

# DA PALAZZO CISTERNA **Cronache**

www.cittametropolitana.torino.it



Autorizzazione del Tribunale di Torino n. 1788 del 29.3.1966

## **BANDO PERIFERIE: 40 MILIONI DI EURO PER IL TERRITORIO METROPOLITANO**

**Sicurezza stradale  
degli anziani**



**A.P.P. VER,  
l'allenza fra scuola  
e green economy**



**#10anni  
di Infini.to**

# Sommario

## PRIMO PIANO

Bando periferie: da Roma 40 milioni di euro per il territorio metropolitano ..... 3

## LA VOCE DEL CONSIGLIO

Resoconto della seduta del 27 settembre 2017..... 4

## ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

A.P.P. VER, un'alleanza strategica tra scuola ed economia verde ..... 8

EspertOver65, un progetto per la sicurezza stradale degli anziani..... 9

Rete Dafne firma un protocollo d'intesa con il Ministero della Giustizia..... 11

Piano di contenimento della nutria..... 12

## EVENTI

Franco-provenzali di Puglia: chi sono?..... 13

Nel Cortile del Maglio al Balòn la Gran Bagna Cauda..... 14

Presentata a Palazzo Cisterna la Sagra del Ciapinabò..... 15

La Festa rurale del Cevrin festeggia i sapori della Val Sangone..... 18

Alla Sagra del fungo di Cossano il confronto sul futuro dell'agricoltura..... 20

A Giaveno il fungo è in festa..... 21

Ultime escursioni autunnali di Strada Gran Paradiso..... 23

A Cantoiria la finale della Battaglia delle Regine delle Valli di Lanzo..... 24

La Désarpà di Usseglio festeggia la discesa delle mandrie dagli alpeggi..... 25

La Route Européenne D'Artagnan raggiunge Pinerolo..... 27

Organalia in tour prosegue a Cocconato e al Colle Don Bosco..... 28

## TORINOSCIENZA

#10anni di Infini.to. Al via i festeggiamenti..... 29

La Notte dei Ricercatori..... 30

In copertina: Uno scorcio di Via Andrea Mensa a Venaria Reale

## Collegno rilancia la sua Antenna Europa in collaborazione con la Città metropolitana

**C**ollegno è sempre più una città europea: mercoledì 27 settembre il sindaco Francesco Casciano ha rinnovato con la Città metropolitana di Torino l'accordo per l'Antenna Europa, una delle diramazioni sul territorio dello sportello Europe Direct Torino operativo a Palazzo Dal Pozzo della Cisterna dall'ormai lontano 1998 e direttamente finanziato dalla Unione europea.

Per la Città metropolitana, il protocollo d'intesa con il Comune di Collegno è stato sottoscritto da Anna Merlin, consigliera delegata alle relazioni internazionali e progetti europei.

A Collegno dunque l'Amministrazione comunale si impegna a intensificare la sua azione di disseminazione dell'informazione sulle opportunità che l'Europa offre ai cittadini, alle imprese, ai giovani.

Carla Gatti



**Direttore responsabile:** Carla Gatti **In redazione:** Cesare Bellocchio, Lorenzo Chiabrera, Denise Di Gianni, Michele Fassinotti, Andrea Murru, Carlo Prandi, Anna Randone, Alessandra Vindrola **Ha collaborato:** Elena Sannino **Grafica:** Marina Boccalon, Giancarlo Viani **Foto Archivio Fotografico Città metropolitana di Torino "Andrea Vettoretti":** Cristiano Furriolo con la collaborazione di Leonardo Guazzo **Amministrazione:** Barbara Pantaleo, Patrizia Virzi **Ufficio stampa:** via Maria Vittoria, 12 - 10123 Torino - tel. 011 8612102-2103 - stampa@cittametropolitana.torino.it - www.cittametropolitana.torino.it **Chiuso in redazione:** ore 10.00 di venerdì 29 Settembre 2017 **Progetto grafico e impaginazione:** Ufficio Grafica Città metropolitana di Torino.

## Bando periferie: da Roma 40 milioni di euro per il territorio metropolitano

**È** stato finanziato con 40 milioni di euro il progetto Top Metro, presentato nell'ambito del "Bando periferie" dalla Città metropolitana di Torino: era classificato in graduatoria alla trentottesima posizione su 120 progetti presentati a livello nazionale e ora riceve il finanziamento grazie alle risorse

al miglioramento della coesione sociale. Il progetto Top Metro si è caratterizzato per un reale processo di coprogettazione che ha coinvolto i vari livelli di governo locale, ma anche per l'attivazione di importanti sinergie tra le politiche e gli interventi di rigenerazione urbana". Al'incontro hanno preso parte tra gli altri Ser-



se stanziare dalla delibera Cipe e dal decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri del marzo scorso.

Manca solo la stipula della convenzione tra la Presidenza del Consiglio dei Ministri e la Città metropolitana nella sua qualità di soggetto capofila; farà poi seguito un accordo di partenariato tra la Città metropolitana e gli Enti attuatori degli interventi, cioè la Regione Piemonte e gli 11 Comuni confinanti con Torino -tutti con popolazione superiore ai 10mila abitanti- coinvolti nel progetto: Beinasco, Borgaro, Collegno, Grugliasco, Moncalieri, Nichelino, Orbassano, Rivoli, Settimo, San Mauro e Venaria reale.

Mercoledì 27 settembre una delegazione di sindaci e tecnici del territorio metropolitano, guidati dal consigliere metropolitano Dimitri De Vita, ha partecipato a Roma a Palazzo Chigi a un incontro utile a chiarire gli ultimi aspetti tecnici prima della sottoscrizione della Convenzione: "grazie al finanziamento di 40 milioni di euro del Bando periferie" commenta Dimitri De Vita "sarà possibile attivare un investimento totale di oltre 93 milioni di euro, che consentiranno di realizzare importanti interventi finalizzati alla riqualificazione delle periferie, alla rivitalizzazione del territorio metropolitano e

gio Bisacca, vicesindaco di Settimo Torinese, Maurizio Piazza, sindaco di Beinasco e consigliere metropolitano, l'assessore all'urbanistica e trasporti di Venaria Giuseppe Roccasalva e la parlamentare torinese senatrice Elena Fissore.

Il progetto comprende 95 interventi che riguardano lavori di manutenzione e riqualificazione di spazi finalizzati a rendere i luoghi gradevoli e accoglienti; riqualificazione di aree e spazi pubblici degradati; la manutenzione, messa in sicurezza, e rifunzionalizzazione di edifici pubblici; interventi per la messa in sicurezza rispetto al rischio idrogeologico; interventi di promozione della sicurezza urbana; interventi finalizzati a incrementare la mobilità ciclabile; azioni a sostegno delle fasce deboli e finalizzate ad aumentare la coesione sociale; contributi per la creazione d'impresa.

Fra i soggetti privati coinvolti vi sono cooperative edilizie, fondazioni bancarie, piccole e medie imprese, aziende di grandi dimensioni, agenzie territoriali per la casa ed agenzie di sviluppo promosse dal privato sociale.

*c.ga.*



A cura di Michele Fassinotti

## DELIBERAZIONI

### **Dismissione al Comune di Rivalta di Torino di una pista ciclabile e di una duna antirumore nella frazione Pasta, nei pressi della strada provinciale 6 di Pinerolo**

Il consigliere delegato Antonino Iaria ha spiegato che la dismissione era attesa da tempo e che la Città metropolitana ha raggiunto un accordo con il Comune di Rivalta per il completamento dell'operazione. La deliberazione è stata approvata all'unanimità dai 13 Consiglieri presenti.

### **Modifica allo statuto del CSI-Consortio per il sistema Informativo.**

Il vicesindaco Marco Marocco ha spiegato che le modifiche si sono rese necessarie per adeguare lo statuto del CSI alle normative vigenti. Il consigliere Mauro Carena del gruppo Città di città ha chiesto al vicesindaco se l'attuale amministrazione ha deciso quali nomi proporre per il nuovo cda del CSI. Marocco ha risposto che le candidature pervenute sono sette e che un candidato ha successivamente rinunciato per incompatibilità. La scelta della persona da nominare sarà portata all'attenzione della conferenza dei capigruppo. La deliberazione è stata approvata con nove voti favorevoli e cinque astensioni.

## INTERROGAZIONI

### **Soppressione del casello di Beinasco sull'autostrada Torino-Pinerolo**

Il consigliere delegato Antonino Iaria ha ricordato che la questione attiene anche alla pubblicazione del nuovo bando per la concessione del sistema autostradale torinese: Tangenziale Sud e Nord, Torino-Aosta e Torino-Pinerolo. La Città metropolitana e la Regione Piemonte hanno in corso un'interlocuzione con il Ministero delle Infrastrutture per quanto riguarda il bando. I Comuni interessati hanno segnalato le opere e gli interventi che



ritengono prioritari e vengono tenuti informati sull'andamento del confronto. L'ultimo incontro si è tenuto a fine luglio e durante la riunione Regione e Città metropolitana hanno presentato alcune richieste, tra le quali la soppressione del casello di Beinasco.

Iaria ha annunciato che si terrà prossimamente un altro incontro. Il capogruppo della lista Città di città, Vincenzo Barrea, ha chiesto se la Città metropolitana è stata interpellata dall'Autorità per la regolazione dei trasporti per partecipare all'audizione tenuta il 4 luglio scorso. Barrea ha inoltre sollecitato un incontro della conferenza dei capigruppo sulla questione del bando per le concessioni autostradali.

La consigliera Monica Canalis (Città di città) ha ribadito che la questione deve essere affrontata all'interno del più complessivo tema delle concessioni, da trattare nella conferenza dei capigruppo. Secondo Canalis occorre avviare una concertazione con i sindaci dei Comuni confinanti con Beinasco e più in generale con i Comuni del Pinerolese. Occorre inoltre valutare in quale modo il nuovo concessionario potrà reperire le risorse mancanti nel caso fosse decisa la soppressione del casello.

Il vicesindaco Marocco ha ricordato che la Commissione competente ha già trattato il tema e ha proposto sedute congiunte tra la II Commissione e la Commissione dedicata



al Piano strategico. Il Sindaco di Pinasca Roberto Rostagno rappresentante della Zona omogenea 5 del Pinerolese, ha ribadito che la richiesta del suo territorio è la soppressione pura e semplice del casello e non il suo spostamento. Il consigliere Mauro Carena ha chiesto che venga anche affrontato il tema della gestione della Sitaf, che ha scavato la seconda canna del tunnel autostradale del Frejus senza colpo ferire e senza che nessuno abbia potuto eccepire nulla. Secondo Carena occorre una riflessione sui caselli di Avigliana e di Salbertrand. Il consigliere della lista Città di città ha definito la Sitaf un'enclave con cui il territorio non riesce ad avere un'interlocuzione.

Paolo Ruzzola, capogruppo della Lista civica per il territorio, ha a sua volta sollevato il tema delle code create dal casello di Bruere e ha chiesto una valutazione complessiva sul sistema autostradale torinese, sulle sue criticità e sul reperimento di risorse per la soppressione dei caselli periurbani.

Il consigliere Iaria ha risposto a Barrea che non vi è stata una convocazione della Città metropolitana da parte dell'Autorità di regolazione dei trasporti e

che il confronto con il Ministero e con i Comuni interessati alla questione del casello di Beinasco riguarda diverse criticità. Secondo Iaria si dovrà affrontare il tema delle concessioni autostradali nella Commissione competente. Iaria ha poi risposto a Carena che l'attuale amministrazione sta interloquendo con la Sitaf sul tema del deposito di materiali di smarino derivanti dallo scavo della seconda canna del tunnel del Frejus. Anche secondo il consigliere delegato ai lavori pubblici sul tema dei caselli di Bruere, Avigliana e Salbertrand si dovrà aprire un confronto, ma per il momento la tratta Torino-Bardonecchia è esclusa dal bando in via di pubblicazione. In merito alla concertazione con i sindaci del territorio interessato al casello di Beinasco, il consigliere Iaria ha poi annunciato che si terranno prossimamente nuovi incontri. Matilde Casa, sindaco di Lauriano e portavoce della Zona omogenea 10 del Chivassese, ha invece chiesto notizie sullo stato di avanzamento delle procedure d'appalto del secondo e ultimo lotto dei lavori per il ripristino del ponte sul Po sulla strada provinciale 92 di Castiglione, danneggiato dall'alluvione del



novembre 2016. Il consigliere Iaria ha risposto che, al termine di una gara d'appalto pubblica, è stata individuata l'impresa appaltatrice. Entro una decina di giorni avverrà la consegna dei lavori alla ditta vincitrice della gara. A questo punto si potrà disporre di un cronoprogramma preciso del cantiere. Una volta acquisita la fornitura del ponte prefabbricato, il montaggio dovrebbe essere completato in tempi ristretti.

### **Completamento della Variante di Borgaretto**

Il consigliere delegato Antonino Iaria ha annunciato che vi sono buone possibilità di reperire le risorse per completare la Variante, risolvendo così una serie di problematiche inerenti alla viabilità circostante la Palazzina di Caccia di Stupinigi. Sono in corso le procedure per l'aggiornamento del progetto definitivo ed esecutivo, con l'obiettivo di impegnare le risorse necessarie già nell'anno corrente. Il capogruppo Vincenzo Barrea ha preso atto della volontà politica di realizzare l'opera e di inserire le risorse nella programmazione, ma ha chiesto se è prevista una variazione di bilancio ad hoc per impegnare la somma necessaria. Anche la consigliera Monica Canalis ha chiesto notizie sui tempi di inserimento dell'opera in una variazione di bilancio. Ha poi ricordato che la Variante è connessa alla valorizzazione della Palazzina di Caccia di Stupinigi e alla gestione della viabilità nella zona a sud-ovest di Torino. Il consigliere Mauro Carena ha chiesto una valutazione complessiva sulle opere viarie incompiute, che consentirebbe di individuare le urgenze e gli adempimenti amministrativi ancora da compiere.

Il vicesindaco Marco Marocco ha annunciato che la variazione di bilancio sarà adottata una volta



che vi sia certezza sulle risorse provenienti da entrate tantum straordinarie. La relativa deliberazione dovrà essere approvata in tempo per procedere entro l'anno 2017 agli atti amministrativi per far partire i lavori.

Il capogruppo Paolo Ruzzola ha ricordato che la Lista civica per il territorio chiede da tempo che nella Commissione competente venga stilato un elenco di priorità delle opere incompiute e un piano della manutenzione ordinaria. Ruzzola ha annunciato che le informazioni saranno

fornite alla Commissione entro metà ottobre. Nello stesso mese di ottobre dovrebbero esservi certezze sulle risorse messe a disposizione degli Enti locali dal governo.

### **MOZIONI**

#### **Iter autorizzativo per la razionalizzazione delle reti elettriche a 220 Kilovolt nell'area di Torino**

La mozione proposta dai consiglieri della Lista civica per il territorio Antonio Castello, Paolo Ruzzola e Mauro Fava, chiede



alla sindaca metropolitana di sostenere in un confronto con il Ministero dell'ambiente le ragioni che rendono necessaria la razionalizzazione della rete elettrica a 220 Kilovolt della Città di Torino, con la realizzazione della tratta in cavo interrato del collegamento T.213 Pianezza-Grugliasco e dei nuovi tratti delle linee aeree in ingresso alla stazione elettrica Pianezza T.216 Rosone-Pianezza e T.231 Piossasco-Pianezza.

Il consigliere Castello ha ricordato che le linee ad alta tensione sono un problema ambientale, affrontato più volte in incontri tra i Comuni e l'Asl competente. Il tema interessa i Comuni di Pianezza, Collegno, Rivoli, San Gillio e Alpignano, nei cui territori vengono superati i limiti di legge per quanto riguarda l'intensità dei campi magnetici ed elettrici. Vi sono state più volte sollecitazioni a completare gli interventi, sinora inascoltate. Non si è dato seguito ad un protocollo d'intesa siglato nel 2009 tra la società Terna, la Regione Piemonte e la Città di Torino. Tale accordo prevedeva l'interramento dell'elettrodotto dalla stazione elettrica di Pianezza a corso Allamano nel territorio del Comune di Rivoli.

Il vicesindaco Marco Marocco ha ricordato che l'allora Provincia non era stata coinvolta nella progettualità e che la Città metropolitana chiederà ora di essere interessata alla concertazione per la realizzazione degli interventi. Il consigliere Mauro Carena ha annunciato il suo voto positivo, ma ha sottolineato che il tema dell'impatto ambientale delle linee ad alta tensione interessa molti altri territori. Il consigliere Castello ha ricordato che il protocollo d'intesa del 2009 prevedeva una realizzazione degli interventi in più fasi, per ovviare alle criticità sanitarie. Il consigliere della



Lista civica per il territorio ha fatto presente che il Ministero dell'ambiente è inadempiente in merito al completamento della Valutazione di impatto ambientale, che dovrebbe essere formalizzata entro il 19 ottobre. Tra l'altro, come ha ricordato Castello, la Regione Piemonte si era a suo tempo espressa, indicando che la procedura Via non era necessaria. La sindaca metropolitana Chiara Appendino ha annunciato l'impegno ad accogliere le richieste espresse nella mozione, che è stata approvata all'unanimità dai 14 consiglieri presenti.

## A.P.P. VER, un'alleanza strategica tra scuola ed economia verde

**G**iovedì 28 settembre si è tenuto a Palazzo Cisterna l'evento di lancio del progetto europeo "A.P.P. VER - Apprendere per produrre verde". I lavori del convegno sono stati introdotti dalla consigliera delegata all'ambiente di Torino Metropoli Elisa Pirro: "Oggi si concretizza un importante risultato: l'incontro fattivo tra scuola, impresa e istituzioni, realtà spesso distanti tra loro che oggi si alleano per lo sviluppo della green economy". Durante la mattinata sono stati sottoscritti due protocolli di intesa fra scuole, partner e associazioni di categoria per avviare concretamente il lavoro di concerto che impegnerà attivamente mondo della scuola e mondo del lavoro.



"A.P.P. VER - Apprendere per produrre verde" - finanziato dal programma di cooperazione transfrontaliera tra Francia e Italia Interreg Alcotra- è uno strumento pensato per aumentare l'offerta educativa e formativa sul tema della green economy attraverso lo sviluppo di una rete di collaborazioni tra scuole, aziende e istituzioni dei territori italiani e francesi. Si tratta di superare le difficoltà della scuola e della formazione professionale nell'individuazione di conoscenze e competenze richieste dal mondo del lavoro green: in pratica, come il settore green del mondo del lavoro può essere facilitato attraverso percorsi di istruzione e formazione al passo con le nuove esigenze.

La Città metropolitana di Torino è capofila del progetto, cui hanno aderito per il versante italiano il Comune di Pinerolo e il Cfiq-Consorzio per la formazione, l'innovazione e la qualità di Pinerolo (realtà specializzata nella formazione di giovani e adulti, sia occupati che disoccupati), e per il versante francese il gruppo di interesse pubblico per la formazione professionale e inserimento Gip Fipan, un'agenzia pubblica costituita da esperti in formazione con sede a Nizza.

Il progetto, approvato e finanziato con un budget complessivo di 1 milione e 400mila euro, ha una durata triennale 2017/2020.

*Cesare Bellocchio*

### FIRMATARI DEI PROTOCOLLI D'INTESA

**Città Metropolitana di Torino**  
Elisa Pirro (consigliera delegata all'ambiente)

**Comune di Pinerolo**  
Luca Salvai (sindaco)

**Consorzio per la formazione, l'innovazione e la qualità - Cfiq**  
Giampiero Monetti (direttore generale)

### PROTOCOLLO ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

**Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Torino**  
Guido Bolatto (segretario generale)

**Collegio dei Geometri e Geometri Laureati di Torino e Provincia**  
Gian Luca Pautasso (vicepresidente)

**Confcooperative Piemonte**  
Tommaso Mario Abrate (consigliere)

**Confederazione Italiana Agricoltori Provincia Cda di Torino**  
Roberto Barbero (presidente)

**Environment Park SpA**  
Mauro Chianale (presidente)

**Federazione Coldiretti Torino**  
Fabrizio Galliati (presidente)

**Ordine Architetti Torino**  
Massimo Giuntoli (presidente)

**Unione Industriale di Torino**  
Riccardo Rosi (vicedirettore)

### PROTOCOLLO SCUOLE

**Istituto comprensivo Pinerolo 1**  
Norma Crosetti (dirigente scolastico)

**Istituto comprensivo Pinerolo 3**  
Arianna Manzo (dirigente scolastico)

**Istituto di istruzione superiore "Michele Buniva"**  
Danilo Chiabrando (dirigente scolastico)

**Liceo statale "G.F. Porporato"**  
Maria Teresa Ingicco (dirigente scolastico)

**Istituto di istruzione superiore "Alberti-Porro"**  
Loredana Grabbi (dirigente scolastico)

**Istituto di istruzione superiore "Arturo Prever"**  
e Sezione Agraria di Osasco  
Rinaldo Merlone (dirigente scolastico)

**Liceo scientifico statale "Marie Curie"**  
Caterina Melis (dirigente scolastico)

## EspertOver65, un progetto per la sicurezza stradale degli anziani

**N**elle città italiane si registra il 44,5% delle vittime della strada (la media europea è il 38%, e in molti paesi scende sotto il 25%), e il 42% dei morti in città è un pedone o un ciclista. Il maggior numero di pedoni morti si registra nella fascia di età compresa tra 80 e 84 anni, e la maggioranza dei pedoni feriti ha tra i 70 e i 74 anni. È evidente allora che il rischio di infortunio causato da investimento stradale è particolarmente alto per i pedoni anziani, tra i quali la percezione che la strada sia un luogo insicuro è molto diffusa, spingendoli a limitare ulteriormente la propria mobilità, con ricadute negative sulla loro vita sociale e sulla loro autosufficienza.

Proprio pensando alla sicurezza in strada delle fasce di età più colpite, e partendo dalla consapevolezza che non sono gli anziani che devono adeguarsi al traffico, ma è il traffico che deve adeguarsi a loro, è nato il progetto di educazione stradale permanente "EspertOver65", che mira, attraverso l'implementazione di un apposito modello educativo, a ridurre i fattori di rischio e a prevenire gli incidenti che coinvolgono gli anziani. Nato su iniziativa del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, il progetto ha coinvolto l'Agenzia della mobilità piemontese, che a sua volta ha avviato un gruppo di lavoro operativo costituito, tra gli altri, dalla Città metropolitana di Torino. Migliorando la sicurezza, e la sicurezza percepita, l'obiettivo è anche quello di promuovere la mobilità sostenibile, con benefici per l'ambiente e per la salute collettiva.

Nel dettaglio, "EspertOver65" mira a:

- raccogliere e mettere a sistema le buone pratiche già sviluppate in Italia
- sviluppare un modello per l'educazione stradale permanente specifico per gli over 65

- sperimentare il modello in alcune realtà a livello nazionale
- creare una sinergia fra le diverse reti educative a livello nazionale e promuovere l'implementazione e diffusione del modello.

Il progetto ha già compiuto i primi passi sul territorio della Città metropolitana di Torino con due incontri aperti alla cittadinanza: il primo martedì 26 settembre nella Cittadella del volontariato di Chieri, il secondo giovedì 28 settembre nel Centro incontri di corso Belgio a Torino.

*c.be*

IL QUINTO  
AMPLIAMENTO

PRESENTA

# PAUSA PRANZO! CONVERSAZIONI SULL'ECONOMIA CIVILE

Ingresso libero e gratuito

REGIONE  
PIEMONTE

TORINO  
METROPOLI  
Città metropolitana di Torino

Città di Ivrea

#PRIORITALIA

IVREA **Officine H**  
29, 30 SETTEMBRE  
1 OTTOBRE 2017

**Venerdì 29 OFFICINE H**  
"PUÒ L'INDUSTRIA DARSÌ DEI FINI?"  
PERIMETRO TEORICO E BUONE PRATICHE

**Sabato 30 OFFICINE H**  
"LA PAUSA PRANZO"

**Domenica 1 CITTADELLA OLIVETTIANA**  
"PER SENTIRE LE PIETRE CANTARE"

» CONVEGNI  
» ESPOSIZIONI  
» TEATRO  
» CIBO

Per maggiori informazioni visita il sito

[pausapranzo.ilquintoampliamento.it](http://pausapranzo.ilquintoampliamento.it)

con il supporto di

BANCA D'ALBA

## Rete Dafne firma un protocollo d'intesa con il Ministero della Giustizia

**U**n protocollo di intesa per avviare una ricognizione dei servizi di assistenza per vittime di reati è stato siglato il 21 settembre a Roma dal ministro della Giustizia Andrea Orlando e dal presidente dell'associazione Rete Dafne Marcello Maddalena.

Dal 2008, anno della sua nascita, la Rete Dafne offre informazioni sui diritti, sostegno psicologico, consulenza medico psichiatrica e incontri di mediazione a chi è stato vittima di un reato. L'associazione, nata su impulso della Procura di Torino e sostenuta dalla Compagnia di San Paolo, annovera fra i soci fondatori Città metropolitana di Torino (ex Provincia di Torino), Città di Torino, Asl TO2, Associazione Gruppo Abele, Associazione Ghenos; e la sua esperienza è stata replicata anche a Firenze.

L'attività della Rete Dafne ha anticipato la direttiva UE/29/2012c, che prevede non solo disposizioni che garantiscano i diritti della vittima nel corso delle indagini preliminari, durante il processo e dopo la sua conclusione, ma anche l'istituzione di un servizio nazionale di assistenza alle vittime di tutte le tipologie di reato. Nell'accoglierla e darne attuazione, ha spiegato il Guardasigilli, "è stato creato un fondo per risarcimenti, passato rapidamente da 2,6 a 40 milioni di euro". L'obiettivo, oggi, ha aggiunto il ministro, "è costruire una rete di tutte le associazioni che si occupano di sostegno alle vittime prima e durante il processo, e che consenta di creare un'alleanza tra istituzioni e associazioni per offrire servizi a chi spesso è impossibilitato ad avere consapevolezza dei diritti e delle risorse a cui può accedere".

Nelle intese del protocollo, la Rete Dafne mette a disposizione un elenco di oltre millecinquecen-



to associazioni riconosciute che offrono questo servizio, alle quali sarà consegnata una scheda di rilevazione dei servizi utile alla mappatura. Il ministero della Giustizia ha annunciato che presenterà ai primi di ottobre il piano degli "sportelli di prossimità", ovvero strutture pubbliche che saranno collocate dove non ci sono uffici giudiziari sul territorio e finalizzate a rafforzare il servizio giustizia in cui potrà trovare ospitalità anche questo tipo il servizio reso alle vittime di reato.

*Alessandra Vindrola*



Per saperne di più:

<http://www.retedafne.it/news/sottoscritto-un-protocollo-d-intesa-tra-il-ministero-della-giustizia-e-rete-dafne/>

## Piano di contenimento della nutria

*La consigliera delegata Elisa Pirro precisa che si stanno valutando metodi alternativi*

**D**opo le recenti inchieste giornalistiche e le prese di posizione di alcuni esponenti di associazioni animaliste in merito al Piano di contenimento della nutria adottato nello scorso febbraio dalla Città metropolitana di Torino, Elisa Pirro, consigliera delegata all'ambiente e alla tutela della fauna e della flora, tiene a formulare alcune precisazioni.

“Il piano” spiega la consigliera delegata “riguarda una specie non autoctona e non tutelata dalle normative sulla fauna selvatica e viene implementato dalla Città metropolitana così com'è stato predisposto durante il passaggio dalla precedente all'attuale amministrazione. Il lungo iter di approvazione non consentiva di apportare modifiche senza ritardare l'emanazione, che era ritenuta urgente per far fronte ad alcuni problemi rilevanti per gli agricoltori”. “Essendo consci delle criticità del piano” precisa la consigliera Pirro “abbiamo deciso di non attuare interventi cruenti di contenimento in ambito cittadino. Stiamo valutando la possibilità di rivedere il piano ponendo più attenzione a metodi alternativi a quelli tradizionali. Dobbiamo però tenere presente che il Regolamento europeo 1143 del 2014 e i relativi regolamenti di esecuzione emanati nel 2016 fissano l'elenco delle 100 specie esotiche più dannose per l'ecosistema europeo. In tale elenco è compresa la nutria, di cui si prevede l'eradicazione dal territorio europeo”.

In Italia pertanto la nutria non gode attualmente di alcun tipo di tutela giuridica. La consigliera Pirro ricorda che “l'Istituto superiore per la prote-



zione e la ricerca ambientale, è stato incaricato dal ministro dell'Ambiente di redigere un piano nazionale di intervento da presentare alle Regioni, che sono state sollecitate ad adottare a loro volta appositi piani. La Regione Piemonte nel marzo 2016 ha ribadito la competenza della Città metropolitana di Torino e delle altre Province nel controllo della fauna e ha

invitato gli Enti di area vasta ad adottare nel proprio territorio piani di contenimento della nutria. Il Servizio tutela flora e fauna della Città metropolitana opera con personale regionale distaccato e impegnato nell'esercizio di una funzione delegata e non può pertanto rifiutarsi di adottare atti espressamente richiesti dalla Regione”.

*m.fa.*



## I francoprovenzali di Puglia: chi sono?

L'associazione culturale francoprovenzale di Puglia in Piemonte organizza, da oltre 15 anni, incontri con esperti linguisti di occitano e francoprovenzale e anche quest'anno ha elaborato una serie di incontri che prenderanno il via mercoledì 4 ottobre. Gli incontri si svolgono dalle ore 17 alle 19 nella Sala congressi di via Millio 20, a Torino, con ingresso libero. L'associazione, che dal 2000 ha collaborato sul tema delle minoranze linguistiche con l'ex Provincia di Torino e ora prose-



gue con la Città metropolitana, predispone un ricco programma di iniziative che comprende pubblicazioni in lingua madre di poesie, racconti, canti; corsi per la salvaguardia e la conservazione

della lingua francoprovenzale di Celle di San Vito e Faeto in Provincia di Foggia; manifestazioni e raduni francoprovenzali con i tradizionali costu-



mi; un notiziario della comunità e cicli di incontri con esperti francoprovenzali e occitani. Celle di San Vito e Faeto -unici due comuni pugliesi in cui si parla il provenzale- sono state fondate dai soldati al seguito di Carlo I° D'Angiò nel 1265, venuti in Italia dalla Francia a



combattere contro i Saraceni di Lucera- infatti hanno conservato intatta fino a oggi la loro lingua madre.

a.vi.



### PROGRAMMA

#### MERCOLEDÌ 4 OTTOBRE

Matteo Ghiotto - "Il francoprovenzale si presenta: il recupero della memoria"

Daniela Bodoira - "Il dizionario informatizzato"

#### MERCOLEDÌ 11 OTTOBRE

Aldo Pavia - "Storia e cultura francoprovenzale di Faeto e Celle di San Vito"

Teresa Geninatti - "Letteratura francoprovenzale"

#### MERCOLEDÌ 18 OTTOBRE

Alina Pons, Paolo Benedetto Mas - "Presentazione di lavori dell'Alepo, atlante linguistico ed etnografico del Piemonte Occidentale"

#### MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE

Francesco Candido - "Riforme delle Province e minoranze linguistiche"

Il presidente dell'Associazione Silvano Tangi illustrerà gli avvenimenti salienti dell'anno trascorso, in lingua minoritaria con foto, filmati, e letture di poesie in lingua madre dagli autori.

La partecipazione è gratuita, per informazioni tel 011.3141043; e-mail silvanotangi@libero.it

## Nel Cortile del Maglio al Balôn la Gran Bagna Cauda



**L**a Gran Bagna Cauda è il primo evento pubblico e popolare organizzato a Torino dedicato al piatto più identitario e conviviale della cultura gastronomica piemontese. L'appuntamento, organizzato dall'associazione "Pensare il cibo", è per sabato 7 ottobre alle 20 nel Cortile del Maglio al Balôn, il quartiere torinese popolare per antonomasia, quello in cui, nell'ultimo secolo e mezzo, si sono insediate e integrate tutte le ondate di immigrati: dai contadini che arrivavano dalle campagne piemontesi e venete ai meridionali, dagli albanesi agli africani.

Non sarà una semplice abbuffata a prezzi contenuti, ma una manifestazione culturale che intende promuovere la cultura alimentare e la convivialità del cibo. Sarà un'occasione per raccogliere fondi -oggi si dice "crowdfunding"- per l'organizzazione nel 2018 della terza edizione del Festival del giornalismo alimentare e della rassegna di filosofia "Pensare il Cibo".

Nelle intenzioni degli organizzatori, portare la cultura gastronomica popolare del Piemonte nel cuore del centro cittadino significa promuovere e rilanciare il rapporto città-campagna, presentando ai torinesi i produttori agricoli e le loro storie, promuovere il territorio e la sua cultura gastronomica, far conoscere o riscoprire un piatto che i torinesi e i turisti non riescono più a trovare nell'offerta della ristorazione cittadina. La Gran Bagna Cauda è anche un'occasione per promuovere il consumo delle verdure crude, alcune delle quali, da una quindicina di anni, sono inserite nel "Paniere" delle specialità agroalimentari promosso nel 2001 dall'allora Provincia di Torino e tuttora tutelato dalla Città metropolitana che ne ha raccolto l'eredità amministrativa. Ecco perché la Città metropolitana patrocina e sostiene l'iniziativa. Chi apprezza la "bagna" difficilmente ne lascia tracce nel piatto o avanza



le verdure crude che l'accompagnano. L'evento del 7 ottobre contribuirà anche a sensibilizzare e a educare i torinesi al contenimento degli sprechi. Ma, del resto, se la bagna sarà buona e rispetterà la ricetta tradizionale, l'obiettivo "avanzi zero" sarà facile da raggiungere.

Nel corso della cena saranno intervistati esperti di nutrizione sul tema del consumo di verdure. Sono anche previsti interventi sull'origine della bagna caôda, sulla storia di Porta Palazzo e sul rapporto tra città e campagna nel XXI secolo. Le verdure e la bagna avanzate saranno distribuite in contenitori speciali a coloro che ne faranno richiesta, proprio nell'ottica degli "avanzi zero". Nell'iniziativa sono coinvolte la Coldiretti, la Cia, l'associazione dei produttori del "Paniere", associazioni culturali e di promozione sociale. La bagna caôda sarà preparata dalla Pro Loco di Cortandone (Asti), mentre le verdure saranno mondare e presentate dall'Istituto alberghiero Beccari. Buon appetito!

*m.fa.*



## Presentata a Palazzo Cisterna la Sagra del Ciapinabò

*Appuntamento a Carignano da venerdì 6 a domenica 8 ottobre*

**D**a venerdì 6 a domenica 8 ottobre a Carignano è in programma la XXVI Sagra del Ciapinabò, che offre la possibilità di gustare il caratteristico tubero, cucinato con le ricette della tradizione e in inedite preparazioni. La conferenza stampa di presentazione della manifestazione si è tenuta venerdì 29 settembre a Palazzo Cisterna. Il cuore pulsante dell'evento, come sempre, è il Comitato manifestazioni Carignano che, in collaborazione con l'amministrazione comunale, ha preparato un programma di iniziative enogastronomiche, culturali, artistiche, ludiche, che coinvolgeranno le diverse piazze della cittadina piemontese, che lo scorso anno hanno accolto circa 30.000 visitatori. Durante la Sagra nelle piazze San Giovanni e Carlo Alberto sono in programma le degustazioni del Ciapinabò e delle specialità enogastronomiche dello street food. In piazza Liberazione ci sarà l'Isola del Gusto con i prodotti tipici, mentre in



piazza Savoia è in programma la XIV Mostra locale dei bovini di razza Frisona.

Sotto i portici delle vie limitrofe, come già successo in maggio in occasione della manifestazione "Fiori & Vini", artigiani e creativi esporranno i manufatti del loro lavoro. C'è grande attesa anche per gli showcooking, a cui parteciperanno chef stellati, che prepareranno in tempo reale specialità a base di

ciapinabò, con abbinamenti intriganti e sfiziosi che andranno dall'aperitivo al gelato.

La Sagra del Ciapinabò è nata agli inizi degli anni '90 in modo assolutamente volontaristico e senza motivazioni scientifiche o economiche. L'*Helianthus tuberosus*, o Topinambur o, in lingua piemontese, Ciapinabò, venne scelto perché è l'ingrediente fondamentale nell'assortimento di verdure che accompagna la bagna caôda: un modo semplice e immediato per coinvolgere il pubblico alla ricerca delle identità gastro-



nomiche regionali. La Sagra è oggi un evento di portata nazionale ed è un'importante occasione per incontrare e far incontrare contadini e cultura accademica, cuochi, grandi cultori dell'enogastronomia e semplici neofiti, artisti, artigiani e commercianti.

Gli stand gastronomici si affiancano ai laboratori divulgativi dedicati alle proprietà culinarie e salutistiche del tubero, mentre la mostra della razza





bovina Frisona offre uno spaccato della realtà zootecnica della ricca pianura torinese. Mentre la Sagra continua a crescere nei numeri e nell'attenzione dell'opinione pubblica il Ciapinabò si propone come una valida alternativa all'agricoltura e all'alimentazione tradizionali, alle prese con antichi problemi e con le nuove esigenze di una dieta sana ed equilibrata.

Ormai non è più considerabile come un tubero spontaneo, perché alcune aziende agricole carignanesi lo propongono ormai sui mercati di tutto il Piemonte e non solo, mentre Slow Food e l'Istituto alberghiero di Carignano ne studiano le proprietà organolettiche e le infinite possibilità di utilizzo innovativo in cucina e per la produzione di bioetanolo. Il Ciapinabò è anche entrato nel "Paniere" dei prodotti tipici istituito sedici anni orsono dall'allora Provincia di Torino.

*m.fa.*

**CITTA' DI CARIGNANO**  
ASSESSORATI AGRICOLTURA - COMMERCIO - CULTURA - TURISMO  
COMITATO MANIFESTAZIONI

**26ª Sagra regionale del "CIAPINABÒ" di Carignano**

6  
7-8  
**OTTOBRE**  
2017

DEGUSTAZIONI • MOSTRE • MOMENTI MUSICALI • LABORATORI GASTRONOMICI • SHOW COOKING • STAND ENOGASTRONOMICI • MOSTRA BOVINI RAZZA FRISONA • TRANSUMANZA

INFO: Comitato Manifestazioni  
011.9697201 • 334.6885244  
www.comitatomanifestazioni.it  
comitatomanifestazioni@libero.it

Il Sindaco  
Giorgio ALBERTINO

Presidente Comitato Manifestazioni  
Roberto BRUNETTO



Per consultare il programma completo della Sagra: [www.comune.carignano.to.it](http://www.comune.carignano.to.it)

Per informazioni e prenotazioni: Comitato Manifestazioni Carignano, telefono 011-9697201 o 334-6885244, e-mail [comitatomanifestazioni@libero.it](mailto:comitatomanifestazioni@libero.it). Per informazioni su showcooking e menù: 334-6885244, 335-7446506



## IL PROGRAMMA DELLA SAGRA DEL CIAPINABÒ

### Venerdì 6 ottobre

- alle 19 apertura delle isole del gusto nelle piazze Liberazione e San Giovanni, degustazione della Bagna caòda con Ciapinabò, dei Ciafrit e di piatti al Ciapinabò a scelta in piazza Carlo Alberto.
- alle 21 giochi e musica a cura di VIDA Network in piazza Carlo Alberto, "Gran Galà della Magia" a cura della Marco Berry Onlus al teatro Cantoregi.

### Sabato 7 ottobre

- dalle 10 in avanti apertura degli stand commerciali, enogastronomici, artigianali e della "Ramazzotti Italia Lounge Area" in piazza Carlo Alberto.
- alle 11 inaugurazione della Sagra in piazza Carlo Alberto e della Mostra locale dei bovini di razza Frisona in piazza Savoia.
- dalle 12 alle 24 degustazione di Ciapinabò con bagna cauda, Ciafrit e piatti a scelta con il Ciapinabò nelle piazze Carlo Alberto e San Giovanni.
- dalle 12 Isola del Gusto con degustazione di prodotti tipici nelle piazze Liberazione e San Giovanni.
- alle 15 passeggiate con i pony in piazza Carlo Alberto.
- alle 16 prova di tosatura per i giovani allevatori in piazza Savoia e sfilata di bovini giovani alle 16,30.
- dalle 15 alle 16 showcooking "Ice Cream & Food": il gelato gourmet in cucina, con piatti che avranno come protagonista il Ciapinabò, tra primo, antipasto e secondo, combinati con il gelato gourmet, fra le note dei classici del Blues.
- alle 16 musica itinerante con il gruppo di Cortemilia "Cui da ribote".
- dalle 16,30 alle 17,30 showcooking "Ciapinabò & Rock - I colori del cibo", con lo chef Stefano Sforza del ristorante "Les Petites Madelines" dell'hotel Turin Palace.
- dalle 18 alle 19 showcooking "Street Flower 70-80": le Tapas all'ora dell'aperitivo, con la preparazione di alcune tipologie a base di Ciapinabò, con il sotto fondo musicale anni 70-80.
- dalle 19,30 piatti al Ciapinabò a scelta in piazza Carlo Alberto.
- alle 21 esibizione di Zumba a cura della Polisportiva Carignano in piazza San Giovanni; DJ Set anni 80-90-2000 a cura di VIDA Network in piazza Carlo Alberto, concerto della VMP Big Band jazz al teatro Cantoregi.

### Domenica 8 ottobre

- a partire dalle 8 Motogiro del Ciapinabò organizzato dalla Federazione motociclistica italiana e dal Motoclub Vecchio Piemonte di Carignano.
- dalle 9 apertura degli stand commerciali, enogastronomici e artigianali.
- a partire dalle 9,30 Mostra locale dei bovini di razza Frisona in piazza Savoia, con sfilata dei bovini giovani alle 10, gara di conduzione per i giovani allevatori alle 11,30, sfilata di capi adulti alle 14,30, dimostrazione di mongitura e premiazione alle 17.
- a partire dalle 10,30 passeggiate con i pony in piazza Carlo Alberto.
- alle 11 "L'arte di fare il formaggio" in piazza San Giovanni.
- a partire dalle 12 Isola del Gusto nelle piazze Liberazione e San Giovanni, degustazione di Ciapinabò con Bagna caòda e Ciafrit nelle piazze Carlo Alberto e San Giovanni e di piatti con Ciapinabò a scelta in piazza Carlo Alberto.
- a partire dalle 14 truccabimbi, bolle di sapone, baby dance, esibizione di balli a cura di VIDA Network in piazza Carlo Alberto.
- alle 15 esibizione di balli country western "Old Wild West" in piazza Carlo Alberto e di ginnastica ritmica a cura della Polisportiva Carignano in piazza San Giovanni.
- dalle 15,30 alle 16,30 showcooking "Cooking & Pop", con la realizzazione di una ricetta creativa dedicata alla cucina popolare, rivisitata dallo chef stellato Cristian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo).
- alle 16 "La Transumanza - Dai monti del Ravè alle valli della Quadronda" passando per via Umberto I°, piazza Carlo Alberto e via Silvio Pellico, a cura della Cascina Ravero dei fratelli Perotti.
- alle 17 "L'arte di fare il formaggio" in piazza San Giovanni.
- dalle 17,30 alle 18,30 showcooking "Mixology Cocktail & Food", con il bartender Nicola Pulp Agricola: il cocktail in abbinamento ad una ricetta dedicata al Ciapinabò, con l'accompagnamento musicale dei Remix dj.
- alle 19 premiazione del piatto più originale e ricetta più sfiziosa al Ciapinabò per il 7° Memorial "Olindo Cammarella" e premiazione del Ciapinabò più grande per il 16° Memorial Savio Ines.

## I PIATTI IN DEGUSTAZIONE

Zucchini ripieni di carne e Ciapinabò,  
 Flan con Ciapinabò e bagna cauda, Battuta di vitello con bagna cauda (come da antica ricetta dei canonici di Vezzolano),  
 Peperoni arrostiti con Bagna caòda (come da antica ricetta dei canonici di Vezzolano),  
 Agnolotti al Ciapinabò,  
 Vellutata di Ciapinabò con gamberi croccanti,  
 Lasagne al Ciapinabò,  
 Scaloppine con Ciapinabò e patate,  
 Pesche ripiene al vecchio Piemonte con variazione di Ciapinabò caramellati, Bònet con Ciapinabò caramellati,  
 Sfoglia con mele e Ciapinabò.

## La Festa rurale del Cevrin festeggia i sapori della Val Sangone

Sabato 14 e domenica 15 ottobre a Coazze si svolgerà la diciassettesima edizione della “Festa rurale del Cevrin”, tradizionale fiera dei prodotti agro-alimentari di qualità delle montagne della Val Sangone. La manifestazione è patrocinata dalla Città metropolitana di Torino ed è un’occasione per conoscere la realtà produttiva e le iniziative di sviluppo socio-economico della montagna torinese.

“Cibo & territorio alpino” è il marchio che rappresenta la sfida per rivendicare uno spazio importante di confronto e promozione delle “Terre Alte”, territori che si confrontano con un mercato alimentare sempre più omologato e condizionato dalle grandi aziende internazionali.

Per questo il programma dell’edizione 2017 della Festa rurale prevede anche una rassegna dei formaggi d’alpeggio. Sabato 14 ottobre alle 18 nella sala conferenze dell’Ecomuseo dell’Alta Val Sangone sarà presentato il libro “Valsangone. Itinerari nella valle di mezzo” di Maurizio Gallo. La serata musicale nel Palafeste del parco comunale sarà con il duo “Bìn Ciapà”.

Domenica 15 la Festa rurale sarà inaugurata alle 10 in piazza della Vittoria, con la sfilata della Filarmonica di Coazze e del gruppo majorettes “Happy Blue”. Al termine, nella

sala conferenze dell’Ecomuseo saranno presentate la guida ai caseifici d’alpeggio redatta dai tecnici dell’Asl TO3 e la guida del Sentiero del Cevrin. Dalle 10 alle 19 ci sarà “La Via del Gusto” in viale Italia 61 e nelle piazze del centro storico, con i prodotti agroalimentari tipici dei territori alpini italiani e della Maurienne. Di particolare interesse i formaggi d’alpeggio come il Cevrin, le patate di montagna e, più in generale, le specialità di stagione del Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino.

A partire dalle 10 la cooperativa Erica proporrà un punto informativo sul compostaggio domestico, mentre dalle 14 in avanti si terranno laborato-

ri per scoprire i segreti del suolo e del compostaggio dei rifiuti organici, a cura dell’associazione “Apriti Scienza”. Dalle 10 in avanti si terrà la mostra delle capre Camosciate delle Alpi e delle mucche della razza Barà Pustertaler. Alle 15 si potrà assistere alla dimostrazione della mungitura, organizzata dall’associazione dei produttori del Cevrin. Sempre alle 15 i panettieri che si fregiano della De.Co. terranno un laboratorio di panificazione. Il Parco naturale delle Alpi Cozie organizzerà alle 15,30 una dimostrazione di caseificazione.

La degustazione guidata dei formaggi d’alpeg-

domenica  
**15** | ottobre  
**2017**

COAZZE - Val Sangone

**XVII Festa Rurale Cevrin di Coazze**

fiera dei prodotti di qualità e delle tradizioni alpine

Cibo & Territorio Alpino

1ª RASSEGNA FORMAGGI D'ALPEGGIO

per info: [turismo@comune.coazze.to.it](mailto:turismo@comune.coazze.to.it) - tel. 0119349681 - [www.coazze.com](http://www.coazze.com) Festa Rurale del Cevrin di Coazze

Per saperne di più e consultare l'intero programma della Festa Rurale: [www.comune.coazze.to.it](http://www.comune.coazze.to.it)

gio sarà tenuta dalle 15 alle 16 dall'ONAF, l'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio. Alle 17,30 si svolgerà il rito della transumanza del gregge di capre Camosciate delle Alpi dagli alpeggi del Sellery al centro di Coazze. Alle 17,30 una giuria dell'Associazione regionale allevatori sceglierà la "Miss Ceura". Lo showcooking delle 16 sarà curato dalla scuola di cucina del CFIQ di Pinerolo. Si potrà anche andare alla scoperta delle tradizioni artigianali, con le scuole di intaglio del legno e con i filatori del gruppo "I nostri antichi mestieri". Un laboratorio di tessitura all'aperto sarà organizzato a partire dalle 10 dall'associazione "La Piasi" e dal gruppo migranti dell'associazione "L'Ulivo". Verrà mantenuta la tradizione della Messa in francoprovenziale, alle 11,30 nella chiesa della Confraternita. All'Ecomuseo l'artista Dario Colombotto Rosso proporrà la mostra di pittura "Mutazioni arboree. Ritorno alla natura". I bambini potranno partecipare alle passeggiate a cavallo, giocare con gli scacchi giganti e altri giocattoli in legno o rotolarsi nella piscina di fieno. In piazza Cordero di Pamparato alle 16 si disputeranno la corsa delle



rotoballe a squadre miste e il palio delle rotoballe dei bar di Coazze.

Sul versante turistico-sportivo, da ricordare l'escursione in mountain bike sino agli alpeggi del vallone del Sellery, organizzata dall'associazione Valsangone Outdoor. Il ritrovo dei partecipanti è fissato per le 9,15 in piazza Pertini e il rientro avverrà nel pomeriggio. L'associazione "Duma c'anduma" organizza in-

vece un'escursione a piedi al "Roc du termou", con ritrovo in piazza De Vitis alle 7,30. Per le prenotazioni si può telefonare al numero 393-4091729. Inoltre l'associazione "Duma c'anduma" e l'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone proporranno sabato 14 un'escursione ai laghi della Balma, con ritrovo alle 7,30 in piazza Cordero. Alle 17,30 di domenica 15 si terrà l'estrazione di due forme di Cevrin tra gli escursionisti partecipanti all'iniziativa "I rifugi del Cevrin". Dalle 14 alle 17,30 in piazza Cordero di Pamparato sarà disponibile la palestra di arrampicata della sezione del CAI di Coazze, gestita dal Soccorso Alpino Valsangone.

*m.fa.*



## Alla Sagra del fungo di Cossano il confronto sul futuro dell'agricoltura

**D**a venerdì 29 settembre a domenica 1° ottobre a Cossano Canavese torna la Sagra del fungo, giunta alla quindicesima edizione, patrocinata dalla Regione Piemonte e dalla Città metropolitana di Torino e dedicata a un prelibato frutto della terra che, quando le piogge di fine estate arrivano al momento giusto, si trova in abbondanza passeggiando piacevolmente nei boschi di castagni e querce. A Cossano, tra scorci suggestivi sull'Anfiteatro morenico della Serra d'Ivrea, le colline offrono terreno fertile per le pesche, il kiwi e il vitigno dell'Erbaluce. Proseguendo la passeggiata lungo i sentieri del progetto "Polaris", lungo la rotta della costellazione dell'Auriga, si incontra il Castello di Masino, residenza storica dei Conti di Valperga, oggi proprietà del Fai. Cossano è anche il paese della poesia contadina: custodisce infatti nel suo Municipio le poesie e i racconti dell'archivio dedicato a Giulia Avetta, maestra, partigiana, sindaco e poetessa, che nelle sue composizioni liriche intrecciava il cielo e la natura dei luoghi per evocare emozioni universali.

Nel corso degli anni la manifestazione, nata dalla sinergia tra Comune e Pro loco ha assunto importanza grazie ai convegni e ai dibattiti su temi di grande attualità per il territorio, a cui partecipano autorità politiche, imprenditori dell'industria, del commercio, dell'artigianato e dell'agricoltura.

La cena della sera di sabato 30 settembre, rigorosamente a base di funghi e curata dalla Pro Loco, richiamerà come ogni anno un folto pubblico di buongustai. Domenica 1° ottobre il centro storico del paese sarà chiuso al traffico nella via

# COSSANO CANAVESE



Il Comune e la Pro loco organizzano

## SAGRA<sup>XV</sup> edizione del FUNGO 2017

**29-30  
SETTEMBRE**

**1  
OTTOBRE**



centrale, per consentire la mostra mercato di prodotti tipici artigianali ed enogastronomici delle Pro Loco canavesane e dei produttori locali, mentre alcuni volontari della Pro Loco di Cossano proporranno in alcuni cortili scene e ambienti della vita cossanese di fine Ottocento. Come in ogni Sagra che si rispetti, sfileranno per le vie del paese la banda musicale locale e gruppi musicali itineranti e si potranno visitare mostre fotografiche e pittoriche.

Venerdì 29 settembre alle 21 nella piazza della chiesa (in caso di maltempo nel salone della Pro Loco in via Perrone) la compagnia teatrale "Ij farfoj" presenterà la commedia in tre atti "Ganci, rampini & affini" di Abele Roggeri. Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre dalle 15 alle 18 si potrà visitare il punto informativo della Rete museale dell'anfiteatro morenico di Ivrea, che propone foto, documenti e un video biografico sulla poetessa Giulia Avetta e

sulle opere del Museo all'aperto di Arte e Poesia. Alle 17,30 nel salone della Pro Loco verrà premiata Giulia Brustia, allieva del Liceo Felice Faccio di Castellamonte, ideatrice di un progetto per l'installazione di nuove targhe nelle vie e piazze e di nuovi numeri civici, selezionato da una commissione di amministratori locali, tecnici, artisti e designer. Alle 18 il sindaco Alberto Avetta e il presidente della Pro Loco Loredano Francesio inaugureranno ufficialmente la sagra. La cena tipica a base di funghi inizierà alle 20.

Domenica 1° ottobre la mostra mercato dei prodotti della terra e le dimostrazioni degli antichi mestieri inizieranno alle 9,30, così come la mostra "Cossano 1800", che proporrà fotografie d'epoca conservate dai cossanesi. Ci sarà anche un mercato proposto dai bambini delle scuole di Cossano e di Caravino, con una vendita torte e una pesca di beneficenza. L'esposizione micologica che si terrà nel centro storico è organizzata con la collaborazione dell'Asl di Ivrea. L'organizzazione "Frammenti di Storia al Femminile" proporrà nel salone pluriuso di via Torino 41 in collaborazione con la Onlus "Il Sogno di Tsige" di Ivrea la mostra "Il Sogno di Tsige: dal colonialismo italiano agli interventi mirati nella società etiope di oggi", con fotografie e pannelli che riportano



dati e testimonianze del colonialismo italiano in Etiopia. Nella Casa del Pozzo in via Torino 9 saranno invece esposti i progetti sviluppati dagli studenti del Liceo Faccio di Castellamonte: il primo prevede lo studio grafico e il modello delle targhe da apporre nelle vie, nelle piazze e sulle case come numeri civici; il secondo riguarda lo studio e la realizzazione di prototipi di pensiline per autobus.

A partire dalle 11 nelle vie del paese si esibirà il gruppo musicale "Donkey crossing street band", mentre la banda musicale di Cossano sfilerà a partire dalle 11.30. In piazzetta Don Mario Ferraris si potranno gustare e acquistare i prodotti tipici delle Pro Loco di Cossa-

no (funghi, panissa e polenta dolce) e San Bernardo d'Ivrea (agnolotti e cipolle ripiene). Sarà possibile pranzare assaporando i prodotti locali al ristorante Avetta. Alle 14 in piazza della chiesa il gruppo "Folet d'la marga" proporrà uno spettacolo basato sul connubio di musica e commedia, con canti, narrazioni, giullarate in maschera e giocoleria. Alle 15 dai portici del Municipio partiranno le visite guidate all'itinerario d'arte contemporanea e lungo i percorsi del progetto Polaris, realizzate con la partecipazione degli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Brera e con il contributo di artisti affermati. La visita si concluderà con la passeggiata nei boschi di Lusenta, per arrivare al masso erratico arqueo-astronomico della "Pera Cunca". Alle 16,30 nel salone pluriuso di via Torino 41 l'organizzazione "Frammenti di Storia al Femminile" incontrerà le autorità locali e presenterà il libro "Vite di ricordi, memorie di una storia". Nel porticato antistante il salone sarà allestita un'esposizione di prodotti tipici dell'Etiopia a cura della Onlus "Il Sogno di Tsige".



## A Giaveno il fungo è in festa

**R**icca di boschi e di acque, la Città di Giaveno presidia l'intera Val Sangone. Roccaforte sabauda e villa di delizie della nobiltà subalpina, tra Ottocento e Novecento divenne luogo di villeggiatura per i torinesi: una vocazione che prosegue e che, almeno nei mesi autunnali, è legata anche e soprattutto al "Re del sottobosco" a cui il Comune e la Pro Loco dedicano ogni anno la manifestazione "Fungo in festa". L'appuntamento per il 2017 è nelle domeniche 1 e 8 ottobre, quando all'attrattività delle bancarelle di funghi si unisce la possibilità di degustare il prelibato prodotto in ristoranti e trattorie. Negli anni in cui la raccolta è buona, lungo la passeggiata di via Coazze i cercatori di funghi animano il mercato con esemplari raccolti nei boschi del territorio. Menu e piatti "a tutto fungo" vengono proposti nei ristoranti, nelle trattorie e locali del capoluogo della Val Sangone e delle borgate e nelle degustazioni in piazza. Mostre micologiche, incontri ed escursioni arricchiscono il programma della manifestazione. Nelle domeniche della festa la città propone anche la fiera commerciale d'autunno, il mercato dei prodotti del territorio, la fiera del libro, musica, spettacoli e animazione. Non può mancare una visita al Museo Civico del Fungo, Centro di Documentazione del bosco e del fungo.

Domenica 1° ottobre la distribuzione di piatti con funghi porcini sarà curata dalla Pro Loco in piazza San Lorenzo. Domenica 8 ottobre in piazza Molines, oltre ai piatti cucinati dalla Pro Loco, ci saranno il mercato dei prodotti del terri-

torio, la mostra micologica a cura dell'Associazione Amici dei Funghi della Valsangone, uno showcooking, una mostra d'arte, l'esibizione del gruppo corale "Le Voci del Piemonte".

*m.fa.*

**LA PRO LOCO di GIAVENO presenta**

**FUNGO in FESTA 2017**

**domenica 1 OTTOBRE** in Piazza S. Lorenzo

**domenica 8 OTTOBRE** in Piazza Molines

SPETTACOLO con GRUPPO CORALE "LE VOCI DEL PIEMONTE" offerto dai sigg. Rita e Guido di Chatillon

Distribuzione di piatti con funghi porcini a partire dalle h 12.00

INFO 334.1244293 proloco.giaveno@gmail.com

Per informazioni: associazione turistica Pro Loco di Giaveno, telefono 334-1244293, e-mail proloco.giaveno@gmail.com;  
Comune di Giaveno, via Francesco Marchini 2, telefono 011-9326400, sito Internet www.comune.giaveno.to.it

## Ultime escursioni autunnali di Strada Gran Paradiso

**P**rosegue con successo il calendario delle iniziative culturali e turistiche della "Strada Gran Paradiso", nata nel 2011 per iniziativa dell'allora Provincia di Torino. Nei mesi di settembre e ottobre la Strada Gran Paradiso propone quattro domeniche alla scoperta del Canavese occidentale, con itinerari tra natura, cultura, arte, storia e tradizioni. Sono nuovamente a disposizione i bus navetta in partenza da Torino Porta Susa, in piazza XVIII Dicembre, di fronte alla vecchia stazione ferroviaria. Il costo delle escursioni è di 33 euro a persona e include il trasporto in autobus andata e ritorno, il pranzo e le visite guidate. Per le informazioni e le prenotazioni obbligatorie entro il venerdì precedente ogni escursione ci si può rivolgere all'Ufficio turistico di Ivrea dell'Atl "Turismo Torino e provincia", telefonando al numero 0125-618131 dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 17. Si può anche scrivere un'e-mail a [info.ivrea@turismotorino.org](mailto:info.ivrea@turismotorino.org)

Domenica 24 settembre l'escursione ha proposto un itinerario tra storia e fede a Sparone e Ribordone. I visitatori sono stati accolti dai rappresentanti delle amministrazioni comunali e delle associazioni locali, tra cui Iva Francisetti, Gilia Aimonetto ed Elio Blessent di Sparone, il sindaco Guido Bellardo Gioli e il presidente della Pro loco Ivo Oberta Paget di Ribordone. A Sparone i partecipanti hanno visitato il centro storico, la chiesa parrocchiale, la Rocca di Arduino e la chiesa di Santa Croce. A Ribordone non poteva mancare una visita al Santuario di Prascondù, alla casa dell'apparizione della Madonna e al centro visitatori



del Parco nazionale Gran Paradiso, con il museo della religiosità popolare.

Domenica 1° ottobre la proposta è di andare alla ricerca dell'oro e della felicità a Feletto e Rivarolo, con partenza alle 9,30 da Torino Porta Susa. A Feletto è in programma la visita guidata al Museo dell'oro e alla chiesa di Santa Maria Assunta. Dopo il pranzo ci si trasferirà in bus a Rivarolo Canavese per la visita guidata alla chiesa di San Francesco con i suoi straordinari affreschi. Alle 16 di fronte al Municipio si potrà partecipare all'iniziativa "Alla ricerca della Felicità", con l'attore e regista Davide Motto nei panni di Casanova alla guida di una visita teatrale al centro e agli edifici storici, con la partecipazione degli studenti del Li-



ceo musicale di Rivarolo e della scrittrice canavesana Barbara Romano. Al termine è previsto uno spuntino a base di prodotti tipici. La quota di partecipazione di 5 euro non è inclusa nel prezzo dell'escursione.

La Strada Gran Paradiso può contare sull'impegno e sulle risorse del Parco nazionale del Gran Paradiso, della Città Metropolitana di Torino, dei Comuni di Alpette, Ceresole Reale, Feletto, Locana, Noasca, Ribordone, Rivarolo Canavese, Sparone, Valperga, del G.A.L. "Valli del Canavese", della Camera di commercio di Torino, dell'Atl "Turismo Torino e provincia" e del Consorzio operatori turistici delle Valli del Canavese.

*m.fa.*

## A Cantoira la finale della Battaglia delle Regine delle Valli di Lanzo

**S**i prendono a cornate, ma non scorre il sangue, perché a un certo punto la più debole accetta la supremazia della più forte: sono le mucche che ogni anno a Cantoira combattono la Battaglia delle Regine. Quest'anno l'appuntamento è per domenica 15 ottobre, con l'inizio della pesatura delle mucche alle 8 e l'inizio dei confronti tra le bovine ammesse dalla giuria alle 13.

Le "regine" sono le più possenti fra le mucche delle tre vallate di Lanzo, scelte per contendersi il rosso trofeo della vittoria o per ottenere il variopinto collare con campanaccio, insegna degli animali combattenti.

La Battaglia è una festa del colore e della montagna nel suggestivo scenario delle Alpi Graie. Il gruppo folcloristico di Cantoira e Chialamberto indossa per l'occasione i costumi delle sagre e delle feste patronali, carichi di bianco, rosso, bordò, verde e viola, con i candidi calzettoni assestati dalle nappe e le gonne nere impreziosite dai ricami dei fiori e dei frutti. Quella di domenica 15 ottobre a Cantoira sarà la finale della trentottesima edizione di un torneo che ha fatto tappa a Cafasse, Chialamberto, Ala di Stura e San Francesco al Campo. Ai confronti tra le Regine è abbinata l'esposizione-confronto tra le mucche più prestigiose delle Valli di Lanzo, che si contendono il "rondone", un campanaccio colorato, affrontandosi a cornate.

La Battaglia è una tipica manifestazione della realtà pastorale diffusa dalle Valli di Lanzo alla Valle d'Aosta, molto sentita dagli agricoltori e dagli allevatori. Ogni anno richiama una folla di turisti

appassionati della vita agreste e delle tradizioni montane, che partecipano all'evento anche per ringraziare gli allevatori che hanno scelto di restare nel loro paese d'origine praticando il duro mestiere dei loro avi.

La competizione si svolge secondo un preciso rituale. Fin dal mattino alle 8 le bovine vengono pesate, controllate dalla giuria e suddivise in diverse categorie. Le bovine che hanno già partorito sono suddivise in tre categorie, a seconda del peso, mentre le più giovani, manze e manzette, sono classificate secondo l'età. Gli animali vengono poi esposti al pubblico.

Alle 13 iniziano i confronti, lasciati alla spontaneità delle mucche.

È l'istinto che porta uno dei capi a primeggiare, così come avviene quotidianamente negli alpeggi, diventando la regina della mandria. Dopo essersi lungamente studiate e aver grattato il terreno con gli zoccoli per intimidire l'avversaria, le Regine si scontrano tra loro nel combattimento, aspro ma mai cruento. Non vi è alcun spargimento di sangue e la mucca sconfitta accetta di buon grado di lasciare il campo all'avversaria più forte. La Battaglia delle Regine è organizzata dall'associazione "J'Amis d'le Reines d'le Val ad Lans", con il patrocinio della Regione Piemonte, della Città metropolitana di Torino, dell'Atl "Turismo Torino e provincia", della Camera di commercio di Torino, dell'Unione Montana Valli di Lanzo Cerronda e Casternone, del Comune di Cantoira e della Coldiretti Torino.

m.fa.

Con il patrocinio

REGIONE PIEMONTE  
Città metropolitana di Torino  
TORINO METROPOLI  
Città metropolitana di Torino  
CANTOIRA  
Città metropolitana di Torino  
COLDIRETTI TORINO  
Comune di Cantoira  
UNIONE MONTANA VALLI DI LANZO CERRONDA E CASTERNONE

L'Associazione  
"J'Amis d'le Reines d'le Val ad Lans"

**CONFRONTO - ESPOSIZIONE**  
**Regine Valli di Lanzo**

**38° EDIZIONE**



**CANTOIRA Località Case Colombo**  
**15 OTTOBRE 2017**

ore 8.00 - 11.00 Pesatura Bovine	ore 12.45 Esibizione della BANDA MUSICALE DI CANTOIRA	ore 13.00 Inizio confronti A seguire premiazione
-------------------------------------	---	--

## La Dèsarvà di Usseglio festeggia la discesa delle mandrie dagli alpeggi

**D**omenica 8 ottobre a Usseglio si festeggia l'autunno con la terza edizione della Dèsarvà, parola franco-provenzale che indica il ritorno a valle delle mandrie degli alpeggi. Mentre le prime nevi sulle vette più alte annunciano la conclusione del lungo periodo di lavoro estivo in alta quota, in paese si fa festa, al termine di cento giorni di duro lavoro a contatto con gli animali e con i pascoli per produrre la vera Toma di Lanzo d'alpeggio. La monticazione dei capi bovini è importante per la tutela del prodotto locale, ma anche per la salvaguardia del delicato ambiente alpino. Le bovine allevate nelle valli di Lanzo, robuste e di bassa statura, sono perfettamente adatte all'ambiente montano, anche se sono diverse nel colore del manto, nella conformazione della testa e delle corna e per il carattere. La Pezzata rossa, più mansueta, produce più latte, mentre la Pezzata nera e la castana, più aggressive, sono protagoniste delle "battailles des reines", combattimenti pressoché incruenti tra le "regine" delle mandrie.

### IL MERCATO DEL TERRITORIO CON I FORMAGGI DELLE ALPI

Nel cuore delle Alpi Graie, dove otto vette superano i 3000 metri di altezza, si producono formaggi dal sapore unico, grazie alle diverse varietà di erbe che crescono allo stato naturale, sempre senza pesticidi, diserbanti e fertilizzanti chimici. È qui che il margaro, con le sue sapienti mani e con metodi che si tramandano da secoli, produce la Toma di Lanzo d'alpeggio, La Toma del Lait Bruschi, i formaggi erborinati, il burro, il Bruss e i deliziosi formaggi con latte di capra e di pecora.

Nel mercato contadino che domenica 8 ottobre sarà allestito sul piazzale adiacente al Municipio di Usseglio i contadini saranno a disposizione per svelare alcuni segreti dei loro prodotti. Ci saranno anche i produttori del Salame di Turgia, del lardo delle valli di Lanzo, delle mocette, dei prodotti da forno come i torcetti, le paste di meliga e i basin d'Ussei, dei mieli, dei liquori alle erbe alpine, delle mele di antiche varietà piemontesi.

Immane le patate di montagna: le gialle Majestic e Kennebec, la Monnalisa, la Vivaldi adatta alla frittura, la rossa Desiree Cherie per gli gnocchi e la viola, molto utilizzata per decorare vari piatti. Si potranno assaporare i piatti a base di patate e formaggi nel padiglione enogastrono-



mico e nei ristoranti locali.

Quella della transumanza autunnale sarà una festa anche per i bambini, che potranno diventare margari per un giorno, tra pastori, mucche con i campanacci tradizionali, erba profumata e latte fresco. Ciccio Pasticcio li accompagnerà lungo la transumanza e li intratterrà con laboratori didattici e un momento di folklore, "A le tourna oura d'l roudoun", una storia di transumanza e di amicizia tra Gina e Matilde che al ritorno dall'alpeggio estivo vedranno le cose e la vita in modo diverso. I bimbi potranno seguire il rito della mungitura come si svolgeva un tempo e gustare la cena loro riservata.

Sabato 7 ottobre alle 14 nel piazzale dell'albergo Furnasa saranno distribuite le canne da pastori e i cappelli che accompagneranno i partecipanti alla transumanza nel viaggio verso le "muande". Si aiuteranno i margari a caricare tutto l'occorrente portato in alpeggio sui carri e sui basti di muli e cavalli. Si caricheranno gli ultimi formaggi preparati con il latte profumato di erbe alpine e poi inizierà una sorta di "rodeo"



che vedrà i margari impegnati ad allacciare al collo delle mucche i grandi "Rudun" (campanacci) e i festoni, preparati dai bambini. Terminata la preparazione si gusterà una merenda a base di formaggi d'alpeggio, pane nero con burro e zucchero.

Alle 16, tra lo scampanellare dei rudun, avrà inizio la discesa verso il paese, dove le mandrie saranno accolte con la musica e la simpatia dei paesani e dei turisti. Si potrà assistere al rito della mungitura come si svolgeva un tempo. I piccoli visitatori e gli accompagnatori potranno partecipare ai laboratori dedicati agli itinerari dei formaggi intorno al Monte Lera. Alle 19,30 ci sarà la cena del marghé, con cabaret e magia a cura del Mago Iolly.

Domenica 8 ottobre il mercato contadino si aprirà alle 9, mentre alle 10,30 si celebrerà la Messa con la benedizione delle mandrie e delle bandiere delle sedi locali della Coldiretti. Alle 9,30 e alle 15,30 si terranno incontri didattici dedicati alla potatura delle rose, delle ortensie e dei meli. Il pranzo tipico nei ristoranti e nell'area fieristica proporrà piatti a base di patate, taglieri di formaggi d'alpeggio e raclette di toma



su pane rustico di montagna e molto altro. Nel pomeriggio sono in programma esibizioni di gruppi folcloristici e la distribuzione di frittelle di mele. Alle 17 ci sarà la premiazione dei produttori di patate, con riconoscimenti alla patata più grande e a quella più curiosa. Nei due giorni si potrà visitare la mostra fotografica sulla vita d'alpeggio "Le melodie dei monti" curata da Giusi Gallo.

*m.fa.*



Per saperne di più: [www.eventusseglio.it](http://www.eventusseglio.it)  
oppure telefonare ai numeri 338-1746454 e 347 3113981

## La Route Européenne D'Artagnan raggiunge Pinerolo

**A**lzi la mano chioda ragazzo non ha mai sognato leggendo le avventure dei Tre Moschettieri, narrate nel celebre romanzo di Alexandre Dumas e in decine di pellicole cinematografiche. Dumas incentrò il suo



racconto sulla figura di D'Artagnan, giovane aspirante moschettiere del re di Francia. Quello che non molti sanno è che il personaggio creato da Dumas era ispirato alla vita di un personaggio realmente esistito, Charles de Batz de Castelmorè d'Artagnan.

Ispirandosi a sua volta alle vicende di questa figura a metà strada tra storia e mito, la Federazione equestre francese ha ideato la Route européenne D'Artagnan, un itinerario transnazionale di oltre 4.000 chilometri, percorribile a piedi, a cavallo o in bicicletta, che parte dal paese in cui D'Artagnan nacque, Lupiac, in Guascogna, concludendosi nella città in cui l'eroe dumasiano morì, l'olandese Maastricht, oggi celebre perché nel 1992 vi fu firmato il trattato istitutivo dell'Unione Europea.

La Route compie alcune incursioni extra-francesi là dove il celebre personaggio visse o soggiornò e tra quelle incursioni vi è anche Pinerolo, o "Pignerol", come dicono i francesi, che occuparono la città e le sue vallate alpine dal 1536 al 1574 e dal 1631 al 1696.

Il cardinale Richelieu affidò a Vauban, il più grande ingegnere militare francese dell'epoca, il compito di rendere Pinerolo una straordinaria fortezza destinata a garantire alla Francia il controllo dell'Italia Settentrionale. A spese di continui espropri di beni e terreni, furono restaurate le mura cittadine, il castello venne ricostruito, la cittadella fu ampliata.

La fortezza di Pinerolo, il "Donjon", fu usata anche come prigione. Luigi XIV vi confinò i suoi nemici, tra i quali il misterioso personaggio noto come "Maschera di Ferro", che fu scortato sino a Pinerolo proprio da D'Artagnan.

Oggi la Route D'Artagnan raggiunge Pinerolo entrando in Italia a Clavière e scendendo la Val Chisone.

L'inaugurazione ufficiale della tratta Clavière-Pinerolo della Route è in programma sabato 30 settembre, alla presenza di numerose autorità italiane e francesi, tra le quali il vice-sindaco della Città metropolitana di Torino, Marco Marocco. Alle 15 partirà

dalla Scuola federale di equitazione una sfilata di carrozze, attacchi e cavalieri, che si concluderà alla Cavallerizza Caprilli, dove alle 17 si terranno la cerimonia ufficiale e una conferenza stampa.

Il progetto della Route européenne D'Artagnan coinvolge sei Paesi e ha ricevuto nel 2016 il finanziamento del bando europeo Cosme. La Città di Pinerolo, unica tappa italiana della Route, è naturalmente uno dei partner del progetto. Quella pinerolese è una tappa di grande rilevanza nel contesto dell'intero percorso, in quanto l'attraversamento delle Alpi rappresenta una vera e propria sfida per i cavalieri.

Oltre a curare il tratto di propria competenza, l'amministrazione comunale pinerolese ha avuto il compito di progettare la struttura del sito web e della guida dell'intero percorso. La tratta italiana è stata tracciata, testata e dotata di segnaletica. È lunga circa 100 chilometri, tocca quattordici Comuni ed è percorribile in tre o quattro tappe, contattando le guide equestri del Comitato piemontese della Federazione sportiva Fitetrec-Ante.

Nel territorio montano i due punti di sosta principali sono a Sauze di Cesana e a Pragelato, entrambi presso strutture equestre dove è possibile far alloggiare i cavalli, cenare e dormire. Nelle due strutture verrà certificato il passaggio dei cavalieri, vidimando un libretto, come avviene negli altri Paesi toccati dalla Route. Essendo una dorsale su cui convergono percorsi locali già esistenti e altri di respiro più ampio (la Gta, la Via Alpina, il Sentiero del glorioso rimpatrio dei Valdesi, la Strada provinciale 173 dell'Assietta), la tratta italiana della Route d'Artagnan consentirà a molti turisti europei di conoscere il Pinerolese, creando così un indotto su tutto il territorio.

## Organalia in tour prosegue a Cocconato e al Colle Don Bosco

**N**el prossimo fine settimana la rassegna di musica classica “Organalia 2017 in tour” approda a Cocconato e al Colle Don Bosco. Sabato 30 settembre alle 21 nella chiesa parrocchiale di Santa Maria della Consolazione a Cocconato d’Asti si ascolteranno le “Suggerzioni per tromba e organo”, con Maurizio Fornero all’organo e Alessandro Caruana.



Alessandro Caruana è stato chiamato a sostituire il trombettista Daniele Greco D’Alceo, impegnato a Venezia nella stessa sera con l’Orchestra sinfonica nazionale della Rai. Il giovane concertista si è diplomato nel 2008 al Conservatorio “Giuseppe Verdi” di Torino, collaborando, successivamente con l’orchestra dei “Pomeriggi Musicali” di Milano, con la “Toscanini” di Parma, con l’orchestra da camera di Mantova e con quella della Svizzera italiana, con la Sinfonica nazionale della Rai, con l’Accademia di Santa Cecilia di Roma e con le orchestre dei teatri lirici “La Fenice” di Venezia e Regio di Torino. Dal 2005 è prima tromba dell’orchestra sinfonica “Giuseppe Verdi” di Milano. Il celebre organista Maurizio Fornero siederà alla consolle dello strumento costruito dai Fratelli Lingiardi nel

1860, inaugurato dall’organista e compositore padre Davide da Bergamo. Il programma prevede musiche di Torelli, Bach, Vivaldi e Alessandro Scarlatti.

Domenica 1° ottobre alle 15,30 nella basilica pontificia del Colle Don Bosco è invece in programma il concerto “L’organo contemporaneo”. Alla consolle del grandioso strumento costrui-



to dai fratelli Pinchi di Foligno nel 2000 siederà Gianfranco Luca, per un appuntamento dedicato alla memoria dell’indimenticabile Massimo Nosetti. Il programma è costruito intorno ad autori contemporanei, con brani di Guilmant, Lindberg, Stamm, Peeters, Burtonwood, Nathias, Cooman, Young e Bedard. Di Massimo Nosetti sarà eseguito “Elegy on an American folk tune”. I concerti sono patrocinati dalla Provincia di Asti e dai Comuni di Cocconato e Castelnuovo don Bosco, con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e in collaborazione con il parroco di Cocconato don Igor Peruch e con il rettore della Basilica pontificia del Colle Don Bosco don Ezio Orsini.

“Organalia 2017 in tour” si concluderà sabato 7 ottobre alle 21 nel duomo dei Santi Giovanni Battista e Martino a Ciriè con il concerto “À la française”. Paolo Tarizzo inaugurerà il restauro dell’organo costruito da Carlo Vegezzi Bossi nel 1897. Il restauro è stato curato dalla ditta svizzera Orgelbau Thomas Wälti di Gümlingen, in collaborazione con Alessandro Rigola. Tarizzo svilupperà un programma francese con brani di Widor, Bossi, Bonnet, Dupré, Guilmant, Rachmaninov, Alain, Boëllmann. Presenterà la serata Michele Chiadò.

*m.fa.*



Tutti i dettagli sui concerti nel portale Internet [www.organalia.org](http://www.organalia.org)

## #10anni di Infini.to. Al via i festeggiamenti



Si è tenuta giovedì 28 settembre a Palazzo Madama l'apertura ufficiale dei festeggiamenti per il compleanno di Infini.to - Museo dell'astronomia e dello spazio, inaugurato il 27 settembre del 2007 a Pino Torinese.

È stato il direttore di Palazzo Madama Guido Curto a dare il benvenuto e a introdurre i saluti degli enti e delle istituzioni che hanno in vario modo contribuito al successo di questi #10anni. Sono intervenuti: l'assessora regionale Antonella Parigi, la sindaca del Comune di Pino Torinese Alessandra Tosi, la consigliera metropolitana delegata all'istruzione e sistema educativo Barbara Azzarà, il rettore dell'Università degli studi di Torino Gianmaria Ajani, Salvatore Sciorino dell'Istituto nazionale di astrofisica, Matteo Bagnasco responsabile dell'Area innovazione culturale della Compagnia di San Paolo e il presidente della Fondazione Crt Giovanni Quaglia. Dopo il discorso del Presidente di Infini.to Attilio Ferrari ha preso il via una tavola rotonda "Scienza! I Science Center per la società" moderata dalla giornalista Silvia Rosa Brusin.

Non è stata casuale, per questo anniversario, la scelta di Palazzo Madama che nel 1822 diventò sede dell'Osservatorio astronomico sino ad allora ospitato nei locali dell'Accademia delle Scienze e successivamente trasferito, nel 1912, sulla collina di Pino Torinese.

Ulteriore elemento che unisce Palazzo Madama all'astronomia è il planetario di Pietro Piffetti, acquisizione ottocentesca del museo restaurato per l'occasione grazie al Centro di conservazione e restauro La Venaria Reale e presentato in anteprima.

Il planetario consiste in un modello dinamico

del Sole, della Terra e della Luna con i pianeti, in legno di palissandro, intagliato dall'ebanista intorno alla metà del Settecento e intarsiato in avorio e madreperla con figure che rappresentano tutt'intorno lo zodiaco. L'oggetto era usato durante le lezioni di astronomia come strumento di didattica e per le dimostrazioni sperimentali degli allievi.

Il planetario è stato restaurato presso il Centro



di conservazione e restauro La Venaria Reale con la supervisione dell'Osservatorio astro-fisico di Torino. L'orrey - termine inglese con cui si definisce questo tipo di planetario - fu costruito da Piffetti sulla base delle indicazioni fornite dal fisico francese Jean Antoine Nollet. La ricerca storica ha permesso non soltanto di restaurare un oggetto prezioso, ma anche di comprenderne e ripristinarne il funzionamento. Sarà possibile ammirare il prezioso esemplare in una mostra sui minuscoli nella prossima primavera.

Denise Di Gianni

## La Notte dei Ricercatori

**V**enerdì 29 settembre a Torino torna per la dodicesima volta l'appuntamento con la Notte dei Ricercatori, iniziativa promossa e co-finanziata dalla Commissione Europea, all'interno del Programma quadro europeo per la ricerca e l'innovazione Horizon 2020. Anche quest'anno il Piemonte ha superato la selezione insieme alla Valle d'Aosta con il progetto biennale CLOSER - Cementing Links between Science&society toward Engagement and Responsibility. Obiettivo dell'iniziativa è quello di favorire l'avvicinamento ("closer" appunto) del grande pubblico al mondo della ricerca, facendone comprendere l'importanza per lo sviluppo culturale, sociale ed economico della società.

A Torino il cuore della Notte sarà in Piazza Ca-

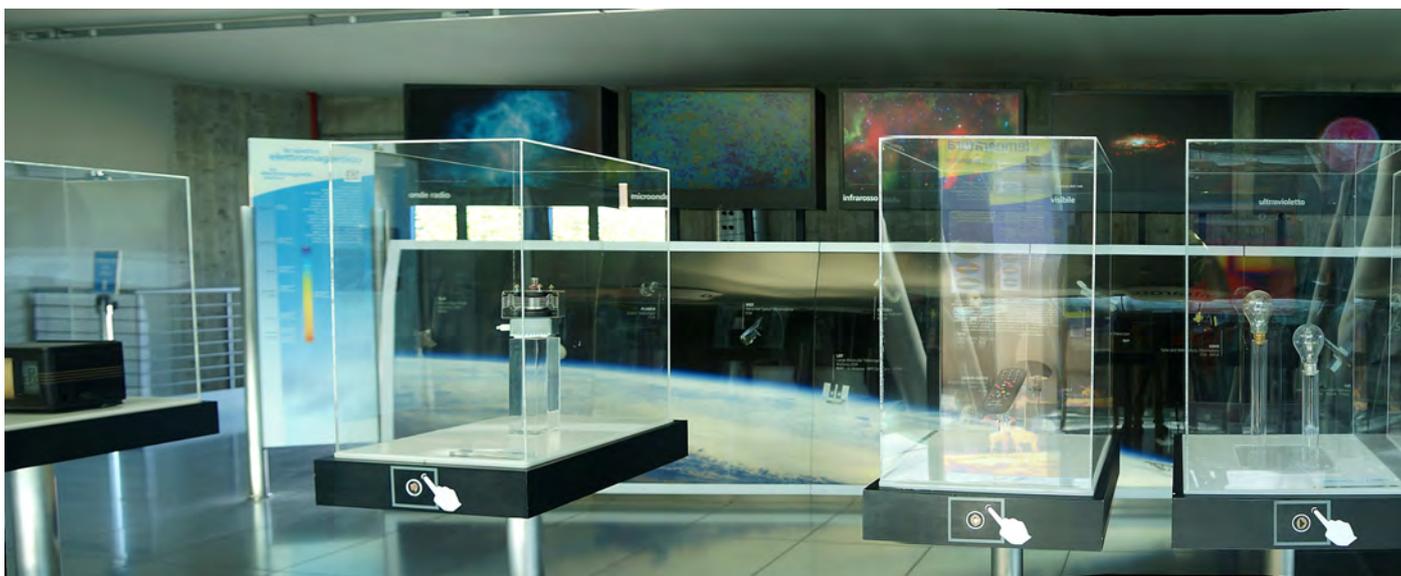
stello da cui partirà anche il Bus della Scienza, un laboratorio mobile, a bordo di un tram storico.

In occasione di questa importante serata, la mostra L'infinita curiosità: un viaggio nell'universo in compagnia di Tullio Regge, organizzata nell'ambito del Sistema Scienza Piemonte, rimarrà aperta al pubblico fino alle ore 24.

Infini.to, il Planetario di Torino, realizzerà spettacoli astronomici nella cupola del Planetario digitale portatile.

L'Università di Torino, a dimostrazione del fatto che scienza e studi umanistici sono mondi tutt'altro che separati, sfiderà il pubblico nel primo esperimento di una maratona dantesca: a partire dalle 17, in piazza Castello.

*Elena Sannino*



Il programma della serata può essere consultato sul sito [nottedeiricercatori.piemontevalledaosta.it](http://nottedeiricercatori.piemontevalledaosta.it)

### ALLA SCOPERTA DEL CIELO D'AUTUNNO

#### DA NOVEMBRE UN CORSO DI ASTRONOMIA A TORINO PRESSO LA SCUOLA MEUCCI

Per conoscere i segreti delle stelle si può partecipare alle lezioni di Enrico Collo, geologo appassionato di astronomia e mitologia celeste. Tutti i giovedì sera, a partire del 9 novembre, la scuola Meucci di Torino, in collaborazione con l'Associazione culturale Escarton, proporrà una serie di lezioni multimediali ricche di consigli pratici, fotografie e filmati notturni a tutti coloro che vogliono provare l'emozione di uscire a "riveder le stelle". Durante il corso si comprenderanno le meccaniche celesti alla base dei movimenti di Luna, Sole e pianeti, si parlerà della nascita del calendario, si faranno giochi di geografia astronomica, si racconteranno miti e leggende dei pianeti, si esploreranno le costellazioni del cielo autunnale.

Il corso si svolgerà in orario serale di giovedì, dalle ore 21:00 alle ore 23:00. Il costo dell'intero ciclo di lezioni è di 90 euro.

Iscrizioni: Enrico Collo 349 7328556  
[naturaoccitana.it](http://naturaoccitana.it) - email: [info@naturaoccitana.it](mailto:info@naturaoccitana.it)

*e.sa.*

