

NUMERO 30 - serie V - anno XXI

16 SETTEMBRE 2016

# DA PALAZZO CISTERNA **Cronache**

www.cittametropolitana.torino.it



## UN SABATO STORICO A PALAZZO CISTERNA

Autorizzazione del Tribunale di Torino n. 1788 del 29-3-1966



**Visita guidata  
con i Gruppi storici**



**Presentazione  
de "Il dono di  
Pietro Micca"**



**Conferenza  
e mostra sulle  
bici di Beltramo**

# Sommario

## PRIMO PIANO

Visita guidata a Palazzo Cisterna con i Gruppi storici.....3

## ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

Nel Parco Tre Denti-Freidour si lavora alla rinaturalizzazione dei boschi.....4

I vini torinesi e il loro territorio in vetrina al Salone del Gusto.....5

A Torino nasce un decalogo dell'alimentazione pulita e sana.....7

## EVENTI

Si conclude tra fine settembre e inizio ottobre il trekking Cammino Don Bosco.....10

Con Bike2Work andare al lavoro in bicicletta diventa una gara.....11

Il 24 settembre la Festa 'd Turin rievoca l'Assedio del 1706.....13

## TORINOSCIENZA

È europea la Notte dei ricercatori 2016.....14



In copertina: il gruppo storico "Pietro Micca"

## Sabato 17 settembre mostra e conferenza dedicate a Lino Beltramo

**B**iciclette che sono vere e proprie opere d'arte, realizzate con soluzioni tecniche all'avanguardia per l'epoca e divenute nel tempo preziosi oggetti da collezione: si intitolano "Azzurro Beltramo" la mostra e l'evento commemorativo che si tengono sabato 17 settembre a Palazzo Cisterna: la prima è visitabile dalle 10 alle 18 e il secondo è in programma per le 11. Durante l'intera giornata il palazzo è aperto al pubblico in occasione di una delle visite guidate che, una volta a mese, animano la sede della Città metropolitana di Torino. L'invito agli appassionati delle due ruote per ricordare la figura di Lino Beltramo viene da Marilena Beltramo, figlia dello storico costruttore torinese di biciclette, la quale ha promosso l'evento in collaborazione con l'Associazione Velocipedistica Piemontese e la Città metropolitana di Torino. La mostra presenta alcuni pezzi rari, di grande interesse per i collezionisti e per gli appassionati di storia del ciclismo agonistico: si tratta di 25 biciclette realizzate nell'officina di Lino Beltramo, in via Michele Lessona a Torino, tra gli anni '30 e gli anni '60 del XX secolo. Sono esposti una decina di modelli da corsa, otto bici da uomo da viaggio e sport, cinque da donna, due tandem e una bicicletta da pista.

Michele Fassinotti



**Direttore responsabile:** Carla Gatti **In redazione:** Cesare Bellocchio, Lorenzo Chiabrera, Denise Di Gianni, Michele Fassinotti, Andrea Murru, Carlo Prandi, Anna Randone, Alessandra Vindrola **Grafica:** Marina Boccalon, Giancarlo Viani **Foto Archivio Fotografico Città metropolitana di Torino "Andrea Vettoretti":** Cristiano Furriolo, 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](http://www.cittametropolitana.torino.it) **Chiuso in redazione:** ore 10.00 di venerdì 16 settembre 2016 **Progetto grafico e impaginazione:** Ufficio Grafica Città metropolitana di Torino



# Visita guidata a Palazzo Cisterna con i Gruppi storici

Sabato 17 settembre saranno presenti i Gruppi "Marchesi Paleologi di Chivasso" e "Carlo Emanuele II"

**S**arà accompagnata dalle dame, dai cavalieri e dai tamburini del gruppo storico Marchesi Paleologi di Chivasso e dal gruppo storico militare Carlo Emanuele II e Reggimento delle Guardie della Venaria Reale la settima visita guidata del 2016 a Palazzo Dal Pozzo della Cisterna. Il ritrovo per andare alla scoperta della sede della Città metropolitana di Torino è fissato per le 10 di sabato 17 settembre. Nella stessa giornata Palazzo Cisterna ospiterà inoltre, sino alle 18, un'interessante mostra di biciclette d'epoca, organizzata dall'Associazione Velocipedistica Piemontese e dedicata allo storico costruttore Lino Beltramo. Nel pomeriggio sarà inoltre presente a Palazzo Cisterna il gruppo storico Pietro Micca della Città di Torino, che presenterà le uniformi e gli armamenti leggeri dell'esercito sabaudo dell'inizio del XVII secolo.

## IL DONO DI PIETRO MICCA

Il gruppo parteciperà alla presentazione del libro "Il dono di Pietro Micca", in programma alle 16,30 nella sala consiglieri, per iniziativa dell'associazione Amici del Museo Pietro Micca e dell'Assedio di Torino del 1706. Il volume è curato da Giulia Piovano ed è dedicato ai bambini e ai ragazzi delle scuole elementari e medie. "Il dono di Pietro Micca" illustra con testi e immagini la figura del minatore biellese cui si deve la salvezza di Torino durante l'assedio del 1706, inquadrandola nel contesto storico.

## LE VISITE GUIDATE: COME E QUANDO

Anche nel 2016 le visite a Palazzo Cisterna si svolgono il terzo sabato di ogni mese, esclusi luglio e agosto. Gli appuntamenti successivi a quello di settembre sono quindi fissati per 15 ottobre, il 19 novembre e il 17 dicembre. Palazzo Dal Pozzo della Cisterna è comunque sempre aperto ai visitatori su prenotazione telefonica al numero 011-8612644, dal lunedì al giovedì dalle 9 alle 16 e il venerdì dalle 9 alle 13. Per prenotare la visita si può anche inviare una e-mail all'indirizzo [urp@cittametropolitana.torino.it](mailto:urp@cittametropolitana.torino.it). Le visite si effettuano con un minimo di dieci adesioni. Il complesso è anche visitabile, sempre su prenotazione, dal lunedì al venerdì: il mattino dalle 9,30 alle 13 dalle scuole, nel pomeriggio dalle 14 alle 17 da associazioni e gruppi

Michele Fassinotti



 Associazione Amici del Museo Pietro Micca e dell'Assedio di Torino del 1706

Realizzato con il sostegno del  
Centro di Servizio Vol. To



Siete invitati alla presentazione del nuovo opuscolo della collana PiemontArte dedicata ai più piccoli

## IL DONO DI PIETRO MICCA

Sabato 17 settembre 2016 – ore 16:30  
Palazzo dal Pozzo della Cisterna – Sala Consiglieri  
Via Maria Vittoria 12, Torino

Con il patrocinio di:



## I CONCERTI DEL CONSERVATORIO DI TORINO PER ARTE ALLE CORTI

Arte alle Corti, la rassegna di arte contemporanea ospitata nei palazzi aulici torinesi, si arricchisce di un calendario di concerti, con ingresso gratuito, curato dal Conservatorio Giuseppe Verdi. Giovedì 22 settembre, alle 17.30, nel cortile di Palazzo Cisterna (via Maria Vittoria, 12) si esibirà l'Ensemble Sigismondo.

### GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE ore 17.30

Palazzo Civico, Piazza  
Palazzo di Città, 1  
Laura Capretti, voce  
Cristiano Arata, chitarra  
romantica

### GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE ore 17.30

Palazzo Cisterna, Via Maria  
Vittoria, 4  
Ensemble Sigismondo

### GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE ore 17.30

Palazzo Carignano, Via  
Accademia delle Scienze, 5  
Quartetto Alexander

### GIOVEDÌ 6 OTTOBRE ore 17.30

Palazzo Asinari di San Mar-  
zano, Via Maria Vittoria, 4  
Francesco Bagnasco, Giulia  
Cecchin, Tancredi Celeste,  
Francesco Massimino

### GIOVEDÌ 13 OTTOBRE ore 17.30

Palazzo dell'Università  
degli Studi, via Po, 17  
Clarinet Choir

## Nel Parco Tre Denti-Freidour si lavora alla rinaturalizzazione dei boschi

A partire dal giugno scorso, nel Parco naturale Monte Tre Denti-Freidour di Cumiana l'associazione di promozione sociale "Ricomporre il cerchio" ha eseguito una serie di lavori di gestione forestale, manutenzione dei boschi e dei sentieri nella zona circostante la Casa del parco, ex casermetta forestale. I lavori sono stati effettuati su incarico del Servizio Pianificazione e gestione rete ecologica, aree protette e vigilanza ambientale della Città metropolitana di Torino e sono stati programmati sia per tutelare e ricostituire gli ambienti naturali e seminaturali - che sono habitat necessari alla conservazione e all'arricchimento della biodiversità - sia per rendere fruibili in maggior sicurezza i percorsi naturalistici e le aree boscate. In seguito a sopralluoghi accurati, l'analisi della situazione ha confermato diverse criticità nelle tipologie forestali presenti in loco, derivanti da rimboschimenti monoculturali effettuati negli scorsi decenni sistemando essenze non autoctone e non adatte all'ambiente locale, quali il Pino nero e il Larice. In zona erano inoltre presenti molti castagni invecchiati. Le zone

boschive presentavano una densità eccessiva di alberi, che limitava lo sviluppo di chiome e fusti e influiva sulla stabilità delle piante, che nel frattempo erano diventate vulnerabili agli attacchi di agenti patogeni. La zona risentiva anche dei danni provocati da incendi recenti che si erano ripetutamente verificati negli ultimi anni. La parte arbustiva ed erbacea del bosco era quasi completamente assente, con una conseguente erosione superficiale dei terreni. La probabilità di nuovi incendi era incrementata dalla presenza di grandi quantità di materiale resinoso in parte secco, facilmente infiammabile.

### GLI INTERVENTI EFFETTUATI

È stato dunque messo a punto un programma di interventi di diradamento selettivo, eliminando le piante malformate e liberando così le chiome degli alberi migliori, per favorirne la crescita e una maggior stabilità. Con il materiale ricavato dal diradamento sono state realizzate palificate di sostegno secondo i criteri dell'ingegneria naturalistica, che utilizza le piante locali come materiale da costruzione. Le palificate di sostegno svolgono

un'importante azione di consolidamento del suolo; in particolare nei punti dove il ruscellamento delle acque genera incisioni profonde causando micro-dissesti, perdita di profondità e fertilità del suolo. Le ramaglie ridotte in scaglie sono state distribuite sul terreno per garantire la restituzione al suolo di sostanze organiche e minerali. Consentendo un migliore irraggiamento solare per gli alberi rimasti e per la vegetazione presente in prossimità del suolo si avvierà un processo di rinnovazione del bosco. In un caso come quello del Parco Tre Denti-Freidour, in cui le conifere sono presenti fuori dall'areale di naturale diffusione, gli interventi effettuati consentono una rinaturalizzazione e l'affermazione delle latifoglie autoctone, come il Frassino, il Ciliegio, la Roverella e il Sorbo. Nel bosco di Castagno invecchiato vengono favoriti gli avviamenti ad alto fusto, mentre il diradamento selettivo a vantaggio dei polloni meglio formati porterà alla creazione di una giovane fustaia transitoria. I pochi esemplari autoctoni di specie differenti dal Castagno vengono comunque favoriti per agevolare l'arricchimento biologico dell'area. L'area così recuperata si presta a divenire un cantiere didattico permanente di selvicoltura e ingegneria naturalistica, gestito dall'associazione "Ricomporre il cerchio". Il fine degli interventi è duplice: da un lato evitare la sporadicità degli interventi stessi, che nel volgere di poco tempo perderebbero il loro effetto benefico sull'evoluzione del bosco; dall'altro lato creare opportunità di formazione nel settore anche per soggetti socialmente svantaggiati. Ai corsi di formazione professionale verranno affiancati progetti di educazione ambientale rivolti alle scuole del territorio incentrati su ecologia forestale, idrobiologia, biologia dell'ape e apicoltura.



## UN BOSCO SANO E NATURALE COME RISORSA AMBIENTALE

Il bosco esercita numerose e utili funzioni: dal punto di vista ecologico ospita una grande varietà di specie animali e vegetali e tutela specie rare o minacciate, contribuendo al mantenimento della biodiversità e all'equilibrio naturale dei diversi ambienti. Svolge inoltre un'azione indispensabile per la protezione del suolo e delle riserve idriche: conserva la stabilità e la struttura del terreno, blocca l'erosione, gli smottamenti e le valanghe, purifica e protegge le riserve d'acqua. Di pari importanza è l'azione purificatrice e rinnovatrice dell'aria: fissa l'anidride carbonica, produce ossigeno, mitiga l'effetto serra. Né si possono dimenticare la funzione produttiva del bosco, con il legno al primo posto



e a seguire prodotti come funghi, tartufi o i frutti del sottobosco, e quella culturale-ricreativa, legata al paesaggio, al benessere psico-

fico dell'uomo, alle tradizioni locali e alle attività turistiche e creative.

*m.fa.*

## I vini torinesi e il loro territorio in vetrina al Salone del Gusto

**L**a nuova veste del Salone del Gusto, allestita all'aperto in diversi luoghi della città, è una grande sfida per gli organizzatori: i cibi tradizionali tornano nelle strade per essere venduti direttamente, come nei mercati popolari. Nella vetrina a cielo aperto dedicata agli alimenti coltivati, prodotti e cucinati, Torino riserva una piazza ai propri territori. Per iniziativa della Camera di commercio, in piazzale Valdo Fusi si raccoglieranno i "Maestri del gusto" e alcuni produttori del "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino". Per valorizzare le produzioni locali realizzate secondo le consuetudini del passato e con materie prime del territorio saranno presenti numerose tipologie alimentari, che rappresenteranno le diverse aree della Città metropolitana e le differenti arti della loro preparazione. L'Enoteca regionale

dei vini della Provincia di Torino proporrà ai visitatori del Salone i migliori vini del territorio: l'Erbaluce Docg nelle sue diverse declinazioni, il Freisa Doc, il Valsusa Doc, il Pinerolese Doc e altre tipologie dal variegato panorama enologico torinese. La viticoltura ci conduce al vino ma anche all'apprezzamento del panorama che la connota. Per questo, a fianco del bancone di mescita, sarà presente uno spazio espositivo che proporrà al pubblico la "Strada Reale dei vini torinesi", le bellezze del territorio e le occasioni per goderne. Saranno distribuiti materiali promozionali per favorire la conoscenza e la visita delle zone vitivinicole e dei parchi provinciali. Presso lo stand, inoltre, sarà presente un hot spot che consentirà la connessione a Internet.

### UN'OCCASIONE DI PROMOZIONE PER IL CAREMA DOC E IL SUO TERRITORIO

Tra i protagonisti della promozione delle eccellenze vitivinicole al Salone del Gusto non poteva mancare il Carema Doc, uno degli otto vini italiani Presidi Slow Food. In concomitanza con la kermesse torinese, a Carema è in programma la Festa dell'uva e del vino. Il programma completo è consultabile nel portale Internet [www.comune.carema.to.it](http://www.comune.carema.to.it) Nella serata di sabato 24 settembre nel suggestivo centro storico, illuminato dalle fiaccole e animato da intrattenimenti musicali, si svolgerà la passeggiata enogastronomica "Andar per cantine antiche". Sarà una cena itineran-



te, in cui si assaporeranno i vini di Carema e i migliori vini piemontesi, si gusteranno i piatti della tradizione e si visiteranno le caratteristiche e antiche cantine ("crote") del paese. A Carema il termine "viticoltura eroica" trova un'espressione adeguata alla natura dei luoghi e alla fatica del lavoro. Le vigne disegnano un paesaggio unico, in virtù della coltivazione su terrazzamenti aggrappati alla montagna tra i 350 ed i 700 metri d'altitudine. I caratteri di questo paesaggio si sono definiti e rafforzati in un lungo e lento

processo, basato su regole riconosciute e accettate da tutti. La costruzione e la conduzione del vigneto sono guidate da leggi dettate dai fenomeni naturali. Nella conca soleggiata di Carema la sapiente e antica opera dell'uomo ha realizzato una scenografica "architettura verde", vanto per gli uomini che ne tramandano l'arte costruttiva e concreta prova del sacrificio di coltivare una terra dura e difficile. Si tratta di pergole, chiamate in dialetto "topia" o "tupium", costruite su muraglioni a secco con funzioni di sostegno e schiere di "pilun", pilastri in pietra a vista o intonacati, dalla forma tronco-conica. Su tali colonne, sormontate da un "cappello" di pietra, poggiano i graticci in legno che sostengono i tralci. Questi materiali svolgono l'importante funzione di immagazzinare il calore del sole, rilasciandolo durante la notte e attenuando così l'escursione termica. Il vitigno principe a Carema e nei comuni limitrofi è il Nebbiolo, chiamato "Picotener". Originario probabilmente delle vallate alpine, è uno dei vitigni più antichi pre-



senti in Piemonte: lo testimonia la grande varietà di sotto-cultivar o biotipi del vitigno, risultato della diversificazione indotta dai diversi ambienti di coltivazione. Essendo un vitigno vigoroso, ben si adatta alla caratteristica forma d'allevamento espansa. Le viti mantengono le gemme produttive distanti dal suolo, così da sfuggire alle gelate tardive, frequenti negli ambienti montani. I grappoli sono costantemente controllati dai viticoltori, per garantire un'ottimale esposizione al sole e la naturale maturazione tardiva delle uve. Solo i grappoli migliori vengono raccolti per la produzione del Carema Doc, dando origine a un vino che ben si presta all'invecchiamento.

### LA CARTA D'IDENTITÀ DEL CAREMA

Nel contesto montano il Nebbiolo offre produzioni enologiche molto particolari, caratterizzate da un insieme di componenti strutturali che ne fanno un vino dotato di un colore più stabile nel tempo dei Nebbioli ottenuti in altre aree viticole. Il sapore morbido, vellutato e corposo, insieme alla sua longevità, lo rendono un elemento cardine della cultura enologica del Canavese. Le tipologie sono due. Il Carema Doc ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato, un odore fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata, un sapore morbido, vellutato al palato e di corpo. È obbligatorio l'invecchiamento di due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno. Il Carema Riserva Doc ha colore rosso granato, odore fine e caratteristico, sapore morbido, vellutato e corposo. È obbligatorio l'invecchiamento di tre anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.



*m.fa.*

# A Torino nasce un decalogo dell'alimentazione pulita e sana

*Vi aderiscono volontariamente ristoranti, bar e negozi alimentari*

**S**i intitola “Feeding you fair”, cioè “Nutrirvi in modo pulito” (o corretto) ed è un decalogo a cui hanno deciso di aderire decine di ristoranti, gestori di bar e di negozi alimentari torinesi attenti alla qualità e sostenibilità dei cibi. L'iniziativa è partita dalla Città metropolitana di Torino, nell'ambito del progetto “Nutrire Torino Metropolitana” e con la collaborazione di Slow Food e dell'Asl Torino1, in occasione del Salone del Gusto e di “Terra Madre” 2016. I promotori dell'iniziativa ritengono che la qualità del cibo e la salute del consumatore non possano essere appannaggio di chi investe in prestigiose “location” per i propri locali, in immagine pubblicitaria e in slogan salutistici. Cibo pulito e salute devono essere alla portata di tutti, perché, accanto ai cuochi stellati, ai vini blasonati e alle etichette pubblicizzate, ci sono migliaia di operatori della ristorazione meno visibili ma non per questo meno capaci; operatori che scelgono con cura le materie prime, si preoccupano della genu-



inità dei loro prodotti e prestano attenzione all'ambiente, alle disuguaglianze sociali e alla promozione della salute; operatori che hanno scelto di passare “dal dire al fare”, con semplicità, con umiltà e con la voglia di dare il loro piccolo-grande contributo in tema di alimentazione.

## GLI IMPEGNI MINIMI DEI LOCALI ADERENTI AL DECALOGO

I locali aderenti si impegnano a rispettare i seguenti requisiti:

### Requisiti ambientali

- concorrere alla raccolta differenziata con elementi di premialità (da definire a cura della Città di Torino)
- utilizzare bicchieri, piatti e posate compostabili o lavabili
- non utilizzare acqua in contenitori di plastica e/o servire la cosiddetta “acqua del sindaco” (esclusa l'acqua da asporto).

### Requisiti sociali

- evitare distinzioni di genere, razza o ceto sociale tra i clienti e i fornitori
- aderire a iniziative di riduzione degli sprechi alimentari volte a

ridurre il volume dei prodotti da destinare alle discariche, mettendo a disposizione gli alimenti non consumati e ancora commestibili

- rispettare gli abitanti del proprio quartiere e sollecitare i clienti a fare altrettanto.

### Requisiti alimentari

- evitare cibi contenenti polifosfati aggiunti
- evitare grassi idrogenati e oli tropicali
- evitare cibi precotti
- evitare formaggi fusi (ad esempio le sottilette)
- utilizzare solo uova provenienti da allevamenti biologici o da galline allevate a terra
- utilizzare almeno il 70% di pane fresco di giornata (cioè non cotto a partire da prodotto surgelato), proveniente da forni locali o regionali o prodotto nei ristoranti
- scegliere carni frollate per almeno 7 giorni
- utilizzare nei bar succhi di frutta contenenti il 100% di frutta, senza zuccheri o conservanti aggiunti, secondo i dettami della Direttiva 2012/2012 dell'Unione Europea in corso di recepimento in Italia.



## GLI IMPEGNI FACOLTATIVI DEI LOCALI ADERENTI

- utilizzare solo frutta e verdura di stagione, che non ha subito trattamenti post raccolta e non è stata congelata o surgelata. È invece consentita la frutta o verdura conservata in atmosfera modificata
- utilizzare frutta e verdura locale o regionale se presente nell'area regionale
- utilizzare solo formaggi artigianali, provenienti da piccoli produttori (caseifici aziendali) e tradizionali, inseriti nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali o in altri elenchi certificati se extra nazionali.

## GLI IMPEGNI NON IN ESCLUSIVA DEI LOCALI ADERENTI

- proporre ai clienti il pane "mezzo sale" e informarli sulle panetterie di Torino città che lo producono
- utilizzare (in maniera non esclusiva) farine integrali o di grani antichi per la produzione di pane o dolci
- proporre ai clienti birre artigianali
- proporre ai clienti menù speciali, vegetariani o senza glutine
- produrre e proporre nei bar centrifugati di frutta e verdure fresche
- adottare una birra di Terra Madre Salone del Gusto per l'intera durata della manifestazione



- proporre nei locali beverage menù dedicati ai drink solo con frutta fresca di stagione
- proporre produzioni nazionali e di piccoli produttori nei negozi di formaggi
- utilizzare nelle panetterie anche farine di grano di tipo 2 o integrali e antiche varietà di cereali o di mais
- proporre facoltativamente un'offerta proteica alternativa alla carne: pesce azzurro, latticini, legumi
- adottare facoltativamente un Presidio Slow Food e/o un prodotto dell'Arca del Gusto di Slow Food e/o un produttore di Terra Madre

Salone del Gusto per l'intera durata della manifestazione.

## GLI IMPEGNI SCRITTI DEI LOCALI ADERENTI

- indicare, ove possibile, l'origine della materia prima o dei prodotti di prima trasformazione come i formaggi, i salumi, le carni, l'ortofrutta, i vini, il pesce. Si indica nome e luogo di provenienza del produttore o allevatore o pescatore o trasformatore nel caso di salumi
- indicare le caratteristiche della materia prima: se il formaggio è crudo, se i latticini sono prodotti con latte nobile, se il prodotto proviene da agricoltura biologica, se le carni provengono da animali allevati con sistemi estensivi, se sono presenti conservanti non necessari ad assicurare la salubrità del prodotto, se sono presenti prodotti artigianali o prodotti in caseificio aziendale o poco processati, se le farine sono integrali e utilizzano cereali di antiche varietà
- indicare l'utilizzo dell'olio per frittura se mono-seme o di arachide
- indicare le calorie delle bevande nei locali beverage.

*m.fa.*



TEATRO ABITATO

STAGIONE TEATRALE  
**2016/17**

PROSA SERALE  
BAMBINI A TEATRO  
SCUOLE A TEATRO

TEATRO FASSINO AVIGLIANA 22 ott > 7 apr  
**PICCOLA COMPAGNIA DELLA MAGNOLIA**  
[www.teatroabitato.it](http://www.teatroabitato.it)

## Si conclude tra fine settembre e inizio ottobre il trekking Cammino Don Bosco

**C**on le tappe di domenica 25 settembre e di sabato 8 e domenica 9 ottobre si conclude il trekking Cammino Don Bosco, un progetto di valorizzazione voluto dalla Città metropolitana di Torino insieme ai partner di Strade dei colori e dei sapori, che si è articolato in otto tappe a partire dallo scorso mese di giugno. Il trekking percorre un itinerario di circa 150 km, che dal centro di Torino conduce, con un suggestivo percorso prima lungo il Po e poi tra boschi e castelli, alla Basilica di Superga e all'Abbazia romanica di Vezzolano (Cammino alto), inoltrandosi quindi in splendidi vigneti per raggiungere il Colle Don Bosco e infine rientrare a Torino passando per Chieri, Pecetto Torinese e i parchi della collina (Cammino basso). Il Cammino medio, da Superga al Colle, attraversa invece i borghi di Baldissero, Pavarolo, Montaldo e Marentino - ornati di storici castelli - per arrivare al Lago di Arignano e da qui alla Cascina Moglia di Moncucco Torinese e a Castelnuovo Don

si può telefonare al 334-6604498 o scrivere a scuola-nordicwalking@viviandrate.it

### LE ULTIME TAPPE DEL TREKKING DON BOSCO

#### Dalla Gran Madre al Duomo di Chieri domenica 25 settembre

Percorso: Torino Chiesa della Gran Madre di Dio, Parco Leopardi, Parco San Vito, Parco della Maddalena, Pecetto Torinese, Duomo di Chieri. Lunghezza 23,1 Km, dislivello positivo 537 metri. Ritrovo alle 8,30 davanti alla Chiesa della Gran Madre di Dio, pranzo al sacco e rientro in bus gratuito alla Gran Madre.

#### Camminata nei colori dell'autunno sabato 8 e domenica 9 ottobre

Sabato 8 ottobre

Percorso: Basilica di Superga, Baldissero Torinese, Pavarolo, Montaldo Torinese, Marentino, Lago di Ari-

gnano, Moncucco Torinese frazione San Giorgio località Le Roasine. Lunghezza 20,4 Km, dislivello positivo 317 metri. Ritrovo alle 8,30 davanti alla Basilica di Superga. Pranzo al sacco e merenda sinoira alla Cascina Le Roasine ([www.cascina-leroasine.org](http://www.cascina-leroasine.org)) al costo di 15 euro. Pernottamento alla Cascina Le Roasine al costo di 18 euro a persona, compresa la prima colazione.

È necessario il sacco

a pelo, mentre vengono forniti asciugamani, federe e coperte.

Domenica 9 ottobre

Percorso: San Giorgio di Moncucco Torinese, Cascina Moglia a Lovencito di Moriondo, frazione Serra di Buttigliera d'Asti, Colle Don Bosco. Lunghezza 16,3 Km, dislivello positivo 247 metri. Ritrovo alle 8,30 a San Giorgio di Moncucco Torinese in località Le Roasine, pranzo al sacco e rientro in bus gratuito alla Basilica di Superga. È prevista anche una fermata in frazione San Giorgio località Le Roasine per gli escursionisti che partecipano solo alla camminata della domenica.



Bosco. Il trekking Cammino Don Bosco è un percorso per gli escursionisti, tra arte e paesaggi, vini e buon cibo, ma anche per tutti coloro che desiderano conoscere lo spirito e la storia dei luoghi attraversati da San Giovanni Bosco nei suoi anni giovanili. Oltre alle spese per le cene e i pernottamenti (da saldare direttamente presso le strutture) è richiesta una quota di partecipazione di 8 euro a persona per ogni tappa, per la copertura delle spese organizzative e di guida delle escursioni. Si può partecipare anche a singole tappe. Coloro che avranno partecipato ad almeno quattro tappe riceveranno in omaggio la nuova Guida escursionistica del Cammino Don Bosco, con incluse cartina e credenziale per apporre i visti presso le strutture ricettive. Per informazioni e prenotazioni

*m.fa.*

# Con Bike2Work andare al lavoro in bicicletta diventa una gara

*Con Bike2Work andare al lavoro in bicicletta diventa una gara*

**M**ettere in sella il maggior numero di dipendenti, per innescare una spirale favorevole agli spostamenti casa-lavoro in bicicletta. È questo l'obiettivo della campagna "Bike Challenge 2016", promossa dalla Fiab - Federazione italiana amici della bicicletta nell'ambito del progetto Bike2Work e patrocinata da Città di Torino, Città metropolitana, Regione Piemonte, Agenzia della mobilità piemontese, Università di Torino e 5T srl, che si terrà dal 16 settembre al 31 ottobre 2016.

Bike Challenge 2016 è una competizione gratuita rivolta alle aziende e ai loro dipendenti e collaboratori. Si tratta di una vera e propria gara tra luoghi di lavoro di tutta Italia: per partecipare, basterà registrarsi su [www.lovetoride.net/torino](http://www.lovetoride.net/torino) specificando l'ente o l'azienda di appartenenza. L'app di LoveToRide registrerà tutti i tracciati con una durata di almeno 10 minuti continuativi compiuti da ogni singolo partecipante, in qualunque giorno della settimana e in qualunque luogo. E non saranno considerati solo i percorsi casa-lavoro: possono essere registrate pure le gite della domenica al parco. Inoltre, ci si può iscrivere anche a sfida iniziata, fino al 30 ottobre.

Sono previsti premi per chi farà pedalare la maggior percentuale di lavoratori. Enti e aziende saranno divisi in sei categorie dimensionali e vinceranno le prime tre classificate in ogni categoria: conterranno più i lavoratori coinvolti che non i chilometri percorsi. Per i partecipanti alla campagna, oltre agli evidenti vantaggi in termini di salute, di benessere generale e di risparmio sui costi di trasporto, ci saranno anche piccoli premi messi in palio da Fiab fra coloro che dimostreranno di aver modificato il proprio modo di spostarsi nel tragitto casa-lavoro.

Il 16 settembre, avvio della Bike Challenge 2016, è anche il primo giorno della Settimana europea della mobilità, nonché la terza Giornata nazionale BikeToWork, ma l'invito è quello di continuare a pedalare tutto l'anno e di condividere le

proprie esperienze su [www.biketowork.it](http://www.biketowork.it) e sulla app. La costanza sarà premiata, alla fine dell'anno, con l'estrazione dei premi mondiali LoveToRide, tra cui un viaggio in Nuova Zelanda.

## LUNEDÌ 19 SETTEMBRE WORKSHOP AL CAMPUS EINAUDI E MARCHIATURA DELLE BICICLETTE

Fiab partecipa al progetto europeo "Bike2Work - Smart choice for commuters", traducibile in "Al lavoro in bicicletta, una scelta intelligente per i pendolari", che coinvolge altri 14 partner di tutta Europa, il cui obiettivo è quello di trasferire quote di mobilità dall'auto alla bicicletta.

Per presentare il progetto, lunedì 19 settembre alle 9.30, nell'aula magna del Campus Luigi Einaudi, si terrà il workshop "Bike2work, l'economia sostenibile per città a misura d'uomo".

Nell'occasione sarà possibile far marciare la propria bicicletta con il codice antifurto ideato dalla Città metropolitana di Torino. L'operazione, svolta in collaborazione con l'Associazione Intorno, si svolgerà presso il Campus al

costo di 5 euro a titolo di rimborso spese, da versare direttamente all'Associazione che si occupa materialmente dell'incisione del codice.

## MERCOLEDÌ 21 SETTEMBRE IL GIRETTO D'ITALIA

Durante la Settimana europea della mobilità, e in coordinamento con la campagna Bike Challenge, mercoledì 21 settembre Legambiente e Velo Love, in collaborazione con Fiab ed Euro-mobility, organizzano l'edizione 2016 del Giretto d'Italia, manifestazione che prevede il monitoraggio degli spostamenti casa-lavoro in un arco temporale predefinito e attraverso appositi check-point, predisposti all'ingresso dei luoghi di lavoro che avranno aderito all'iniziativa. La Città metropolitana di Torino parteciperà con le sue sedi principali.



Cesare Bellocchio

# EUROPEAN MOBILITY WEEK

16-22 SETTEMBRE 2016

**19 SETTEMBRE, ORE 9:30**

Aula Magna del Campus Luigi Einaudi

## BIKE2WORK

L'economia sostenibile per città a misura d'uomo

**Workshop di presentazione del progetto Europeo Bike2Work**

**Relatore:** PAOLO RUFFINO - Consulente pianificazione della mobilità ciclabile della Città Metropolitana di AMSTERDAM

Interventi di:

- **UNITO-GO** - Green Office dell'Università degli studi di Torino
- **Città Metropolitana di Torino** - Mobilità sostenibile e qualità della vita: alleanze per il territorio
- **Regione Piemonte** - mobilità sostenibile negli spostamenti casa-lavoro
- **Comune di Torino** - Nuove prospettive di mobilità sostenibile in città
- **5T** - Il contributo dei Big data per le politiche di mobilità ciclabile
- Collegamento video con **Giulia Cortesi** (FIAB Federazione Italiana Amici della Bicicletta) - presentazione del progetto B2W

Chiusura dei lavori con

**Maria Lapietra** - Assessore ai trasporti del Comune di Torino

**Francesco Balocco** - Assessore ai trasporti della Regione Piemonte

**Stefania Giannuzzi** - Assessore all'ambiente del Comune di Torino

**Per info**  
[www.lovetoride.net/torino](http://www.lovetoride.net/torino)

**Smart mobility. Strong economy.**

CAMPAGNA A CURA DI



CON IL PATROCINIO DI



POWERED BY



CON IL PATROCINIO DI



CO-FUNDED BY  
THE INTELLIGENT  
ENERGY PROGRAMME  
OF THE EUROPEAN UNION



## Il 24 settembre la Festa 'd Turin rievoca l'Assedio del 1706

**I**l Centro studi Cultura e società organizza per sabato 24 settembre in via Vigne 56 la quindicesima edizione della Festa 'd Turin, patrocinata dalla Città metropolitana di Torino. Il programma dell'evento prevede per le 15,30 l'inaugurazione della mostra "Torino 1706", dedicata all'assedio e alla liberazione della città, grazie al sacrificio di Pietro Micca. Alle 16 il clima dell'assedio sarà rivissuto attraverso i versi de "L'arpa dèscordà", ovvero "L'arpa discordata", un poemetto in lingua piemontese scritto nel XVIII secolo, probabilmente dal sacerdote Francesco Antonio Tarizzo.

*m.fa.*



Città metropolitana di Torino

Palazzo Dal Pozzo della Cisterna è per la sua valenza storica ed artistica un protagonista non marginale della secolare vicenda di Torino. Situato nel cuore della città, è riuscito a mantenere nei secoli, pur mutando proprietà, ruolo e funzioni, il proprio fascino. Palazzo Cisterna da prestigioso complesso nobiliare si è poi trasformato in sede ducale e, dalla metà circa del secolo scorso, ha assunto il ruolo di sede operativa e di rappresentanza della Provincia di Torino. Dal primo gennaio 2015, data in cui la Provincia di Torino è stata sostituita dalla Città metropolitana di Torino, Palazzo dal Pozzo della Cisterna è la sede istituzionale di questo nuovo ente di secondo livello.

[www.cittametropolitana.torino.it](http://www.cittametropolitana.torino.it)



Amici della Cultura

Amici della Cultura

Sono studiosi, ricercatori e persone desiderose di conoscenza, cooperanti con: archivi, biblioteche, musei, raccolte private, associazioni e istituzioni diverse che rappresentano i "Custodi della Cultura". Libera associazione priva di finalità di lucro e politiche che si prefigge di approfondire in particolare la storia di Torino, del Piemonte e delle terre del Regno di Sardegna e di diffonderla attraverso conferenze, dibattiti, mostre, pubblicazioni e visite a località di interesse storico e storico-archeologico.

Recapiti: via Ettore de Sonnaz, 21 - 10121 To  
Tel. 349 0090646

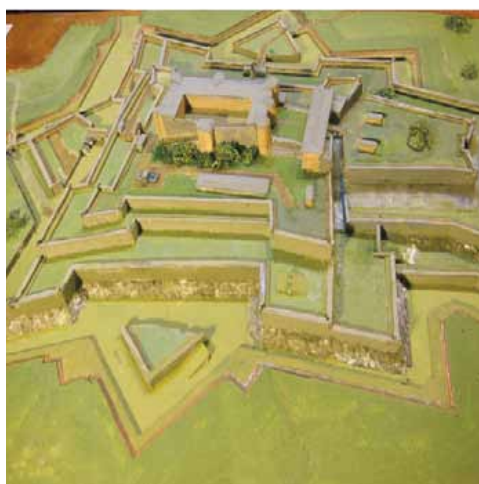
Giovedì 22 settembre 2016  
ore 17.00

Palazzo Cisterna - Sala Consiglieri  
Via Maria Vittoria 12 Torino



### Il mondo del modellismo nel gioco e nella realtà

A cura di Franco Achille Carminati



## È europea la Notte dei ricercatori 2016

**I**l 30 settembre 2016 anche Torino, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Verbania, con la partecipazione eccezionale della Valle d'Aosta, parteciperanno all'undicesima edizione della Notte dei ricercatori.

Le sei città piemontesi, insieme ad Aosta, sono unite nel programma CLoSER-Cementing Links between Science&society toward Engagement and Responsibility: un progetto che si propone di incentivare il dialogo tra i ricercatori e i diversi attori sociali avvicinandoli attraverso l'approccio Rri (Responsible Research and Innovation).



La Notte dei ricercatori è un'occasione per incoraggiare scienziati e cittadini a lavorare insieme per progettare un futuro sostenibile. Il filo conduttore dell'evento sarà il coinvolgimento dei più giovani con attività e iniziative speciali rivolte al mondo della scuola, mentre esperimenti interattivi, giochi per i più piccoli, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show, il tram della scienza e molto altro ancora metteranno in relazione il mondo della ricerca con il grande pubblico.

L'iniziativa è promossa e co-finanziata dalla Commissione Europea, all'interno del Programma europeo per la ricerca e l'innovazione Horizon 2020.

Il progetto CLoSER è coordinato da Agorà Scienza e realizzato in partenariato con l'Università di Torino, il Politecnico di Torino, l'Università del Piemonte Orientale, l'Università di Scienze Gastronomiche, CentroScienza Onlus e Creativa Impresa di Comunicazione.

*Anna Randone*



VENERDÌ 30 SETTEMBRE 2016  
PIEMONTE E VALLE D'AOSTA  
UNA NOTTE DI ESPERIMENTI, SPETTACOLI E EVENTI

#CLoSER  
COLTIVIAMO INSIEME  
LA RICERCA

[www.nottedeiricercatori.piemontevalledaosta.it](http://www.nottedeiricercatori.piemontevalledaosta.it)



# PROSPETTIVE INTERCULTURALI ALL'ALBA DEL TERZO MILLENNIO: *nuove tendenze, esperienze e proposte di buone pratiche.*

**a Torino sabato 17 settembre 2016**

**INGRESSO GRATUITO**

**UN EVENTO RIVOLTO A DOCENTI, EDUCATORI, DIRIGENTI SCOLASTICI, GENITORI E STUDENTI UNIVERSITARI.  
 APERTO ALLA CITTADINANZA.**

Sede del convegno: IUSTO – Istituto Universitario Salesiano Torino Rebaudengo, Piazza Conti di Rebaudengo 22.

*Ingresso gratuito previa conferma partecipazione on line [www.ius.to](http://www.ius.to)*

## PROGRAMMA

Moderatori: Alessio **Rocchi**, Direttore generale di IUSTO; Clelia **Tollot**, docente di IUSTO; Vittorio **Pasteris**, giornalista.

**9.00 Accredito al desk accoglienza**

**9.15 Benvenuto e Saluti istituzionali**

**9.40 Vinicio ONGINI** - Direzione generale per lo studente, l'integrazione, la partecipazione – Miur.

➤ **La via italiana alla scuola interculturale. Un racconto lungo 25 anni**

**10.00 Cinzia CONTI** - Ricercatore presso l'Istat, Istituto nazionale di statistica, Direzione centrale per le statistiche sociali e il censimento della popolazione.

➤ **Scuola, relazioni e cittadinanza: l'indagine Istat sull'integrazione delle seconde generazioni**

**10.20 Roberta RICUCCI** - Professore associato di Sociologia dell'Islam e relazioni interetniche Università di Torino, Dipartimento di Cultura, Politica. Docente di sociologia dei processi culturali e comunicativi, esperta di "Immigrati, seconde e altre generazioni: pratiche quotidiane tra inclusione e estraneità".

➤ **Seconde e altre generazioni: pratiche quotidiane tra inclusione e estraneità**

10.40-11.00 PAUSA

**11.00 Raffaele MANTEGAZZA** - Professore associato di Pedagogia presso il Dipartimento di Medicina e Chirurgia dell'Università di Milano Bicocca. Cura progetti di formazione per insegnanti ed educatori e realizza consulenze individuali e di gruppo per genitori, maestri, giovani.

➤ **L'aiuola che ci fa tanto feroci. Creaturalità, debolezza, violenza: tracce di pedagogia interculturale**

**11.30-13.00 TAVOLA ROTONDA: LE BUONE PRATICHE DI INTEGRAZIONE NELL'AMBITO EDUCATIVO**

13.00-14.30 PAUSA

**14.30 Della PASSARELLI** - Direttrice editoriale della Sinno Editrice, casa editrice per ragazzi. Membro di IBBY Italia - International Board on Books for Young People e del Forum del Libro. Insegna Lingua e Letteratura Italiana alla American University of Rome.

➤ **Buoni libri per una nuova realtà. Oltre la testimonianza, la letteratura**

**14.50 Ezio RISATTI** - Preside e docente di IUSTO, teologo, psicologo e psicoterapeuta

➤ **L'integralismo, un radicato bisogno e una facile scappatoia**

**15.15-16.30 TAVOLA ROTONDA: LA MISERICORDIA PRATICATA COME LUOGO D'INCONTRO TRA LE RELIGIONI**

**Alle tavole rotonde partecipano:**

**Fredo OLIVERO:** Direttore regionale in Piemonte, e diocesano a Torino, della pastorale per i migranti; **Bleniti SHEHAJ:** Presidente Associazione Multietnica Mediatori Interculturali A.M.M.I.; **Luigi BERZANO:** Professore ordinario della Università degli Studi di Torino, Coeditor della Annual Review of the Sociology of Religion (Brill Leiden/Boston), Direttore dell'Osservatorio pluralismo religioso; **Brahim BAYA:** portavoce dell'Associazione Islamica delle Alpi di Torino; **Mario MERGOLA:** Responsabile dell'Oratorio San Luigi, zona San Salvario-Torino; **Paola CEREDA:** Psicologa, si è laureata in Psicologia Dinamica sull'umorismo ebraico e ha lavorato per diversi anni come assistente alla regia del suo correlatore, il regista teatrale e attore Moni Ovadia. Si occupa di intercultura e progetti artistici nel sociale per l'associazione torinese ASAI; **Laura MANASSERO:** Docente scuola media; **Alice TURRA:** Responsabile del Centro Interculturale di Torino.

**CONFERMARE LA PARTECIPAZIONE ON LINE [WWW.IUS.TO](http://WWW.IUS.TO) – PER MAGGIORI INFO: 011 2340083 - [info@ius.to](mailto:info@ius.to)**

con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



ASSOCIAZIONE DI ANTROPOLOGIA  
ED ETNOLOGIA  
AMICI DEL MUSEO DI TORINO ONLUS

amici dell'arte e  
dell'antiquariato



# IL NUOVO MONDO

Utopia tra arte  
e follia

*Palazzo Birago*

Dal 23 al 30 settembre 2016

Orario di apertura

Giorni feriali: 11-17

Sabato e domenica: 15 -18

Ingresso Libero

con il patrocinio di



# Infoday **ERASMUS+** PER LA SCUOLA

## KA1 - Azioni per la mobilità dello Staff

**TORINO 20 settembre 2016**

**Sala Consiglieri · Città metropolitana di Torino**

**Via Maria Vittoria 12**

**H 14.30 - 17.30**

### Programma

#### ✦ **Apertura dei lavori**

**Alba Garavet** *Europe Direct Torino*

**Francesca Carpo** *Ufficio Scolastico Regionale Piemonte*

#### ✦ **LE OPPORTUNITÀ DI FORMAZIONE ALL'ESTERO PER IL PERSONALE DELLA SCUOLA**

**Francesco Salvi** *Agenzia nazionale Erasmus+ INDIRE Firenze*

#### ✦ **LA MOBILITÀ IN ERASMUS+ PRIMI RISULTATI NEL SETTORE SCUOLA**

**Elena Bettini** *Agenzia nazionale Erasmus+ INDIRE Firenze*

#### ✦ **PREPARAZIONE E GESTIONE DI UN PROGETTO ERASMUS+ KA1 CRITICITÀ E OPPORTUNITÀ**

**Monica Battaglia** *IC Marconi Antonelli di Torino*

**Claudia Garzello** *IC Gozzi Olivetti di Torino*

#### ✦ **Q&A**

✦ **iscrizioni on line** <https://goo.gl/wd5nys>