volume racconta la storia dell'Oratorio di Villastellone allo scadere del primo secolo di attività. Gli autori Caterina Nicco e Luca Toschino hanno condotto una lunga ricerca attingendo a fonti d'archivio e testimonianze orali attraverso cui hanno ricostruito minuziosamente una storia che rischiava, con il passare delle generazioni, di essere dimenticata. L'oratorio di Villastellone nacque nel 1922 su iniziativa di due benefattrici, le sorelle Carolina e Giuseppina Assom, che lo affidarono inizialmente alle cure dei Salesiani. Solo successivamente, nel 1929, l'oratorio passò sotto la responsabilità diretta della Parrocchia: due fasi complementari, rivelatrici dei complessi rapporti che legarono la diocesi torinese e la congregazione di don Bosco. Il libro ripercorre la storia delle strutture materiali (il cinema-teatro, i campi sportivi, ...) ma soprattutto narra le molteplici attività di socializzazione che vi si sono svolte, venendo a costituire un fondamentale luogo di aggregazione e di costruzione identitaria della comunità locale.

"Approcciarsi allo studio delle realtà locali - spiegano Nicco e Toschino nell'introduzione - consente di scoprire e riportare alla memoria frammenti di storia di notevole interesse e carichi di significato: vicende personali di passione ed impegno, momenti di aggregazione sociale e culturale, avvenimenti della comunità villastellonese che si sono intersecati e inseriti nel solco degli eventi della storia nazionale".

# MULINO DELLA TORRE

Cosa ci ha convinti ad andare a vivere in un vecchio mulino abbandonato?

Sarà stata la torre medioevale? O la musicalità del rio che scorreva al suo esterno? Sarà stato il lieve sussurrare di voci lontane o il profumo della storia attraverso i muri e le travi secolari?

Abbiamo acquistato il Mulino della Torre ormai 45 anni fa e da allora lo viviamo con grande dedizione, amore e impegno.

Sin da quando, nel 1979, vi abbiamo trascorso la prima notte del 25 novembre senz'acqua, senza luce o riscaldamento e un amico è venuto a cavallo da Castelnuovo Don Bosco per vedere se fossimo sopravvissuti.

Tanto tempo è trascorso, tanto lavoro, tanti anni che hanno visto cambiare la casa e la sua funzione. Perché, come per incanto, come in una fiaba, il vecchio Mulino ha iniziato a dimostrare la sua gratitudine "infarinandoci" la vita di magici doni: incontri inaspettati, scoperte storiche, una terza figlia, progetti internazionali che "ruotano" intorno alle sue mura.

Hanno sfilato così, sotto i merli della Torre, coloratissime donne africane, arrabbiate aspiranti cuoche giapponesi, aviatori in divisa, avventurieri che annusano il "profumo di caffè e ragù della Domenica" e Nonna NicoPalla che, seguita dalle oche Ersilia e Amalio, con la sua voce, accompagna i suoi bambini ad andare a nanna.

Cosa significa tutto ciò? Venite a trovarci, seduti sotto il frondoso ippocastano, con un fresco bicchiere di vino bianco o un tè caldo e una fetta di torta, vi racconteremo di come ospitiamo nel nostro B&B, come organizziamo i vostri eventi, come siamo attrezzati per gli chef itineranti che cercano una location per i loro corsi, e per chi vuole organizzare un seminario, una presentazione, uno spettacolo. E se nulla di tutto questo vi occorre, venite ugualmente a conoscerci e, forse, la Nonna NicoPalla vi racconterà dei fantasmi del mulino.



Via della Torre  
Riva presso Chieri  
3407648802  
info@mulinodellatorre.com  
www.mulinodellatorre.com



**GIARDINAGGIO**

**PETFOOD**

**IDEE REGALO**

**PIANTE FIORI**



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

**Via G.B. Bogino, 14a**

 **011 238 8573**  **371 441 9931**  **GardenLeSerre**



terredeisanti®

VITICOLTORI DA SEMPRE, INSIEME DAL 1953

BOSCHI, VIGNETI, PRATI E CAMPI DISEGNANO  
UN PAESAGGIO DI INEDITA BELLEZZA, DOVE  
NASCONO VINI AUTOCTONI E SORPRENDENTI.

SCOPRITE CON NOI IL CUORE DEL PIEMONTE.

Castelnuovo Don Bosco - Via San Giovanni, 6  
ORARIO ESTIVO, TUTTI I GIORNI: 8.30 - 12.30 / 14.30 - 18.30  
TEL. 0119876117 / WWW.TERREDEISANTI.IT