



L'Eco

delle

Valli Valdesi



Serpillo al Colle della Croce - foto Robi Janavel

Erbe da mangiare, erbe da bere ed erbacce

Le calpestiamo e le coltiamo, crescono spontanee nei prati e sulle nostre montagne. Il loro utilizzo si perde nella notte dei tempi: parliamo di **erbe** sotto diversi punti di vista, con un invito a raccogliarle attentamente

Buone notizie per i dipendenti **Pmt (ex Beloit)**. Dopo alcune settimane di purgatorio sono finalmente arrivati gli ammortizzatori sociali, pochi giorni dopo la grande manifestazione di metà febbraio

Torniamo a parlare di **hockey**: uno sguardo alla storia recente della Valpe per quanto riguarda il ghiaccio e i due titoli nazionali per l'Hockey Prato Val Chisone nelle categorie giovanili

RIUNIONE DI QUARTIERE I mille volti delle erbe

Samuele Revel

Le mangiamo, con esse ci curiamo, ne facciamo liquori, infusi, ci offrono fioriture incredibili per varietà di colori e profumi. Le erbe, quelle spontanee, possono però anche essere fatali per il nostro organismo, quindi, come per i funghi, massima attenzione nella raccolta; e per evitare brutte sorprese ci si può sempre affidare alle conoscenze di persone esperte e qualificate.

Le erbe, oltre a essere una ricchezza di cui tutti prima o poi approfittiamo, sanno però anche trasmettere delle informazioni, sanno dirci molto di un luogo. Capita spesso in auto di passare a fianco di capannoni, piccole industrie: se nel cortile, nel parcheggio crescono le erbacce, quello è un segno di abbandono, un segno che quella fabbrica ha chiuso i battenti. Aiule colorate e ben curate, prato falciato e verde sono invece un messaggio di cura e di vitalità. Anche le nostre case sono segnate dalle erbe e dalla natura che inevitabilmente si riprendono il loro spazio se non contenute e gestite dalla mano dell'uomo. Il paesaggio delle valli e delle campagne, dove non sia curato, vede il crescere disordinato di erbe che, una volta che non siano state tagliate, rinsecchiscono.

Le erbe nascondono anche sedimi ferroviari abbandonati, segnava nei sentieri di montagna poco battuti e frequentati, strade non più utilizzate, ci ricordano il passare del tempo.

Fanno quindi parte del nostro quotidiano, per le persone che ogni giorno le combattono (tagliandole, provando a ucciderle o estirpandole) e per quelle che ne traggono beneficio e profitto, che le distillano, che le mangiano. Un patrimonio di libero accesso a tutti, ricco e variegato, che merita di essere (ri) scoperto con le dovute cautele per non arrivare, anche in questo caso, a un eccessivo e dannoso sfruttamento.

RIUNIONE DI QUARTIERE

La sera, nelle borgate delle valli valdesi, la riunione serve a discutere di Bibbia, storia, temi di attualità

«Ecco, io vi do ogni erba che fa seme sulla superficie di tutta la terra» (Gen. 1, 29-30)

Mauro Pons

Li paesaggio creato da Dio era un vero «paradiso» per i vegetariani e affini! Ma, poi, l'umanità viene cacciata dall'Eden e, anche, la terra cade sotto la condanna di Dio: il cibarsi dell'«erba dei campi» diventa una maledizione tra le altre (cfr. Gen. 3, 14-19). Quando, tra gennaio e febbraio, la neve si era sciolta e il sole malaticcio di quei giorni scaldava i campi, con mia madre sciavamo nei campi di Bresso a raccogliere la cicoria. Cruda in insalata con le uova sode, o cotta e, poi, passata in padella con le acciughe, l'amaro era una costante, tanto che nemmeno un bicchiere di vino «vero» riusciva a smorzare l'effetto sul palato. Le mie papille gustative sperimentavano il «peso della maledizione divina» sulle spalle di quella uma-

nità ribelle e peccatrice.

Di necessità si fa virtù: se la dieta a base di erbe dei campi non soddisfa il gusto dell'umanità, perché non passare alla selvaggina, agli animali da pascolo e d'allevamento? Diventammo anche, se non principalmente, carnivori. Ma le erbe dei campi non cessarono di esserci utili, anzi, divennero indispensabili, proprio per fare della carne degli animali «una pietanza saporita» (Gen. 27, 4-7.9.14.17).

Mi piace andare per i prati a cercare le erbe da mangiare e quelle che curano; le erbe con le quali fare infusi, da offrire agli ospiti quando vengono a casa. La ricchezza della loro varietà e dei loro usi mi ricordano la generosità della creazione divina! Torniamo nei campi, raccogliamo le erbe, lasciamoci amare da esse.



Foto Emanuela Durand

Il Centro antiviolenza Svoltà Donna sul territorio

Piervaldo Rostan

«**G**razie a tutti i comuni, le associazioni e i privati che organizzano eventi e ci invitano alle loro iniziative, riceviamo nuove energie per continuare questo impegnativo percorso», sottolinea Laura Zoggia, da anni «anima» del Centro. La festa dell'8 marzo ha un valore molto importante se è accompagnata dall'impegno sociale nei confronti delle associazioni che supportano le donne in un percorso di uscita dalla violenza. «Purtroppo – aggiunge Zoggia – l'8 marzo non abbiamo nulla da festeggiare. Sarà una giornata di sciopero globale delle donne cui hanno aderito oltre 22 paesi, poiché non siamo più disposte ad accettare la violenza e lo sfruttamento che ci opprime».

Sul territorio sono previste molte iniziative.

Sabato 4 a **Pinerolo**, dalle ore 17,30 al Salone dei Cavalieri, s'inaugurerà la mostra «Donne insieme per le donne». La mostra sarà visitabile fino al 12

marzo. A **Porte**: dalle ore 20 presso gli impianti sportivi *Alter Festa* organizzato dall'associazione sportiva Accademia con *Cena e Live Music*.

Domenica 5 a **Pinerolo** al Salone dei Cavalieri ore 20,30 radiodramma a figure «Gabriele e Wasyly». Interpreti G. Bissaca e S. Ressico.

Lunedì 6 a **Pinerolo** al rostogrill «I Vitelloni» fino al 12 marzo «Chi ama vede Rosa».

Mercoledì 8 a **Pinerolo** in piazza Facta, dalle 9 alle 13, banchetto di sensibilizzazione di Svoltà Donna allo sciopero generale organizzato da «Non una di meno». Giovedì 9 a **Porte** al bar Plan B apericena e *karaoke* delle donne dalle ore 20.

Sabato 11 a **Pinerolo**, dalle 9 alle 14, le volontarie di Svoltà Donna saranno presenti in piazza Facta con distribuzione di viole a sostegno delle attività del centro antiviolenza.

Venerdì 24 a **Pinerolo** al Tempio valdese, alle ore 21, i giovani del «Coretto valdese» di Torre Pellice si esibiranno in un concerto a favore di Svoltà Donna.

Riforma - L'Eco delle Valli Valdesi

Redazione centrale - Torino
via S. Pio V, 15 - 10125 Torino
tel. 011/655278
fax 011/657542
e-mail: redazione.torino@riforma.it

Redazione Eco delle Valli Valdesi

recapito postale:
via Roma 9 - 10066 Torre Pellice (To)
tel. 366/7457837 oppure 338/3766560
e-mail: redazione.valli@riforma.it

Direttore

Alberto Corsani (direttore@riforma.it)
Direttore responsabile ai sensi di legge:
Luca Maria Negro
In redazione:
Samuele Revel (coord. Eco delle Valli), Marta D'Auria (coord. Centro-Sud), Claudio Geymonat (coord. newsletter quotidiana), Gian Mario Gillio, Piervaldo Rostan, Sara Tourn.
Grafica Pietro Romeo

Supplemento realizzato in collaborazione con Radio Beckwith Evangelica:

Simone Benech, Denis Caffarel, Leonora Camusso, Matteo Chiarenza, Matteo De Fazio, Daniela Grill, Alessio Lerda, Marco Magnano, Diego Meggiolaro, Claudio Petronella, Susanna Ricci, Paolo Rovara, Matteo Scali.

Supplemento al n. 9 del 3 marzo 2017 di Riforma - L'Eco delle Valli Valdesi, registrazione del Tribunale di Torino ex Tribunale di Pinerolo n. 175/51 (modifiche 6-12-99)

Stampa: Alma Tipografica srl - Villanova Mondovì (CN) tel. 0174-698335

Editore: Edizioni Protestanti s.r.l.
via S. Pio V 15, 10125 Torino

DOSSIER/Le erbe Una tesi di laurea alla scoperta di erbe utilizzate in cucina ma soprattutto alla scoperta di persone, di tradizioni e di usi che si tramandano di generazione in generazione

Uomini, donne ed erbe



Rosa canina – foto Emanuela Durand

Emanuela Durand

Sin dalla notte dei tempi l'uomo è dipeso dalla conoscenza di ciò che lo circondava, ha dovuto imparare a sue spese ciò che era buono e ciò che non lo era, il rapporto con la natura era molto forte, più di quanto lo sia al giorno d'oggi. Mangiando una pianta sbagliata si rischiava la morte, mentre altre potevano avere effetti benefici sul corpo. Pensiamo quanto la scelta di coltivare determinate piante piuttosto che altre abbia condizionato l'odierna agricoltura: se fossero state fatte scelte diverse, probabilmente nei nostri piatti avremmo ricette completamente differenti.

Al giorno d'oggi la maggior parte di noi dà per scontate alcune conoscenze apprese nel passato, lo stretto legame tra uomo e natura è venuto meno; fortunatamente il progresso ci ha portati a raggiungere livelli molto alti di indipendenza, se così vogliamo chiamarla; ma chi ancora mantiene contatto con ciò che lo circonda, a iniziare dal rapporto con le erbe spontanee dei nostri prati e boschi, c'è anche nelle nostre valli anzi, direi, soprattutto nelle nostre valli.

I moderni raccoglitori sono spinti alla raccolta delle specie spontanee commestibili, da esigenze diverse rispetto a chi, un tempo, raccoglieva erbe

«Man mano che saliamo di quota cambia la consapevolezza e cambia il rapporto con le erbe, diventa molto più legato alle tradizioni, meno istintivo e più rispettoso»

per necessità, per sopravvivere o per integrare la dieta molto povera. Un distinguo va però fatto in base al luogo che si prende in esame; non è così insolito trovare in pianura gente che raccoglie piante a poca distanza dalle strade più trafficate, incurante dei pericoli derivanti dall'inquinamento dei gas di scarico degli autoveicoli. Man mano che saliamo di quota cambia la consapevolezza e cambia il rapporto con le erbe, diventa molto più legato alle tradizioni, meno istintivo e più rispettoso. In val Pellice, Chisone e Germanasca non è insolito incontrare gente che in primavera raccoglie perché la nonna le ha insegnato a riconoscere e a cucinare determinate piante e, spinta da questi insegnamenti, ripercorre la tradizione cercando di tramandarla in seguito anche ai propri figli. Ma non è soltanto la tradizione a far muovere i passi nei prati, con lo sguardo chino e il cestino sotto braccio, è anche una scelta dettata dal «volersi bene», voler mangiare qualcosa di diverso e salutare, lontano dagli *standard* a cui i nostri palati sono ormai abituati; oppure, per chi ha la fortuna di vivere in un luogo a contatto con la natura, mangiare erbe diventa una comodità: appena usciti di casa avere già a disposizione gli ingredienti per una buona frittata o una minestra.

Nelle nostre valli, però, le piante sono da sem-

pre amiche della nostra salute e per questo sono decisamente più conosciute da un punto di vista erboristico che non culinario. Avendo avuto la possibilità, nello scrivere la mia tesi di laurea, di incontrare parecchie persone raccoglitrici, era difficile mantenere la chiacchierata sull'uso alimentare, quasi sempre mi raccontavano di come curare una ferita o un mal di pancia, proprio perché per loro era normale utilizzare determinate specie in caso di bisogno, così come per noi è normale prendere una compressa per il mal di testa. Durante le mie interviste è stato bello conoscere tante persone grazie alle erbe, vederne alcune illuminarsi raccontandomi gli insegnamenti della mamma, oppure l'emozione di quando le gambe potevano permettere la salita in quota per vedere una bella distesa di violette. Per queste persone le erbe fanno indissolubilmente parte della loro vita, il rispetto per la natura traspirava da ogni parola che mi veniva raccontata, «alla natura si prende solo quel che serve, mai di più del necessario»; questa è una conoscenza molto profonda: la loro esperienza non è maturata sui libri ma dal contatto diretto con ciò che li circondava. Le nostre radici si percepiscono anche dalla nostra conoscenza e rispetto per un determinato luogo.

È bello poter imparare da persone che, oltre a insegnarti a distinguere una specie da un'altra, te la raccontano con le sfumature che caratterizzano le loro vite di raccoglitori e raccoglitrici.



DOSSIER/Le erbe che diventano una passione e anche un lavoro. L'intervista a Nadia Granero, diplomata in erboristeria, ci invita a prenderci cura delle piante attraverso cultura e conoscenza

Con le erbe si lavora con i 5 sensi

Matteo De Fazio

«**I** valdesi in fuga nei secoli su queste valli hanno mangiato di sicuro delle erbe locali. Chissà se i fori a coppella sulle nostre rocce potrebbero essere dei mortai da lavoro per piante di vario tipo». Parlando di erbe, si inizia parlando di una cosa e si finisce altrove. Ma per forza è così, è un argomento che porta con sé, oltre a gusti e profumi, diverse storie, diversi luoghi, ricordi e sguardi verso il futuro. Pensando alle piante delle nostre valli, ci vengono subito in mente, per esempio, quelle tossiche, quelle urticanti, quelle pericolose insomma. Ma ce ne sono altre che magari abbiamo solo sentito nominare, perché ormai sono difficili da trovare nelle nostre passeggiate montane. Dopo diverse leggi, e in particolare una circolare del 1981 del ministero della Salute, possiamo parlare di piante medicinali quando parliamo di quelle vendute e maneggiate da farmacisti, altrimenti è corretto parlare di piante officinali. Al di là delle norme, ognuno di noi reagisce alle erbe in modo diverso, ma è indubbio che esse influenzino il nostro organismo.

Conoscere le piante è importante, principalmente perché in ogni luogo dove poggiamo gli occhi possono esserci delle erbe con le loro specifiche proprietà che stimolano la nostra curiosità. Per amore della conoscenza, dunque, ma anche per evitare rischi: si pensi a quei tre giovani di Treviso che qualche anno fa sono finiti in ospedale con paralisi della muscolatura e del sistema respiratorio per una tisana fatta con lo stramonio.

Secondo Nadia Granero, diplomata in erboristeria e grande conoscitrice della materia, un tem-

po veniva tramandata maggiore cultura sul tema, «le nonne dicevano di non toccare le bacche blu, nere o verdi: ora capisco che parlavano di bacche di morella, di belladonna o di *actaea spicata*, tutte piante tossiche. Oppure le bacche verdi come il sambuco se non è maturo, o le bacche blu come la *paris quadrifolia*, che sono tossiche. Evidentemente anche i bambini conoscevano meglio i mirtilli e non c'era pericolo, ma erano indicazioni giuste, e avevano un senso profondo».

– *Ci sono piante che caratterizzano il nostro territorio?*

«Il *genepy*, sicuramente. Non si trova sugli Appennini o in altri luoghi, ma soprattutto qui e in Valle d'Aosta. C'è un altro elemento interessante, per scoprire le piante: se si segue la toponomastica, ci sono luoghi che prendono i nomi da certe erbe. Come per esempio i *bruera*s, tutto brugo e brughiera. Sopra Angrogna, per esempio, c'è una località che si chiama proprio così. Oppure si pensi a Frassinio, nel Cuneese: si chiama così per il nome delle piante. Anche fuori da questo territorio, è lo stesso: verso Como c'è una fontana della belladonna: nel visitarla ho scoperto che era circondata dalle omonime piante. Le piante sono un buon riferimento perché in genere rimangono».

– *Però a volte spariscono: quali non ci sono più nel nostro territorio rispetto a un tempo?*

L'*arquebuse*, per esempio, che avevano le nostre nonne nell'orto. Era una varietà di tanaceto (*Tanacetum vulgare crispum*), dall'aspetto di un merletto, per intenderci. Quello lì l'abbiamo perso, e oggi il tanaceto (la *tanaio* in patouà) viene spacciato per *arquebuse*. Una pianta molto amara e tossica in grande quantità. Quando una pianta sparisce spesso si gioca a ritrovarla in altre qualità, ma

non è la stessa cosa per la classificazione botanica. Un'altra pianta interessante è il levistico officinale, le vecchiette lo chiamavano *magi*, un sedano delle alpi italo-francesi. Si è andato a estinguere allo stato selvatico, non l'ho mai più visto in tanti anni. Oppure la salvia sclarea, l'erba moscatella: colori azzurri, rosa e bianchi magnifici, un forte profumo di sottobosco, ma non ne ho mai più viste sul nostro territorio».

– *Quali elementi culturali accompagnano la conoscenza delle piante?*

«Un elemento storico, che porta a conoscere il passato dei luoghi che viviamo, ma sicuramente anche sociale nel passare la conoscenza. Sto facendo degli accompagnamenti con delle persone interessate al tema e in questo modo si passano la conoscenza e la passione. Oppure con degli studenti di tecniche erboristiche di Savigliano che si lamentano di non vedere mai le piante. O con gli studenti dell'accademia di Pollenzo. C'è anche un aspetto sensoriale, poiché con le erbe si lavora con i cinque sensi: alcune fanno anche dei rumori, se si ascoltano. Per l'aspetto sociale, posso ancora raccontarvi che le piante mi hanno portata a lavorare al carcere "Lorusso e Cotugno" di Torino insieme ai detenuti, in una sezione maschile, in un contesto di vivaismo e giardinaggio. Entrare in un carcere a discutere e condividere la passione per le piante è un fatto decisamente e profondamente sociale. Le erbe dunque possono anche collegare le persone. Oltre al fatto che io stessa imparo molte cose dai detenuti».

– *Come si proteggono le piante?*

«Curandole, trapiantandole e valorizzandole, visto che loro non possono scappare. Ma anche con la cultura e la conoscenza».



Silene



DOSSIER/Le erbe, quelle cattive (per modo di dire) non sempre vengono per nuocere. Resistenti e invadenti hanno anche dei pregi e non sempre bisogna combatterle (sempre con metodi sostenibili)

Erbe infestanti: una lotta difficile



Daniela Grill

Diceva Ralph Waldo Emerson: «L'erba è una pianta di cui non sono state ancora scoperte le virtù». Chissà però se, oltre a essere filosofo, scrittore, poeta e saggista, si cimentò concretamente anche nell'arte del giardinaggio?

Perché un conto è voler vedere l'aspetto positivo di una natura libera e rigogliosa, un altro invece è doverci avere a che fare. Non solo per permettere la coltivazione in orti, giardini e frutteti, ma anche nella gestione degli spazi incolti delle zone montane o collinari, che nei mesi estivi assomigliano a delle vere e proprie giungle.

Volendo tralasciare i metodi chimici, aggressivi e sconsigliati a lungo termine anche per una contaminazione delle falde acquifere, proviamo a scoprire insieme quali rimedi naturali tengono alla larga le erbe cattive e indesiderate, anche perché alcuni metodi efficaci si possono preparare con semplici elementi presenti nelle nostre case e cucine.

Un pacciame economico e utile per prevenire la crescita delle erbacce si può realizzare con la **carta da giornale** bianca e nera (non colorata per la presenza di sostanze tossiche per il suolo): alternando le pagine o

i cartoni con materiale azotato sul terreno.

Il **sale** invece può essere utilizzato puro, spargendolo a mucchietti in fossi scavati accanto alle erbe infestanti, oppure sciolto in un composto con acqua e aceto bianco. Anche il **sapone** per le stoviglie, diluito in cinque litri di acqua, può essere gettato sulle piante infestanti, oppure della candeggina spruzzata, che fa seccare le piante.

Le erbe infestanti, annuali o perenni, crescono ovunque, hanno adattato la loro sopravvivenza a ogni tipo di terreno, cortile, il sentiero, il prato o le aiuole. In effetti però non tutte le erbe infestanti vengono per nuocere. Il problema a volte è saperle riconoscere. Alcune curiosità. Il **farinello**, comune un tempo, era utilizzato come verdura, finché non vennero introdotti gli spinaci. L'**ortica** viene usata per combattere l'anemia, è depurativa e ricca di sali minerali: si può usare nelle minestre, in tisane oppure sotto forma di crema per eczemi ed eruzioni cutanee. L'**equisetio**, pianta primordiale e quindi difficilissima da eliminare, ha proprietà rimineralizzanti, cura i disturbi renali e in agricoltura difende le piante da alcuni parassiti. Il **tarassaco** è ottimo per curare problemi del fegato ed è un efficace antinfiammatorio: si può mangiare crudo in insalata oppure cotto.



Sul riscaldamento globale

Sul numero di febbraio dell'Eco delle Valli Valdesi free press, l'articolo in ultima pagina «Riscaldamento globale: una certezza scientifica» inizia con «Non ci sono ancora certezze assolute se le cause siano legate all'uomo o a cicli climatici». E si conclude con «Non sappiamo ancora quindi quali siano le cause di questo riscaldamento, forse però è il caso di iniziare a farsi delle domande ma soprattutto a cercare delle risposte».

Vorrei informare l'autore che ormai da anni i climatologi hanno individuato con certezza la principale causa del riscaldamento globale, e che ne hanno già discusso ministri e capi di Stato nella COP 21 di Parigi e nella COP 22 di Marrakesh del 2016.

Una sintetica spiegazione delle cause si trova all'inizio dell'enciclica papale Laudato si' del 2015, al punto 23: «Numerosi studi scientifici indicano che la maggior parte del riscaldamento globale degli ultimi decenni è dovuta alla grande concentrazione di gas serra (anidride carbonica, metano, ossido di azoto e altri) emessi soprattutto a causa dell'attività umana. La loro concentrazione nell'atmosfera impedisce che il calore dei raggi solari riflessi dalla terra si disperda nello spazio. Ciò viene potenziato specialmente dal modello di sviluppo basato sull'uso intensivo di combustibili fossili, che sta al centro del sistema energetico mondiale. Ha inciso anche l'aumento della pratica del cambiamento d'uso del suolo, principalmente la deforestazione per finalità agricola».

Nelle stesse pagine si indicano altri possibili fattori (vulcanismo, variazioni dell'orbita e dell'asse terrestre, ciclo solare), ma la causa principale ormai è chiara, e solo i petrolieri negano il ruolo della combustione di petrolio, carbone, metano (i combustibili fossili) nel riscaldamento del pianeta.

Ricordo infine che molti studiosi hanno iniziato da anni a «cercare delle risposte» per rallentare tale riscaldamento: diminuire il consumo di combustibili fossili per riscaldamento, grazie all'isolamento termico degli edifici; produrre energia con fonti rinnovabili (fotovoltaico, solare termico, eolico, geotermico); ridurre l'inquinamento causato dalle auto incentivando l'uso del treno (a trazione elettrica); fermare la deforestazione e incentivare forme di allevamento meno inquinanti... Scelte difficili da prendere, ma che porterebbero notevoli risparmi economici e che creerebbero migliaia di posti di lavoro, oltre a salvare il pianeta Terra.

Furio Chiaretta



DOSSIER/Le erbe Di padre in figlio, ormai da generazioni, si tramandano saperi e segreti della preparazione di infusi alcolici che possono costituire una realtà solida e riconosciuta del territorio

La tradizione dei liquori

Piervaldo Rostan

«**O**gni volta che raccolgo un'erba penso al mio bisnonno Giacomo che ha iniziato questo mestiere – ammicca Enrico Bernard di Pomaretto, oggi titolare dell'omonima azienda di produzione liquori –; e quando la metto a macerare e la lascio mesi nell'alcol penso che questa è la storia della mia famiglia».

Quelle di Bernard sono produzioni artigianali eppure non proprio «di nicchia»; un'attività nata oltre un secolo fa, nel 1902, e passata, appunto, fra le generazioni. I liquori (infusi o macerati, non distillati, *ndr*) hanno come base erbe e fiori di montagna, per la maggior parte spontanei.

«A volte ci troviamo ad alzarci quando è ancora buio e salire in montagna a cercare i fiori e le erbe. La macerazione a freddo consente di rilasciare con calma i loro profumi, i loro gusti, la loro bontà. Non usiamo aromi, ma solo fiori ed erbe di queste montagne e alcol di frumento europeo. E misceliamo il tutto con un ingrediente speciale: la santa pazienza che il mio bisnonno ha insegnato a mio nonno, che mio nonno ha insegnato a mio papà, e che il mio papà ha insegnato a me».

«Il mio bisnonno Giacomo a fine '800 andò a lavorare a Marsiglia; ma non vedeva l'ora di tornare

a casa, nelle sue valli. E così quando tornò nel 1902 con i risparmi accumulati da emigrante in Francia, creò la sua attività di produttore di bevande. Quella che produceva era la caratteristica gazzosa con la biglia, che faceva da tappo interno grazie alla pressione generata dalle bollicine. Ora è un nostalgico oggetto di culto, all'epoca era amatissima dai bambini perché prima si beveva la gazzosa e poi si giocava con la biglia. Gli adulti, invece, per darle un gusto più rustico la mischiavano con la birra, per fare il classico *panaché*».

«Così il mio bisnonno Giacomo – prosegue il racconto – decise di imbottigliare e distribuire nelle valli la birra prodotta da Bosio & Caratsch, il primo birrificio d'Italia, che iniziò a fare birra a Torino quando l'Italia esisteva solo nei sogni di Garibaldi, Mazzini e Cavour. Partiva da Pomaretto con il calesse carico di bottiglie di liquori d'erbe e di menta, e andava a venderli a Torino, ai bar, ai ristoranti, alle case aristocratiche a cui si accedeva dall'entrata di servizio, accolti dalle cameriere e dal maggiordomo che sorvegliava tutto. Poi caricava le botti al birrificio Bosio & Caratsch e tornava a Pomaretto a imbottigliare la birra per la clientela delle valli».

– Oggi le erbe alpine sono l'essenza dei vostri liquori; si può fare una stima di quanto sia sponta-

neo e quanto coltivato?

«Le specie botaniche che usiamo per i nostri liquori arrivano dalle montagne intorno a noi, per lo più della val Germanasca, della val Chisone, dell'alta val Susa. In alcuni casi collaboriamo con dei raccoglitori anche di altre vallate piemontesi. Se analizziamo i liquori posso ritenere che il *genepy* al 70% è spontaneo, il *serpoul* al 100%. Le erbe che usiamo per il *Barathier* al 60% sono spontanee».

– Dunque alcune essenze sono coltivate...

«Beh certo, il rabarbaro o le albicocche, di cui usiamo i noccioli, sono coltivati. Un vivaista ci fa anche le piantine di angelica; ma i maggiori inseminatori sono i raccoglitori: noi teniamo da parte i semi del *genepy* che le persone impegnate nella raccolta a loro volta seminano nel giusto *habitat* in alta montagna».

– Ma la raccolta dei fiori spontanei è regolamentata?

«Sì, da una legge regionale di oltre 30 anni fa – ricorda Bernard –; meglio, per alcune piante non ci sono limiti, mentre per altre sì. È il caso a esempio, del *genepy*: in questo caso dobbiamo fare domanda per l'autorizzazione in deroga ai limiti; alle Comunità montane (oggi Unioni montane) e per le zone a parco alla Città metropolitana».



Genepy – foto Robi Janavel

DOSSIER/Le erbe Un tempo la canapa era diffusa sul territorio in maniera massiccia come testimoniano alcuni toponimi come quello di piazza Canavero a Luserna S.G., in cui si commerciava il vegetale

Tornare alla canapa



Taglio della canapa - foto Rbe

Diego Meggiolaro

La canapa, *Cannabis sativa*, rappresenta una fondamentale risorsa naturale, purtroppo eccessivamente sottovalutata a livello mondiale e oscurata dal periodo di proibizionismo che ne limitò fortemente la coltivazione anche in Italia, paese dove le piantagioni di canapa erano molto floride. La canapa non deve confondersi con la specie sorella, la *Cannabis indica*, da cui si differenzia per la diversa percentuale della molecola di tetraidrocannabinolo: nella sativa (legale) non supera lo 0,6%; nell'indica (ancora illegale) può variare dal 7% al 27%.

Quando si parla di *cannabis* si pensa subito alla *marijuana*, ma tutti dovrebbero sapere che questa pianta è una delle più versatili che la natura offre e che in molti casi essa può perfettamente sostituire il petrolio, a esempio per quanto concerne la produzione di carburanti e materie plastiche, oltre a rappresentare nel contempo un'alternativa ecologica al cotone per la produzione di fibre tessili, una risorsa alimentare da non sottovalutare e una materia prima adatta per la fabbricazione di carta e di materiali isolanti per l'edilizia.

Il 2016 verrà ricordato come l'anno in cui è stata approvata la legge che disciplina il settore della canapa industriale, anche se in Italia, dove abbiamo una solida tradizione alle spalle soprattutto in Piemonte, nel Carmagnolese, è dal 1998 che si è ricominciato a coltivarla. Nonostante la coltivazione di canapa industriale non sia mai stata espressamente vietata nel nostro Paese, la mala interpretazione delle leggi antidroga ha portato le forze dell'ordine ad arrestare e sequestrare le

coltivazioni di chi negli anni '70 e '80 aveva provato a riprendere la coltivazione della canapa da fibra o da seme.

Ora la nuova legge è stata approvata e in Italia è possibile coltivare canapa utilizzando sementi registrate nell'Unione europea che abbiano un contenuto massimo di Thc certificato dello 0,2% inoltre non è più necessaria alcuna autorizzazione per la semina di quelle varietà. I costi imputabili a un ettaro coltivato si aggirano tra 900 e 1000 euro. I ricavi della vendita dei prodotti agricoli, paglie e semi, sarebbero mediamente di 2400 euro, lasciando quindi all'agricoltore un margine lordo di circa 1400 euro.

Il Piemonte, nonostante la realtà positiva di Assocanapa a Carmagnola, che rappresenta il coordinamento nazionale per la canapicoltura in Italia, non ha ancora una legge quadro, mentre il Lazio ha appena approvato la legge regionale che promuove la coltivazione, le filiere, la trasformazione e la commercializzazione della canapa con 300.000 euro l'anno di finanziamenti per due anni oltre alla possibilità di accedere a bandi attuativi di regolamenti europei nei settori delle attività produttive, dell'ambiente e delle risorse energetiche.

«In Italia negli ultimi tre anni c'è stato un aumento del 200% dei terreni coltivati a livello nazionale che oggi raggiungono quasi i tremila ettari, dai 5 coltivati nel 1997», ha dichiarato Coldiretti, promuovendo così la canapa a nuova risorsa per l'agricoltura italiana, in uno studio che affronta gli effetti della nuova legge sull'entrata in vigore lo scorso 14 gennaio.

Talenti in erba (sintetica)

Matteo Chiarenza

«Terra e polvere che tira vento, e poi magari piove...». L'ambientazione di una delle canzoni italiane più famose di sempre è quella di un campetto di periferia: tanta terra e poca erba, consumata nel tempo dall'infaticabile voglia di calcio di generazioni di giovani calciatori. Non possiamo certo dire che questi luoghi siano spariti dal panorama della contemporaneità, ma accanto a essi, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, hanno iniziato a fare la loro comparsa dei manti verdi e uniformi, perfettamente tracciati e immacolati in ogni stagione. Era l'avvento del prato sintetico che, arrivato dal Brasile, dove andava ricoprendo le superfici di campi da tennis riconvertiti per il «calcio a cinque», cominciava a fare capolino anche in Italia. Almeno inizialmente, vuoi perché il prodotto era a un livello performativo ancora embrionale, vuoi per l'inevitabile romanticismo dei praticanti, questo tipo di superficie ha dovuto farsi largo tra la diffidenza generale.

Da allora tempo ne è passato, il prodotto si è sviluppato con tecnologie che restituiscono un manto del tutto simile al prato naturale e la sua diffusione è sempre più capillare su tutto il territorio nazionale: «I vantaggi di un sintetico rispetto al prato naturale sono molteplici, per chi gestisce le strutture sportive ma anche per l'utente finale – ci spiega un manutentore – e i costi di gestione sono infinitamente inferiori e, con una buona manutenzione, l'investimento iniziale può essere ammortizzato in tempi piuttosto brevi».

Se inizialmente questo tipo di superficie era prevalentemente utilizzata in ambito amatoriale, più recentemente, di pari passo con il miglioramento dell'offerta di mercato, anche lo sport agonistico ha gradualmente ceduto alla praticità e alla funzionalità di questo prodotto. «In effetti questa è la soluzione ideale per quelle società che, per necessità, "stressano" i campi con allenamenti e partite durante tutta la settimana. Con il sintetico, questo problema si risolve e durante l'intera stagione i giocatori possono calpestare una superficie sempre in ottime condizioni».

Nel frattempo anche la percezione degli atleti è mutata e ora, per una società sportiva, la presenza nei propri impianti di campi in sintetico di ultima generazione può essere un elemento che fa la differenza nell'attrarre a sé i giovani calciatori. Traguato non da poco per un prodotto che, in meno di vent'anni, è riuscito addirittura a varcare la soglia del calcio che conta: Cesena e Novara sono state infatti le prime società di serie A a dotarsi di un manto sintetico.



Quattro ricette in cui le erbe sono protagoniste

Insalata di valeriana e acetosella

Ingredienti:

quattro manciate di valeriana
una mela renetta
cinque/otto foglie di acetosella
50 g di formaggio compatto semi-stagionato
10 nocciole
olio di oliva (meglio ancora quello di noci)
succo di limone
sale e pepe



Valerianella olitoria



Rumex acetosa

Tostate le nocciole e schiacciatele;

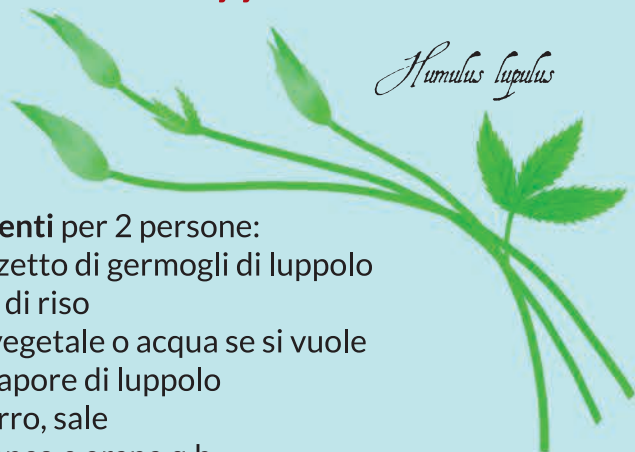


tagliate a piccoli cubetti la mela e il formaggio;

Risotto con il luppolo

Ingredienti per 2 persone:

un mazzetto di germogli di luppolo
4 pugni di riso
brodo vegetale o acqua se si vuole solo il sapore di luppolo
olio, burro, sale
vino bianco e grana q.b.



Humulus lupulus

Tagliuzzate il luppolo e mettetene la gran parte in padella con l'olio, aggiungete il riso e fatelo tostare;



sfumate con il vino bianco e portate a cottura il riso per 15-20 min. aggiungendo acqua o brodo fin che basta;

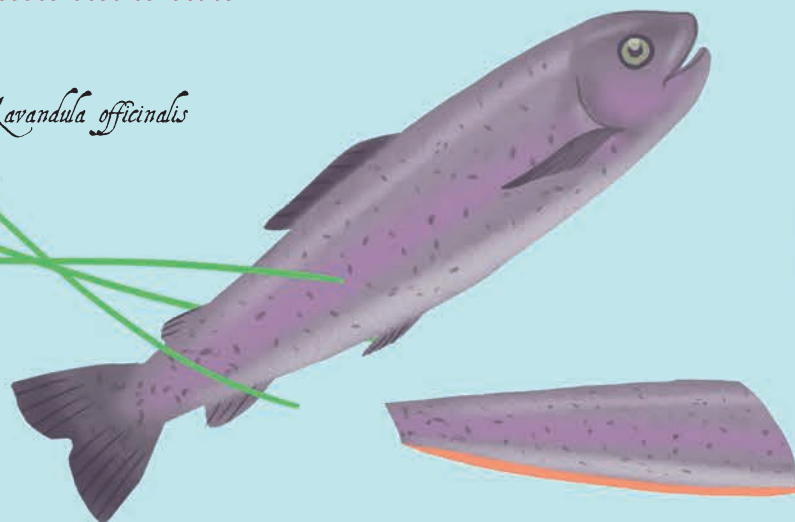
Filetto di trota salmonata alla lavanda

Ingredienti:

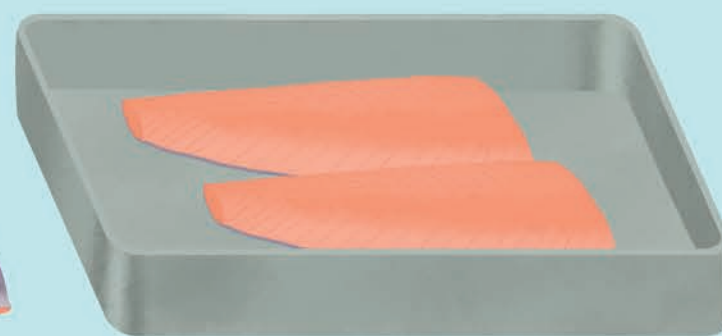
1 filetto di trota a testa
qualche spiga di lavanda, fresca o secca
olio, sale, pangrattato q.b.



Lavandula officinalis



Stendete i filetti su una teglia con la pelle del pesce rivolta verso il basso;



Crêpes ai fiori di sambuco

Ingredienti:

3 uova
200 g farina
500 g latte
40 g burro
3 manciate di fiori di sambuco
zucchero q.b. o marmellata



Sambucus nigra

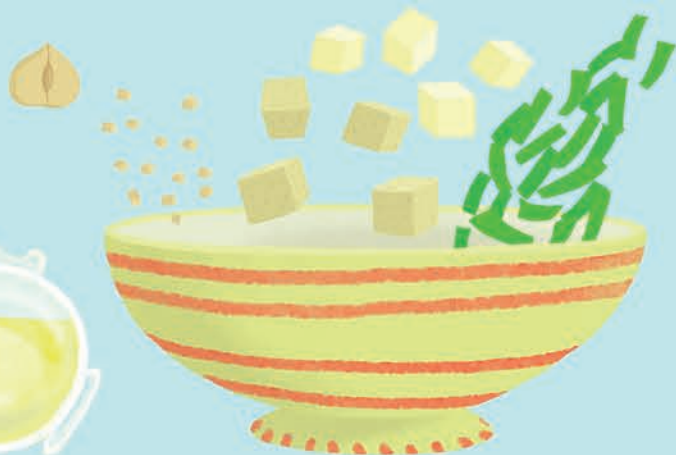
Staccate i fiori dai peduncoli e teneli da parte;



fate fondere il burro;

goniste per arricchire i piatti

mescolate in un'insalatiera due cucchiaini di olio, un cucchiaino di succo di limone, il sale e il pepe;

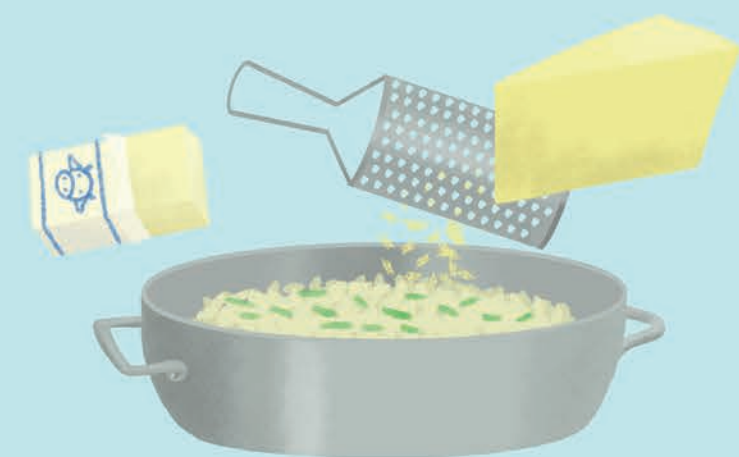


aggiungete le nocciole, la mela e l'acetosella tagliuzzata;

aggiungete la valeriana e mescolate.



a fine cottura aggiungete il burro e il grana;



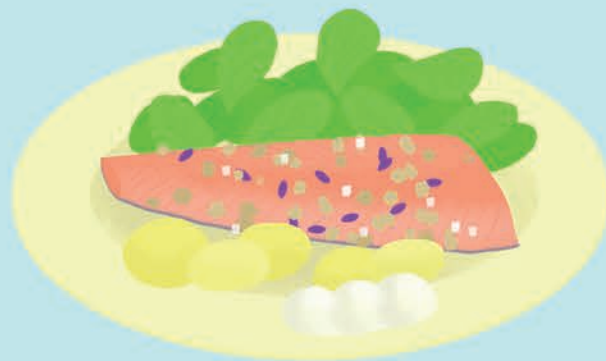
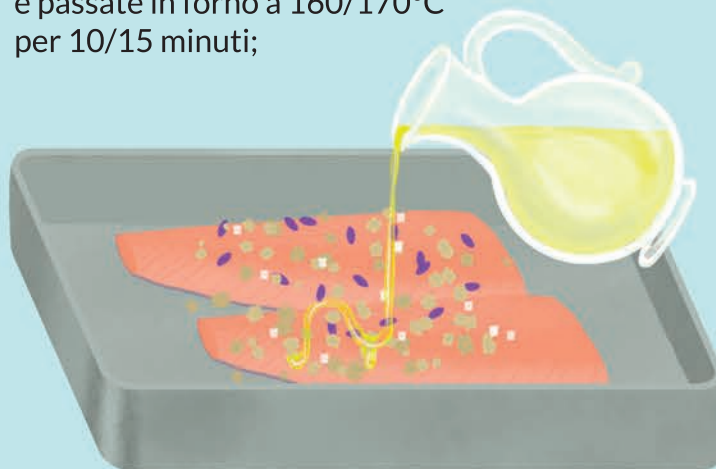
decorate con i germogli di luppolo che avete tenuto da parte.

È possibile arricchire il risotto con qualche pezzo di fragola a fine cottura; l'acidulo della frutta dona un tocco di freschezza al piatto



cospargete con un composto di pangrattato, lavanda e sale;

irrorate con un filo d'olio e passate in forno a 160/170°C per 10/15 minuti;



potete completare il piatto con una salsa di yogurt. Contorno consigliato: patate o insalata.

preparate la pastella mescolando il burro e gli altri ingredienti;



all'ultimo aggiungete i fiori;

cuocete le crêpes e mangiatele cosparse di zucchero o farcite di marmellata secondo il vostro gusto.



Se non conosci le erbe spontanee chiedi a qualcuno di più esperto. Alcune piante dei nostri campi possono essere velenose se ingerite.



Risposta positiva all'interrogazione parlamentare presentata dalla Senatrice Pd Magda Zanoni che dà una svolta alla situazione drammatica di oltre 180 lavoratori pinerolesi i quali da alcune settimane vivevano senza lavoro e senza ammortizzatori

ABITARE I SECOLI

Un editore delle valli nella Ginevra di Calvino



Piercarlo Pazè

Le valli alpine sono sempre state aperte sempre al mondo esterno. Viaggiatori e pellegrini le hanno percorse, gruppi forestieri alla ricerca di nuovi spazi o di un rifugio da persecuzioni o guerre vi si sono insediati e si sono integrati socialmente ed economicamente, i montanari scendevano nella pianura per svolgere lavori stagionali, spesso persone o famiglie emigravano in altre regioni.

Nell'ampia circolazione umana dalle valli all'Europa è peculiare a inizio Cinquecento la vicenda di Giovanni Girard. La famiglia Girard abitava a Meana, allora borgata di Susa con una popolazione in parte valdese, e aveva già avuto un suo membro, Valeriano Girard, barba. Dopo il 1530 Giovanni Girard, negli anni giovanili forse anche lui barba, si trasferì a Ginevra dove apprese l'arte tipografica e aprì un'officina di tipografo. Fra il 1536 e il 1554 egli divenne il principale stampatore-editore di Ginevra, pubblicando varie opere di riformatori e tutte le opere di Calvino — fra cui le versioni successive della sua «Istituzione della religione cristiana» — alimentando con la grande diffusione di questi libri la penetrazione delle nuove dottrine. Il suo marchio editoriale ha al centro una spada con l'impugnatura tenuta ben stretta da una mano, accanto le iniziali I G (Jean Girard) e attorno il versetto «La parola di Dio è viva, efficace e più penetrante di ogni spada a doppio taglio» (Ebrei 4, 12), mentre alla base figura il versetto «Ascoltate cieli, e tu terra porgi l'orecchio, perché l'Eterno parla» (Isaia, 1,2).

Giovanni Girard è noto anche come rinnovatore dell'arte tipografica, perché nei suoi libri ha sostituito ai caratteri gotici corsivi fino ad allora usati nell'Europa centro-settentrionale, molto eleganti ma di difficile lettura, i caratteri romani tondi che erano stati introdotti in Italia, contribuendo all'affermazione di questo nuovo stile grafico.

ABITARE I SECOLI

Pagine di storia nelle valli valdesi e nel Pinerolese

*Piercarlo Pazè

magistrato, è fra gli organizzatori dei Convegni storici estivi presso il lago del Laux in alta val Chisone

Foto Riforma



PMT, arrivano gli ammortizzatori sociali

Matteo Chiarenza

Una buona notizia. Arriva nel primo pomeriggio di mercoledì 22 febbraio e riguarda i lavoratori della Pmt, che potranno finalmente accedere agli ammortizzatori sociali. La notizia arriva da Roma, dove la Commissione Lavoro ha risposto positivamente all'interrogazione parlamentare avanzata dalla senatrice Pd Magda Zanoni e sottoscritta da quaranta parlamentari di diversi schieramenti politici. Con tale risposta viene data facoltà al curatore fallimentare di subentrare nel contratto di solidarietà chiedendo di «volutare» a suo nome il trattamento di Cassa integrazione in corso attualmente sospeso.

Una parentesi positiva in una vicenda intricata, cominciata con il dichiarato fallimento dell'azienda pinerolese da parte del Tribunale di Torino il 31 gennaio scorso. Dal giorno seguente i lavoratori sono stati sospesi, senza salario e senza possibilità di accedere ad alcun ammortizzatore sociale. Per attirare l'attenzione sulla loro condizione di «fantasmi», i lavoratori hanno organizzato un presidio permanente davanti ai cancelli dello storico stabilimento pinerolese.

Sabato 18 febbraio è stata organizzata una

manifestazione che ha visto, ancora una volta, un'ampia partecipazione di tutta la cittadinanza. Erano quasi in duemila, accanto ai lavoratori, nel corteo partito dai cancelli della fabbrica e giunto fino a piazza Facta, dove hanno preso la parola dipendenti e rappresentanti politici e sindacali. Nel suo intervento, il sindaco di Pinerolo Luca Salvai ha sottolineato l'importanza di ripensare un modello di sviluppo entrato in crisi, che ha visto il territorio, negli ultimi anni, impoverirsi di posti di lavoro e servizi.

In prima fila anche le istituzioni religiose, rappresentate dal vescovo della diocesi di Pinerolo e dal presidente del Primo distretto della chiesa valdese che hanno sottolineato la centralità del lavoro nella nostra società e il dovere della politica di tutelarla. Questo gesto ha fatto seguito alla lettura della lettera aperta della chiesa valdese di

Pinerolo in occasione del falò di giovedì 16 febbraio in piazza d'Armi.

Un raggio di sole in una vicenda comunque ancora problematica, soprattutto legata al futuro di PMT. All'orizzonte ci sarebbe infatti l'interessamento dell'azienda ceca Papcel, ma non c'è ancora nulla di ufficiale e non è chiaro quale possa essere il piano industriale che, secondo indiscrezioni, punterebbe all'impiego di soli 70 lavoratori.



Sono iniziati a metà febbraio gli appuntamenti per ricordare i cinquecento anni della Riforma protestante. Nelle valli valdesi sono molti gli appuntamenti organizzati da chiese e Centro culturale valdese fra cui un fine settimana a Pinerolo a maggio

In val Pellice lo sportello per trovare lavoro

Diego Meggiolaro

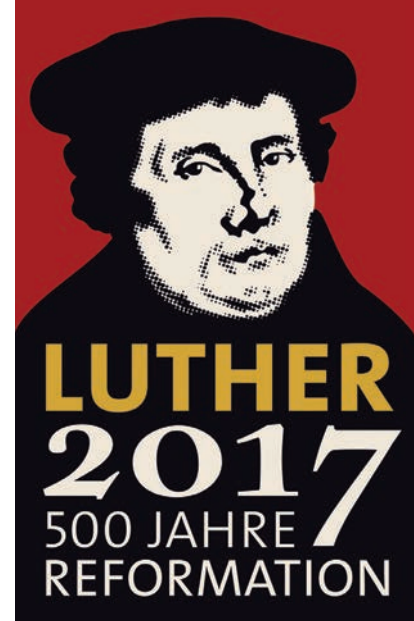
A Villa Olanda a Luserna San Giovanni la Diaconia valdese ha aperto uno sportello per trovare e accompagnare al lavoro, concentrandosi nell'area del Pinerolese e Torinese. Si rivolge ai giovani tra i 18 e i 29 anni, particolarmente svantaggiati, che non si sono formati, che sono senza lavoro, o che addirittura non lo cercano: i cosiddetti *neet*, l'acronimo inglese di *not (engaged) in Education, Employment or Training*, cioè quelle persone che non sono impegnate nello studio, né nel lavoro né nella formazione. «La Regione Piemonte – spiega Samuele Pignoni dell'Ufficio Giovani e Territorio della Diaconia valdese – classifica il nostro territorio come area marginale con problemi complessivi di sviluppo. Come Diaconia ci rendiamo conto che il territorio ha dei problemi di strategie occupazionali e crisi industriale. Un paio di anni fa abbiamo iniziato a lavorare con i giovani su questo versante e ci siamo resi conto che dovevamo adeguare i nostri strumenti a quelle che sono le scelte pubbliche e le normative legate alle politiche attive per il lavoro. Questo ci ha portato ad aprire un servizio accreditato con la Regione Piemonte che possa assolvere a questo compito».

Le ultime scelte pubbliche finalizzate al problema occupazionale prevedono che ci sia sempre di più un incontro attivo tra la persona disoccupata e i servizi predisposti ad accompagnare la persona all'ingresso o al reingresso nel mercato del lavoro. L'Ufficio di Villa Olanda è nato insieme alla cooperativa sociale «Patchanka» di Chieri che concorre alla gestione

dello Sportello. «Il motivo della collaborazione è di essere un interlocutore sufficientemente forte nei confronti della Regione, ovvero capace di attivare più Sportelli e progetti nel territorio. Se ci fossimo presentati solo come unità locale limitata alle valli e al Pinerolese saremmo stati troppo piccoli. Sempre di più, gli enti pubblici richiedono che si sia capaci di una diffusione delle opportunità ampia», spiega ancora Pignoni. La Diaconia aveva già collaborato con la cooperativa «Patchanka» nell'ambito di inserimenti lavorativi di persone con disabilità in un progetto insieme anche a Coldiretti Torino e Città metropolitana, con la nascita del locale Cose Buone a Pinerolo.

I soggetti che possono erogare i servizi alle persone non occupate non sono più solo i Centri per l'impiego ma anche i Sal, i servizi di accompagnamento al lavoro accreditati, come quello nato a Villa Olanda. I Sal, come lo sportello creato dalla Diaconia valdese a Luserna S.G., vogliono differenziarsi dai precedenti Centri per l'impiego perché vogliono costruire un progetto individualizzato con il disoccupato. Con l'operatore di Villa Olanda si potrà realizzare tutto questo attraverso la formazione professionale, la crescita nelle abilità sociali, l'incontro con l'offerta di lavoro, con le aziende e i soggetti alla ricerca di forza lavoro. «Lavoreremo anche, per non dire soprattutto, con quei soggetti che provengono da realtà marginali o maggiormente svantaggiati attraverso le più svariate metodologie come la ricerca di lavoro in gruppo o attraverso il teatro». Bisogna anche immaginare e sperimentare nuove modalità per creare il futuro e il lavoro di domani.

In
principio
era la parola



Sono iniziate le celebrazioni per i 500 anni della Riforma protestante. Cinque secoli ci separano da quando Martin Lutero affisse le sue *Tesi* alla porta della chiesa del castello di Wittenberg e le chiese protestanti italiane si stanno muovendo per ricordare e riflettere su questo importante anniversario. I più attenti avranno già notato che su alcune facciate delle chiese valdesi sono comparsi dei lunghi striscioni che ripercorrono i cinque *sola* della Riforma (*sola fide, sola Scriptura, sola gratia, solus Christus e soli Deo gloria*). Accanto a questo il Centro culturale valdese di Torre Pellice ha in programma una lunga serie di iniziative, fra cui una visita guidata ai musei valdesi di Torre e al «quartiere valdese» ogni ultima domenica del mese. Inoltre il comune di Torre Pellice è stato candidato per diventare «Città della Riforma», iniziativa nata in Germania che raccoglie tutti i Comuni che hanno alcune peculiarità. In Italia solo Guardia Piemontese in Calabria e Venezia per ora si possono fregiare di questo titolo.

Un avvenimento molto importante che vuole coinvolgere il maggior numero di persone è quello pensato dal I Distretto delle chiese valdesi che comprende le valli pinerolese e Pinerolo. Il 13 e il 14 maggio ci sarà proprio a Pinerolo una «due giorni» dedicata alla Riforma, con il coinvolgimento dei vari ambiti delle chiese valdesi (il programma completo e dettagliato sui prossimi numeri del *free press*). Tutti appuntamenti per capire al meglio che cosa è successo il 31 ottobre del 1517 (no, non è solo Halloween) e nei cinque secoli successivi.



La montagna è di nuovo stata al centro della cronaca per diversi incidenti. Si discute molto dell'argomento a livello regionale e si approva una legge che regola la materia con forti limitazioni come già avviene in altre zone dell'arco alpino

IL TEMPO DOMANI

Doppio bagaglio a mano



Paola Raccanello

Quando si va a vivere in una casa di riposo ci si porta dietro un doppio bagaglio. Da una parte la valigia con i vestiti e gli effetti personali, spesso organizzata dai familiari, piena zeppa o semivuota, ricordo di viaggi e di vacanze fatte in un altro periodo o contenitore di una sedentarietà decennale. Viene svuotata lentamente, in modo che tutto il necessario sia presente all'appello e sia sistemato con ordine negli armadi della nuova camera da letto; oppure può essere liberata velocemente dalle «cose» e nello stesso momento da quel possibile e profondo senso di colpa che può accompagnare questo delicato momento, inserendosi, senza farsi notare, tra una camicia da notte e un paio di pantaloni, tra le ciabatte e la fotografia dei nipoti. Insieme alla valigia definita come contenitore utilizzato per trasportare in viaggio gli effetti personali e posizionata in cima a un armadio, o sotto il letto quando diventa una sacca vuota, troviamo un altro bagaglio, molto più ampio e frastagliato, pieno di colori, sicuramente ingombrante, di difficile organizzazione, nello stesso tempo ordinato e ingarbugliato, assolutamente personale, condivisibile o chiuso ermeticamente, come una cassaforte. Il bagaglio che tutti, senza alcuna esclusione, costruiamo di giorno in giorno, di ora in ora, di minuto in minuto: quello della nostra vita. La persona che entra in una casa di riposo per vivere porta con sé due valigie, forse in qualche modo l'una completamente materiale dell'altra, l'una contenitore di tutto quello che nel corso della vita è stato, di tutto quello che della vita racconta la storia. Quindi possiamo immaginare il peso e la delicatezza di quel momento in cui, usciti da una porta conosciuta come casa ed entrati in un'altra sconosciuta e stereotipata, si sente il rumore delle cerniere di queste due valigie colme di sé e della propria storia che vengono aperte e che piano piano fanno uscire la propria intimità.

IL TEMPO DOMANI

Le storie di ieri
raccolte nelle case per anziani
*Paola Raccanello
Animatrice in casa di riposo

Una legge per l'eliski



Foto "Cromwell Heli". Con licenza CC BY-SA 3.0 tramite Wikimedia Commons

Marco Rostan

La montagna è tornata a essere al centro delle cronache, nere, a metà febbraio. Prima il crollo di una cascata ghiacciata su cui stavano compiendo una salita cinque persone e poi una caduta in un canalone innevato hanno causato quattro morti sulla colata di *Bonne Année* in Valle d'Aosta e altri tre, fra cui una guida alpina, in un colatoio dello Chaberton, monte di confine noto a molti. Pochi giorni prima si è invece discusso a lungo della regolamentazione dell'eliski, cioè il farsi trasportare in elicottero in alta montagna e poi ridiscendere sciando fuoripista.

Già lo scialpinismo è uno sport rischioso, anche se praticato con tutti i crismi, dal casco all'assicurazione, e anche con una guida. Ma, per lo meno, salendo per i pendii che poi saranno discesi, si può controllare lo stato della neve, la probabilità di slavine, individuare il percorso migliore. Con l'elicottero si sbarca sulla cima e ci si butta in discesa senza sapere niente.

In generale volare con un elicottero tra le montagne è un rischio, per le nebbie improvvise (altri tragici fatti di cronaca lo confermano: l'elicottero caduto a Campo Felice e quello atterrato in emergenza a Cafasse), perché le pale possono urtare una roccia. Perciò questo mezzo andrebbe usato il meno possibile, riservandolo al pronto soccorso e al rifornimento di viveri per i rifugi. Qualche anno fa, sulle montagne della val di Thuras, un guasto meccanico provocò la caduta dell'elicottero e la morte di quattro sciatori, della guida e del pilota.

Lungo l'arco alpino, in Francia o in Sviz-

Cai ed eliski

Un no secco quello di Vincenzo Torti, presidente nazionale del Cai, durante un congresso di Mountain Wilderness a Lanzo Torinese. «Il Club alpino italiano conferma la propria contrarietà alla frequentazione della montagna per fini di svago con qualsiasi tipo di mezzo a motore: dalle moto da enduro ai quad, dalle motoslitte agli elicotteri» le sue parole. Lo spunto: la giunta comunale di Balme nell'autunno ha vietato qualsiasi tipologia di accesso e di fruizione motorizzata a scopo ludico della montagna sul proprio territorio. [S.R.]

zera l'eliski è vietato, con la conseguenza che chi vuole praticarlo si sposta in Italia, in particolare nella zona della Via Lattea. Ora anche l'Italia sembra orientata a una forte regolamentazione e il Consiglio regionale del Piemonte ha approvato all'unanimità una legge sulla pratica degli sport montani invernali ed estivi, con norme più rigide per le zone protette (come i parchi), localizzazione di siti precisi per atterraggi e decolli. Uno degli argomenti rilevanti per l'approvazione della legge è stato che, aumentando la domanda per la pratica dell'eliski, esso può costituire un'attrattiva importante con conseguente crescita turistica e ricaduta economica. Personalmente penso che si tratti di uno sport riservato ai molto ricchi, che danneggia l'ambiente con l'inquinamento (questo vale anche per le motoslitte...), con il rumore dannoso per gli animali e che pregiudica la stabilità del manto nevoso.

Quanto alla ricaduta economica, si tratta in realtà di un possibile maggior guadagno per i maestri di sci e le guide. Forse ci sarà qualche posto di lavoro nell'organizzazione, ma ce ne sarebbero centinaia se si mettesse mano seriamente a un piano di manutenzione dei territori montani, anche senza grandi opere ma con un controllo minuto, costante e periodico, che garantirebbe occupazione, prevenzione, e che costerebbe agli enti pubblici molto meno di quello che si spende per ricostruire dopo frane e terremoti. Un'idea, questa della manutenzione, che si ripete in tutti i convegni sulla montagna, ma si fa ancora sporadicamente. Questa sarebbe la vera grande opera di cui il nostro paese ha urgente bisogno.

SPORT Hockey su ghiaccio e hockey su prato: due realtà diverse fra loro con i successi dei giovani (Under 18 e 21) che hanno vinto nelle ultime settimane il campionato nazionale di categoria

Valpe, gli ultimi dieci anni

Alberto Corsani

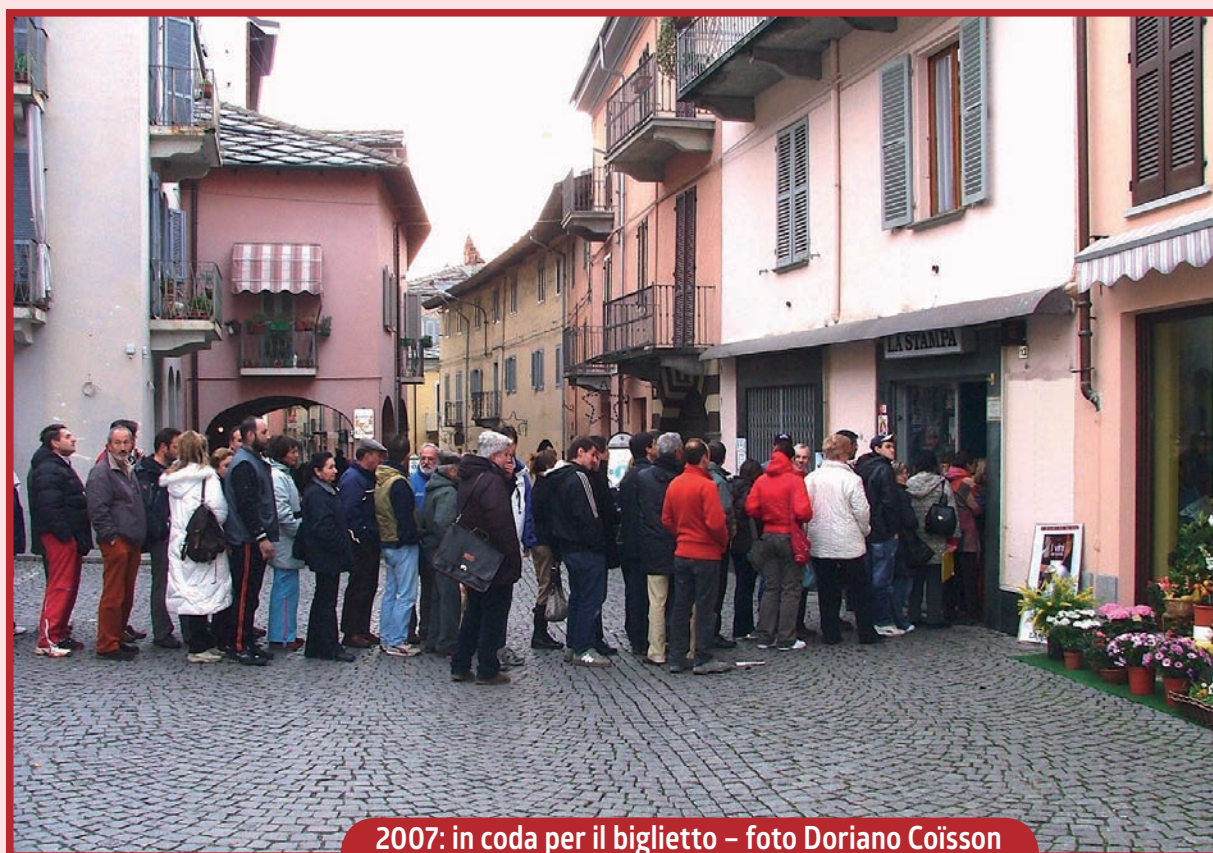
Le vicende sportive sono fatte anche per toccare l'animo umano, suscitano emozioni e vivono di slanci. L'avventurosa storia dell'hockey su ghiaccio, in val Pellice, vive da sempre di questa simbiosi tra pratica amatoriale e giovanile, evento tecnico-agonistico e (soprattutto) passione.

E passione è parola che ha molti significati, un modo di essere che può rivelarsi produttivo, velleitario, spesso stupendamente ingenuo. Un modo di essere che significava negli anni '60 andare a giocare a 1200 metri prendendo la cestovia all'andata e al ritorno, dopo essersi cambiati in piccoli *chalet* in legno scalati dalla stufa; significava che i giocatori che andavano in panchina a rifiatore, dando spazio a un'altra «linea», dovevano passare i guanti ai colleghi: il *budget* era quello che era; significava andare a battere i denti (e i piedi) sulle tribune di una pista scoperta per vedere la propria squadra perdere di larga misura contro un po' tutti; significa

che la squadra e il «popolo Valpe» dei tifosi sono sopravvissuti al duplice crollo dello stadio Filatoio; in un'alluvione (1977) ha perso un giocatore nel corso impazzito del torrente; e ha perso, nel corso degli ultimi anni, un presidente, proprio a fine marzo di dieci anni fa; un capitano e giocatore storico; un attrezzo amico di tifosi, giocatori e degli avversari.

La valle, intorno all'hockey, ha visto anche pagine bellissime: quelle concrete di due vittorie nel campionato di serie B; le vittorie di due Coppe Italia (2013 e 2015); una finale scudetto nello stesso 2013. Questi sono trofei, risultati che restano nell'Albo. Poi ci sono le pagine che fanno statistica solo nel cuore: la prima vittoria in casa contro il Bolzano, quando nessuno si mise il cappello, sotto la pioggia, nell'ottobre 1999; alcune epiche risse, le bevute e gli incontri con gli «ex».

In tutto questo c'è un rischio: il compiacimento per una particolarità della gente Valpe, la tendenza a sentirsi diversi, una vicinanza ai gio-



2007: in coda per il biglietto - foto Dorian Coisson

catori che a volte determina eccessive aspettative, poi magari la delusione – ma d'altra parte la vita dello sportivo sta proprio nell'esultare e nel saper accettare le delusioni. Trovo invece che l'elemento più bello di questa partecipazione popolare e agonistica stia proprio... nel coinvolgimento degli avversari: in che modo? Beh, a giocare a 1200

metri, in cestovia ci venivano pure le altre squadre; a sfidare la Valpe, al Filatoio con la pista circondata di spettatori «assatanati» ci sono venuti tutti (ridono, vedendo quelle 12-13 «pilie» che tolgono la visuale alla tribunetta – diceva un simpatico altoatesino giocatore Valpe –, poi quando cominciate a fare casino, se la fanno sotto...). I gioca-

tori ospiti hanno saputo «non gioire», vincendo a Torre Pellice dieci anni fa il campionato di serie A2: era il Merano, la Valpe piangeva Mauro Ferrando e loro l'hanno ricordato facendo del loro meglio, cioè giocando per vincere. Sguardi di solidarietà fra casacche diverse, gratitudine per aver fatto una partita vera. Emozioni, appunto.

Hockey Val Chisone campioni d'Italia

C'è un altro hockey che da anni ottiene risultati importanti a livello nazionale. Stiamo parlando di quello giocato su prato (o, come in questo caso, in strutture chiuse) che in val Chisone ha un centro di eccellenza. Proprio a metà febbraio si è conclusa la vittoriosa cavalcata dell'Hockey Prato Val Chisone under 18 maschile che ha conquistato un meritato tricolore *indoor*, nelle finali disputate a Bologna. Un cammino senza macchia per la squadra che già l'anno scorso aveva raggiunto questo importante risultato. Nel girone eliminatorio giocato fra dicembre e gennaio i giovani non hanno lasciato per strada nessun punto vincendo sempre con ampio margine (10 a 4 contro Bra la vitto-

ria più «risicata»); la musica non è cambiata neppure nel girone successivo con tre vittorie su tre contro Pisa, Rassemblement (Torino) e Bonomi (Castello d'Agogna, Pavia). Alle finali altre 5 partite contrassegnate da altrettante vittorie hanno consegnato il tricolore al Villar (8 a 4 in finale con il Bologna).

Più combattuto ma altrettanto entusiasmante il cammino dell'Under 21 maschile *indoor* che a fine gennaio a Castello d'Agogna ha vinto il titolo nazionale di categoria, risultando imbattuto sia nei gironi di qualificazione sia in quelli di finale.

Una bella realtà che anche nei campionati su prato all'aperto si sta comportando bene sia a livello senior (serie B) sia nelle numerose categorie giovanili.



CULTURA «Nati per far Leggere: l'importante è leggere, in qualsiasi forma» questo il nuovo slogan della biblioteca che strizza l'occhio ai nuovi sistemi di lettura, legati al mondo del web

MIRALH/SPECCHIO

Dando Madlèno



Valeria Tron

La strada sale, sfugge alla vista la valle di sotto. Si infila nei boschi di latifoglie. È il primo giorno d'ottobre, qualche castagna a terra e odore di funghi. A guardarla da qui, l'alta valle Pellice sembra una catalogna rattoppata, scaldata ai piedi dai pascoli assolati ma con il capo di roccia in balia del gelo. Un abbaglio di case all'orizzonte, nascoste dal cappello di foglie.

Li, alle Moûse, mi aspetta Madlèno, sorridente, sul poggiolo fiorito. Minuta e svelta come quei pettirossi, che nascondono gli anni nelle piume. Anche Madlèno, che mi abbraccia come se fossi stata lì sempre, nasconde gli anni nello sguardo di una ragazzina al primo volo. Eppure le sue mani hanno quasi un secolo e vi si legge tutta la sacralità di un tempo lungo un mondo capovolto più e più volte eppure stranamente immobile.

Mi accoglie in casa e mi riempie i polmoni di dignità. Una sedia azzurra che sembra attendermi, proprio lì accanto alla finestra, come quella di mia nonna a Rodoretto. La stufa accesa, un tavolo di formica e il suo sorriso, ancora. Il suo sorriso sempre. Sulle spalle ha uno scialle nocciola e lo stesso colore hanno i mobili, il gilet e il divano.

Sono nel cuore di uno strumento musicale, nella vibrazione dei legni e della pelle. Sono in un gheriglio di gratitudine. Le siedo accanto e mi sento un seme; la guardo negli occhi e mi sento cieca. Lei di azzurro e io di bruno.

Qualcosa in quella donna mi scompone e non sono più che una bambina viziata di vita, di fronte alla maestà della vita stessa. Accarezzo la mano a quasi un secolo di respiri e storia, un secolo di tramonti eppure intorno è solo la fine dell'estate.

E Dando Madlèno racconta, infilando perle di rara saggezza nella collana dei ricordi.

MIRALH/SPECCHIO

In lingua occitana «specchio» si dice «miralh».

*Valeria Tron

Artigiana e cantautrice della val Germanasca

Iniziati i festeggiamenti per i 20 anni di vita della Biblioteca Civica «Carlo Levi» di Torre Pellice

Alessio Lerda

Ll 2017 segna il ventesimo anniversario della Biblioteca «Carlo Levi» di Torre Pellice. Prima del 1987 esisteva già una collezione letteraria consultabile per i cittadini torressi, ma da quell'anno essa ebbe una sede propria e, secondo l'attuale bibliotecaria Alessandra Quaglia, mosse i primi passi per diventare una biblioteca moderna. Un percorso che consiste nell'espandere il concetto di lettura: si leggono i libri, certo, ma anche gli articoli, i siti web, i film, sfruttando al massimo le possibilità del digitale, come gli e-book. A questo rimanda il nuovo logo, regalato dal designer Mario Fina, che recita *Nati per far Leggere: l'importante è leggere, in qualsiasi forma*.

«Oggi chi va in una biblioteca nel proprio paese deve trovare gli stessi servizi di chi vive in città – sostiene Alessandra, e le fa eco l'assessora alla Cultura di Torre Pellice, Maurizia Allisio –: la biblioteca, in provincia, dev'essere un punto di riferimento per giovani, famiglie, insegnanti, scuole». Per questo sia le amministrazioni passate sia quella attuale hanno sostenuto l'evoluzione della «Carlo Levi» che, per i servizi offerti, sembra sorgere in piena città.

Si deve quindi festeggiare a dovere. I primi eventi sono stati il 25 e il 26 febbraio, con l'inaugurazione di una mostra dedicata a Carlo

Levi, l'esplorazione della storia della biblioteca guidata da Daniele Arghittu con i protagonisti di quest'istituzione e gli interventi di Lorenzo Tibaldo, Loris Dadam e Bruno Gambarotta. Ma non solo: si tratta di un compleanno, che prevede anche momenti di musica e una torta. Naturalmente, a forma di libro.

Le celebrazioni continueranno tutto l'anno, con eventi di vario tipo. In programma uno spettacolo di magia in cui coinvolgere i bambini in primavera e un intrigante evento estivo, la biblioteca vivente: i libri, questa volta, saranno

delle persone, che potranno essere prese in prestito e raccontare la propria vita. Tutto l'anno sarà poi accompagnato dal progetto più ambizioso: una campagna di *crowdfunding* con l'obiettivo di aggiornare e ampliare la strumentazione informatica della biblioteca.

Anche il Comune ha progetti per la «Carlo Levi»: la vuole più grande. Il piano era quello di rilanciare il cinema Trento e di spostare la galleria «Scroppo» nei suoi locali, dando così più spazio alla biblioteca, ma ora, racconta l'assessora Allisio, sembra un'idea difficile da realizzare, perciò l'amministrazione sta valutando le varie possibilità per poter aumentare lo spazio dedicato ai libri. Insomma: la biblioteca festeggia i propri vent'anni guardando già ai prossimi.



CULTURA Il libro di Maurizio Dematteis «Via dalla città» racconta di chi abbandona la città per vivere nelle montagne del nord-ovest. La musica degli PsychoKiller dall'hinterland torinese

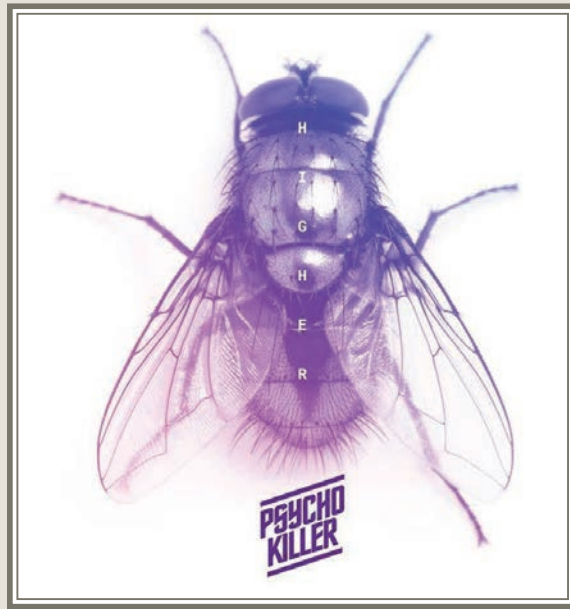
Con Higher rinascono gli PsychoKiller

Denis Caffarel

Ancora una volta ci troviamo tra le pieghe di un grande e frammentato *hinterland* torinese, pieno di storie, di vita, di strade e paeselli, e di artisti che hanno voglia di suonare. Ed è da questa grande passione, e dall'intenzione di non darsi per vinti, che nascono gli *PsychoKiller*. Perché la *band* nasce nel 2013 dopo lo scioglimento degli *Hollywood Noise*, e proprio questo evento porta con sé una situazione carica di tensione. Quando un progetto così legato alla propria storia si spegne, o ci si arrabbia, o ci si chiude in se stessi. Neanche a dirlo, i tre superstiti della precedente avventura non abbassano la testa, anzi, scelgono un nome che è una dichiarazione d'intenti e si lanciano in una frenetica attività, partorendo tra palchi e sala di registrazione la loro prima creatura, *Dead City Life*.

In questa fase iniziale, quello di Enrico Spina, Nicholas Bena, Lorenzo Bevacqua e Alessio Scullino è un pargolo ribelle, decisamente rock, generosamente venato di punk, rabbioso e indolente, che apre le porte a importanti eventi, grazie ai quali in quartetto riesce ad affiancarsi a *band* nostrane e internazionali, accumulando *live* ed esperienze, ma soprattutto sfogando il senso di sconfitta del precedente progetto, e definendo soprattutto il proprio carattere musicale, la propria identità artistica, acquistando una visione d'insieme di tutto ciò che rappresentano gli *PsychoKiller*.

Questo passaggio è fondamentale, perché rappresenta una preziosa maturità per i ragazzi che ora, rielaborate le situazioni e le esperienze passate, possono fare un passo indietro e osservare un quadro d'insieme più completo, più nitido, più vero. Ed è con questo importante bagaglio che viene pensato, scritto e suonato *Higher*, il nuovo EP. Questo lavoro è rappresentativo perché dimostra come eventi diversi dell'esistenza



personale e professionale di ognuno possano avere impatti e ripercussioni diametralmente opposte, che possono cambiare polarità e direzione soltanto al variare di un punto di vista, di una intenzione.

Il suono di *Higher* risulta infatti maturo non soltanto perché a conti fatti è il risultato di una formazione emotiva personale, ma perché è il segno della storia che scorre, del tempo che passa, dell'esperienza che si accumula vivendo e guardando avanti. Il suono e il contenuto hanno coscienza di sé, delle proprie possibilità; si scopre così che non c'è soltanto il volume per esprimere le emozioni più forti, ma anche l'accuratezza dell'esecuzione, il testo meditato, la consapevolezza di sé. Gli *PsychoKiller* hanno fatto tesoro del proprio percorso e ora sono in grado non solo di offrire una possibilità di ascolto più varia, ma anche più profonda e centrata. Restiamo nel rock, quello di stampo britannico che ben si addice a un concerto dal vivo, ma con personalità, con quella sfumatura tipica di un lavoro proprio e sentito, vivo, concreto e che non suona solo per sé o per uno mero sfogo, ma per comunicare e stabilire un contatto.

«Papà, ma perché non veniamo a vivere in montagna?»

Matteo Scali

Via dalla città, l'ultimo libro di Maurizio Dematteis edito da DeriveApprodi, inizia con una di quelle semplici e spiazzanti domande che solo i bambini sanno porre: «Papà, ma perché non veniamo a vivere in montagna?».

A ben guardare tutto il libro è una lunga risposta a questa domanda, articolata attraverso le storie e le voci di chi in questi anni ha deciso di abbandonare i contesti metropolitani per costruire una vita, intesa nella sua forma più completa e complessa, nei contesti montani in Piemonte, Liguria e Lombardia.

Un viaggio a capitoli nelle Alpi del Nord-Ovest, compiuto con i mezzi pubblici alla ricerca delle motivazioni alla base del cambiamento di vita di quelle persone che hanno scelto di guardare l'orizzonte della propria vita salendo di quota e liberandosi dall'abito urbano che li aveva avvolti sino ad allora, abituandosi così a guardare con occhi nuovi entrambe le quote.

Ogni capitolo racconta una storia che, messa in fila con le altre, offre un panorama complesso e corale sui rapporti possibili tra due mondi spesso agli antipodi. «Città e montagna stanno ancora cercando un punto di equilibrio, perché hanno molti rapporti ma ci sono dei problemi, come a esempio quello della rappresentanza che è sbilanciata verso la città», racconta Maurizio Dematteis, che aggiunge: «il futuro può solo essere visto in un legame profondo tra queste due realtà».

L'autore nel libro prova così a farsi carico di questa continua ricerca di equilibrio, di questo pendolo ondeggiante tra legami e conflitti, elaborando risposte dai risvolti non scontati e partendo dal presupposto di una montagna emancipata dal ruolo di comparsa.

* M. Dematteis, *Via dalla città*. Roma, DeriveApprodi, 2017, pp. 192, euro 18,00.



Appuntamenti di marzo

Rassegne cinematografiche

A Pomaretto ci saranno le seguenti proiezioni: venerdì 3 *Carrington* (lingua originale), giovedì 9 *Lontano dal paradiso*, giovedì 23 *Weekend*, venerdì 31 *Very Annie Mary*. Sempre alle 20,45 alla Scuola latina in via Balziglia.

A Luserna San Giovanni, per la rassegna «Mi Rifugio al Cinema», il calendario prevede: venerdì 3 *Ma Loute*, venerdì 10 *Rams, storia di due fratelli e otto pecore*, venerdì 17 *Un bacio*, venerdì 24 *Sole altro*, venerdì 31 *In bici senza sella*. Alle 21 al Rifugio Re Carlo Alberto.

Spettacoli teatrali

Sabato 4 spettacolo *Dimmi chi sei*, alle 20,45 nella saletta teatrale di Pomaretto.

Mercoledì 8 recital *Compagne, donne combattenti*, con Marisa Sappé e Maura Bertin. Alle 15,30 alla Foresteria valdese di Torre Pellice.

Sabato 25 *Renzo, partigiano a Pontevecchio*, con Maura Bertin, Erica Malan, Marco Rovara e Jean-Louis Sappé. Alle 9 alla palestra comunale di Luserna San Giovanni.

Incontri

Nel tempio valdese di Pinerolo, giovedì 16, si tiene una conferenza del cardinale Walter Kasper, già presidente del Pontificio Consiglio per la promozione dell'unità dei cristiani, sul tema «Lutero in prospettiva ecumenica». Alle 20,30 nel tempio valdese, via Diaz.

Al Centro Culturale valdese di Torre Pellice due serate

per approfondire la conoscenza di personaggi e luoghi legati alla Riforma protestante: martedì 7 marzo Susanna Peyronel relaziona su «Riforma in Italia: Riforma mancata o Riforma italiana?». Venerdì 31 marzo interverrà Claudio Pasquet su «La Riforma in Piemonte, i Valdesi e i contatti con la Riforma e i riformatori».

Mostre

Al Salone dei Cavalieri in viale Giolitti a Pinerolo, da sabato 4 a domenica 12 marzo, mostra «Donne insieme per le donne, passioni e parole in mostra». Otto artiste espongono le loro opere a favore del Centro antiviolenza Svolta Donna (pannelli tessili, ceramiche, sculture in legno e pitture).

SERVIZI Marco Conti ci porta alla scoperta del misterioso vallone di Bourcet nella sua veste invernale, con le effimere cascate ghiacciate che si formano raramente grazie all'intenso freddo

Meteo
www.meteopinerolo.it

Gli inquinanti atmosferici: che c'è da temere?

Ogni volta che, soprattutto nella stagione invernale per colpa delle inversioni termiche, l'alta pressione porta a una stagnazione dell'aria alle basse quote, senza alcuna possibilità di rimescolamento verticale od orizzontale, riappare il solito problema dell'accumulo degli inquinanti atmosferici nelle grandi città e loro periferie.

Ma che cosa si intende per inquinante atmosferico? Quali sono le sostanze inquinanti e il loro grado di pericolosità nei confronti delle persone?

Innanzitutto l'inquinante atmosferico per definizione è qualsiasi sostanza che, immessa nell'atmosfera, ne altera la composizione chimico-fisica e la rende dannosa per le persone che sono in contatto con essa.

Le sorgenti di inquinamento atmosferico di origine antropica sono tutte figlie dell'urbanizzazione: gas di scarico di autoveicoli pubblici e privati;

riscaldamenti domestici e degli edifici pubblici; fumi provenienti dalle industrie e dalle discariche.

Le sostanze inquinanti gassose sono:

– **Monossido di carbonio (CO):** emesso dai processi di combustione. A grandi quantità inalate può causare mal di testa e problemi respiratori anche gravi.

– **Anidride carbonica (CO₂):** altro prodotto privilegiato della combustione. Non particolarmente dannoso per le persone ma è un gas serra imputato al riscaldamento globale degli ultimi decenni.

– **Ossidi di azoto (NO_x):** irritanti per gli occhi e il sistema respiratorio. Possono causare edema polmonare e avere effetti sul sangue. Sono

tra i responsabili dello smog fotochimico.

– **Diossido di zolfo (SO₂):** emesso principalmente dalle centrali elettriche o altri processi industriali. È il responsabile delle piogge acide.

– **Ozono (O₃):** presente naturalmente in stratosfera e protettivo dai raggi ultravioletti, mentre è prodotto dalle attività umane nella bassa atmosfera. È un gas irritante che può causare problemi soprattutto all'apparato respiratorio.

– **Composti organici volatili:** a essi appartiene il benzene, sostanza cancerogena.

*Le sostanze inquinanti solide prendono il nome di particolato e vengono classificate in base alle loro dimensioni. Le più pericolose per la salute umana, poiché sono così piccole da riuscire a raggiungere i polmoni, sono le **PM₁₀** (diametro < 10 micron) e le **PM_{2,5}** (diametro < 2,5 micron).*



Cappa di smog - foto Cappellano

Con i piedi fra le nuvole/Le «perle» di Bourcet

Marco Conti

La rubrica a cura di Marco Conti, alpinista accademico del Cai di Pinerolo, per scoprire le montagne che fanno indissolubilmente parte del nostro quotidiano, facendo parte del nostro orizzonte, oppure sono luogo di svago o di lavoro.

Sono sempre stato un «sognatore» nato, come d'altronde tanti che frequentano la montagna, e questa caratteristica mi è tornata spesso utile nel ricordare e nel raccontare aneddoti e sensazioni, legate a quel mondo fatto di passione per il ghiaccio; come una «malattia», che invade l'anima con il cadere delle prime foglie e prende il corpo come una metastasi quando il freddo dell'inverno congela l'aria che si respira.

Non lontano da Pinerolo, e appena oltre l'abitato di Roure sulla destra orografica della val Chisone, si apre, fra aspre rupi a picco, il selvaggio e misterioso Vallone di Bourcet. Nonostante l'accesso relativamente comodo lungo la strada che sale da Villaretto e la presenza di un picco-

lo rifugio, la sua frequentazione si limita per la maggior parte dell'anno al solo periodo estivo, perlopiù escursionisti e scalatori, restando nell'oblio e lontano dal sole per il resto dell'anno.

Persino le accattivanti pareti di roccia grigio-giallastra, che caratterizzano la prima parte del vallone, risentono di questa orografia un pochino ostile, ma che nello stesso tempo ne determina fascino e importanza.

Dalla primavera e fino al tardo autunno gli scalatori attaccano le repulsive pareti del vallone; speroni, placche e spigoli di roccia lunghi fino a 300 metri sono il «passo» in avanti, oltre la falesia, per cominciare a sognare la montagna vera, le vie lunghe o semplicemente il traguardo ultimo per chi vuole cimentarsi in un luogo rilassante, selvaggio e privo di pericoli oggettivi. Ma che succede in Bourcet quando «cala» l'inverno, quando le giornate si accorciano, e il gelo attanaglia lo scorrere dell'acqua?

Ecco, può succedere che avvenga il miracolo, mica tutti gli inverni si capisce, quel regalo che pochi si aspettano, ovvero il concretizzarsi dell'eterea cascata della Cinghialesa a sud, con le magnifiche Gradiate di Gaccia a nord; da una parte l'effimero sogno fatto di lunghe notti invernali sotto lo zero; dall'altra, la certezza e la magia di una materia, l'acqua sorgiva, che scorre delicata sulla roccia, che si trasforma come

d'incanto in una solida struttura plasmata nel brevissimo lasso di tempo che ne caratterizza la durata.

Sono queste le «perle» di Bourcet, e come tali, per comprenderne veramente il senso logico e la magia del loro esistere, vanno colte e scalate solamente al momento giusto. Di loro e della loro storia, ci sarebbe tanto da raccontare; è la storia di uomini e di ragazzi, semplici sognatori di un tempo che forse non tornerà più.



Sulla «Cinghialesa» - foto Conti