



L'Eco delle Valli Valdesi



Le Valli e il Pinerolese: terra di cioccolato

Una insospettabile quantità di aziende legate al **cacao** sono (ed erano) presenti in questo territorio che ha dato anche “i natali” a dolciumi particolari diventati famosi in tutto il mondo

Per la Giornata della Memoria a Pinerolo verrà posata e inaugurata una seconda **Pietra d'Inciampo**, un particolare sanpietrino che dovrebbe aiutarci a ricordare e a non dimenticare

Il 2024 è un anno importante per la **Chiesa valdese**: ricorrono infatti gli 850 anni dalla nascita del movimento che da Lione si espanse in mezza Europa per poi essere confinato in pochi luoghi

«Il vino nuovo va messo in otri nuovi» (Mc. 2, 22)

Luca Prola

Vino nuovo in otri nuovi. Anno nuovo con speranze nuove.

Come il vino nuovo, ci ricorda Marco, va messo in otri nuovi perché quelli vecchi non sarebbero in grado di sopportare la sua fermentazione, così anche la nostra anima, rinnovata dalla speranza dell'incontro con Gesù che abbiamo vissuto a Natale, non può più trovare posto nel nostro corpo vecchio, quello pieno di paure e di incertezze, quello disperato e pieno di sfiducia.

La frase tipica di questo periodo è «anno nuovo vita nuova», ma sappiamo che è soltanto una forma di cortesia; nessuno di noi, infatti, quando pronuncia questa frase pensa realmente che la sua vita si rinnoverà davvero con il rinnovarsi dell'anno.

Tutta la Bibbia, invece, sembra prendere questo adagio molto seriamente e, in modo particolare, il versetto che vi propongo oggi. La "Buona Notizia" (l'Evangelo) che ci consegna l'evangelista Marco

consiste proprio in questo: se accettiamo di farci cambiare dall'incontro con Gesù, il suo messaggio non può restare astratto, deve necessariamente dimorare in noi. Il messaggio di Gesù (il "vino nuovo") non può non rinnovare noi (i suoi "otri").

Caro lettore, cara lettrice, posso immaginare le tue perplessità – perché sono anche le mie – di fronte a questo invito al cambiamento, alla speranza... Oggi, in questo tempo di guerra e di incertezze economiche, chi spera più?

Per i credenti, la sfida è proprio questa: dire che, nonostante tutto, il vino nuovo è stato vendemmiato e che, contro ogni pronostico, gli otri nuovi sono stati preparati. Chi crede è chiamato a essere testimone di tempi e speranze nuove in tempi vecchi e senza speranza. Ma non può farlo da solo. Senza la vicinanza di Dio nelle nostre vite, questo messaggio di rinnovamento suonerebbe falso. Buon anno, dunque, in compagnia di Dio e del Suo sogno da realizzare. Amen!

RIUNIONE DI QUARTIERE 850 anni di movimento valdese

Eugenio Bernardini

Il 2024, tra le altre cose, sarà anche l'occasione per ricordare gli 850 anni del movimento e della chiesa valdese. Sorto nella città di Lione intorno al 1174 per iniziativa di un certo Valdo, divenne un movimento di rinnovamento spirituale che proponeva il ritorno agli ideali del cristianesimo apostolico fondato sulla conoscenza diretta dell'insegnamento biblico, sulla libertà e necessità di ogni credente (anche laico) di testimoniare e predicare l'evangelo, sulla povertà della chiesa e la sua separazione dal potere politico. Condannato ben presto per eresia dal potere pontificio, il movimento resistette a ogni avversità, crociata e inquisizione, si estese in Italia ed Europa, si organizzò in modo più o meno clandestino fino all'incontro con la Riforma protestante nel 1500.

Nei decenni centrali di quel XVI secolo che cambiò il volto dell'Europa occidentale, anche quel movimento cambiò volto e divenne una chiesa protestante, con i suoi templi, l'organizzazione in parrocchie e quartieri, un corpo pastorale, un governo democratico di concistori locali e un Sinodo generale. Fu un processo travagliato, per nulla scontato: suscitò una violenta reazione da parte dei poteri costituiti che rischiò di portare i valdesi alla completa estinzione. Non fu così e, passando per l'Emanipazione dell'epoca risorgimentale, i valdesi sono arrivati fino a oggi a rappresentare una chiesa che, in qualche modo, non vuole cessare di richiamarsi agli ideali delle origini, a cominciare dal nome "valdese" che richiede sempre di essere spiegato e raccontato.

Un anniversario, per una chiesa cristiana, non è mai l'occasione per autocelebrarsi ma piuttosto per riflettere, fare il punto della situazione presente e così orientare e progettare il futuro, con rinnovata fedeltà al messaggio evangelico.

RIUNIONE DI QUARTIERE

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



Cross di Luserna: nomi importanti

Sta diventando uno degli appuntamenti fissi più rilevanti dell'inverno sportivo del Piemonte il Cross di Luserna, giunto ormai alla quinta riedizione. Domenica 21 gennaio presso gli impianti sportivi di Luserna San Giovanni si inizia alle 9,10 con le prime categorie (master, allievi e allieve, junior) per arrivare al clou con le gare regine alle 11,30 (femminile) e 13,15 (maschile). La gara è valida sia a livello nazionale sia come Trofeo Piemonte cross assoluto seconda prova e come C.D.S. Piemontese assoluto prima prova. L'organizzazione è a cura dell'Atletica ValPellice con il patrocinio del Comune di Luserna San Giovanni. Fra gli atleti di punta annunciati ci sono Alen Zoghلامي, vincitore dello scorso anno, finalista ai giochi olimpici

ed europei; Luca Alfieri, vincitore in passato del cross di Luserna, 23esimo classificato agli ultimi campionati europei di cross a Bruxelles (favorito della gara lusernese); Samuel Medolago 13'47", sui mt. 5000 e 7'51" sui 3000; Enrico Vecchi specialista dei 3000 siepi, terzo tempo in Italia nel 2023 e maglia azzurra ai campionati europei di cross; Francesco Agostini campione italiano di maratona 2023. Nella categoria femminile invece ci saranno Valeria Roffino, 22 titoli italiani tra categorie giovanili e assolute, 20 presenze in nazionale e poi Giovanna Selva vincitrice del Cross di Luserna dello scorso anno. L'appuntamento è quindi di altissimo livello e anche per il pubblico, grazie alla tracciatura nella zona degli impianti sportivi, lo spettacolo è assicurato.

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 responsabile:

Alberto Corsani (direttore@riforma.it)
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: Denis Caffarel, Leonora Camusso, Matteo Chiarenza, Giulia Gardois, Daniela Grill, Alessio Lerda, Susanna Ricci, Matteo Scali

Supplemento al n. 1 del 5 gennaio 2024 di Riforma - L'Eco delle Valli Valdesi, registrazione del Tribunale di Torino ex Tribunale di Pinerolo n. 175/51 (modifiche 6-12-99)

Stampa: Comgraf Società Cooperativa Quart (Ao)

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

NOTIZIE Grazie a un bando regionale il Comune di Pinerolo interverrà in diversi ambiti: il più rilevante riguarda la riqualificazione di quelli che sono conosciuti come i “Portici Blu”



Vivibilità degli spazi per i cittadini

Il Comune di Pinerolo è stato ammesso dalla Regione Piemonte al contributo destinato ai Distretti del Commercio ottenendo 262.000 euro. L'obiettivo del progetto strategico, che ha ottenuto il contributo, è promuovere l'attrattività commerciale della zona, con particolare attenzione alla qualità e alla vivibilità degli spazi cittadini, in sintonia con la visione del Distretto urbano del Commercio (Duc) di Pinerolo “Facciamo centro!”. Le principali linee guida del progetto includono il potenziamento della qualità degli spazi pubblici e la loro facilità d'uso, lo sviluppo di una politica di comunicazione integrata e la creazione di un sistema di *governance* basato su competenze e conoscenze per favorire lo sviluppo del Distretto. Grazie al finanziamento regionale e al co-finanziamento del Comune, saranno attuate diverse azioni. La prima riguarda la riqualificazione dei “Portici Blu”, situati nel quadrilatero dei Portici Nuovi: l'investimento complessivo di 186.400,00 euro è finanziato per l'80% attraverso i fondi della Regione, pari a 149.120,00 euro, mentre il restante 20% è cofinanziato con risorse proprie comunali, ammontanti a 37.280,00 euro. La seconda riguarda contributi a fondo perduto per i commercianti e infine interventi di sistema (spese correnti) per finanziare anche “attività di comunicazione”.

Pragelato, decolla l'elisoccorso

Decolla l'elisoccorso a Pragelato. Un servizio di straordinaria importanza per il territorio di riferimento: dall'alta val Chisone all'intero comprensorio della Via Lattea e l'alta val Susa. Un servizio che permette di affrontare le emergenze di un territorio attraverso l'apposita area di atterraggio. E proprio l'elisoccorso permette di completare, a Pragelato, con la presenza del 118, un intero servizio a favore dei cittadini. L'intervento in oggetto si è aggirato sui 100.000 euro, finanziato attraverso fondi del Pnrr previsti per il «potenziamento dei servizi e delle infrastrutture sociali di comunità». La nuova piastra dell'elisoccorso è sita nella frazione di Traverses. L'apertura è avvenuta pochi giorni prima di Natale.

«Una iniziativa che si è resa disponibile anche grazie al lavoro dei funzionari preposti. A cominciare dal responsabile del procedimento Federico Rol, con il progettista Michela Bonnin, il responsabile sicurezza Patrik Rostagno, i collaboratori Serena Mosele e Valeria Tisserand e l'esecutore dei lavori, la ditta Roberto Jourdan. Una infrastruttura, comunque sia, richiesta giustamente e da molto tempo dai cittadini di questo territorio e che adesso trova la sua piena e fattiva realizzazione», ha sottolineato il sindaco di Pragelato Giorgio Merlo.



COMUNE DI PINEROLO

Sportello di Facilitazione Digitale

Supporto ai cittadini per i servizi online come SPID, Pec, mail e per navigare in rete

Sportello di facilitazione digitale

Anche il Comune di Pinerolo grazie ai fondi Pnrr del Consorzio intercomunale dei Servizi sociali (Ciss) ha attivato lo *Sportello di facilitazione digitale* dedicato a coloro che hanno bisogno di un supporto per ottenere lo Spid, la Pec, utilizzare email e app. I cittadini potranno richiedere un aiuto per pratiche e informazioni da cercare sul Web (portale IO, registri elettronici, bonus, iscrizioni scuola, scelta sociale, assegno di inclusione, etc.) e apprendere come usare il computer oltre che imparare a riconoscere le *fake news*. Lo sportello è operativo nei seguenti orari e luoghi: lunedì 9-12 (Centro Diurno “Il Posto Giusto” di via Lequio 36); lunedì 14,30-18 (Comune di Pinerolo, ingresso da via Trieste 30/A); martedì 9-12 (sede Ciss, via Montebello 28); mercoledì ore 9-12,30 (Comune di Pinerolo, ingresso da via Trieste 30/A).

L'iniziativa è promossa dal Dipartimento per la trasformazione digitale della Presidenza del Consiglio per potenziare le competenze e l'inclusione digitale di almeno due milioni di cittadini entro il 2026. Il progetto rientra nella Missione 1 del Pnrr ed è destinato a supportare le fasce della popolazione più esposte ai rischi del *digital divide* culturale che attualmente allontana l'Italia dalla media europea e vede solo il 46% della popolazione in possesso delle competenze digitali di base, a fronte del 54% della media UE.

850 anni di movimento valdese

I primi appuntamenti nel mese di febbraio e quelli principali.

EVENTI PRINCIPALI

16 febbraio, alle 20

Falò del 17 Febbraio (Valli valdesi)

24 agosto, 10-13

Convegno Ecumenico Internazionale pre-Sinodo, aula sinodale a Torre Pellice

24 agosto, alle 20

Serata pubblica sinodale, nel tempio valdese di Torre Pellice

31 ottobre, tutto il giorno

Incontro ecumenico nazionale, nel tempio valdese di piazza Cavour a Roma

Appuntamenti di febbraio

3 febbraio, alle 17

Eresie di ieri, eresie di oggi, convegno nell'aula sinodale di Torre Pellice

16 febbraio, alle 16

Conferenza stampa in luogo ancora da definirsi

16 febbraio

la sera alle 20

Falò in molte località delle Valli valdesi

valdesi
850 ANNI



EVENTI PERMANENTI

DAL 10 FEBBRAIO

Valdo e i valdesi: tra storia e mito, mostra alla Fondazione Centro culturale valdese di Torre Pellice

15 FEBBRAIO

Nuovi approcci storiografici applicati al valdismo medievale, opuscolo



DOSSIER/Le Valli e il Pinerolese: terra di cioccolato

Alla ricerca delle cause che hanno convinto la val Pellice in particolare a diventare una terra del cacao, e alcune curiosità sul gianduiotto



Cioccolato nelle valli e non solo

Daniela Grill

Ronald Dahl avrebbe potuto forse ambientare il suo celebre libro *Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato* se non in val Pellice, certamente in Piemonte. Perché il territorio piemontese, e in particolare quello delle valli valdesi del Pinerolese, di “Willy Wonka” ne ha visti nascere e crescere parecchi.

Dal pasticciere Giuseppe Morè, originario di Torre Pellice e probabile inventore del famosissimo cioccolatino pralinato “cri-cri”, allo storico marchio Caffarel (ora Lindt & Sprüngli) fondato da Paul Caffarel di Luserna San Giovanni, passando per il giovane cioccolatiere Isidoro Odin che lasciò la natia val Pellice per trasferirsi a Napoli in cerca di fortuna (e la trovò!). E poi ancora il maestro cioccolatiere Michele Prochet, collaboratore di Caffarel, che nel 1852 ebbe la geniale intuizione di introdurre, nel composto per creare cioccolatini, una buona percentuale di pasta di nocciole tonde delle Langhe, prodotto presente in grandi quantità sul territorio piemontese, andando così ad abbassare la pur sempre necessaria percentuale di cacao, elemento però più caro e difficile da reperire. Inventò così la pasta “Gianduia”, il cui nome viene collegato, non a caso, anche alla famosa maschera carnevalesca torinese di *Gianduja*.

Difficile stabilire quali siano le motivazioni di questa proliferazione di “artigiani del cioccolato” in val Pellice: probabilmente più concause hanno portato a questa fortunata stirpe di cioccolatieri, non ultima la voglia di “farsi strada” di giovani valdesi istruiti e competenti, come scrive Luisa Gay nel suo ultimo libro *Irrequieti viaggiatori valdesi* (LAR editore). Rappresentan-

ti della nuova borghesia imprenditoriale in movimento: persone colte, con delle idee da realizzare e la volontà (e il supporto economico) per metterle in pratica.

In realtà l'amore fra il Torinese e il cioccolato inizia nei secoli precedenti: si parla addirittura del 1560 quando Emanuele Filiberto di Savoia bevve una tazza di cioccolata calda per festeggiare il trasferimento della capitale del Ducato da Chambéry a Torino. Il capoluogo piemontese divenne così la prima città in Italia in cui si utilizzava il cioccolato, seppur solo in ambienti nobiliari e in occasioni speciali: era famosa infatti in città la “merenda reale”, che consisteva in una fumante tazza di cioccolata sciolta nell'acqua bollente, accompagnata dai “bagnanti”, cioè dei biscotti da inzuppare.

Il consumo del cioccolato cominciò poi a diffondersi solo nel corso dell'800 e del '900, quando al cacao iniziarono a essere aggiunti elementi come lo zucchero e le nocciole, che resero il prodotto anche più “amabile” ai palati di grandi e piccoli. Intorno alla metà del 1840 diventò di moda il “bicerin”, la bevanda che abbina il caffè con la cioccolata calda e la crema di latte. Una curiosità: fino alla Prima Guerra mondiale il *bicerin* aveva un prezzo obbligato di pochi cen-

tesimi, in modo che tutti (o quasi) potessero permettersi il lusso, almeno ogni tanto, della sua degustazione.

Un'altra curiosità riguarda il “cremino”, il cioccolatino a strati che può vantare, almeno in parte, un legame con il Torinese. La casa automobilistica Fiat infatti, nel 1911, richiese la creazione di un dolcetto speciale da abbinare alla campagna pubblicitaria per il nuovo modello di auto in uscita. E infine non possiamo non citare il gelato “pinguino”, classico stecco ricoperto di cioccolato che fu brevettato proprio da un caffè torinese nel 1939.

SCHEDA

La “disfida del gianduiotto” è rimbalzata anche su Tg e giornali nazionali, a riprova dell'importanza del prodotto, fra i simboli del Piemonte nel mondo. Cerchiamo di fare chiarezza: il Comitato che riunisce vari produttori del celebre cioccolatino nel marzo 2022 ha presentato la richiesta per vedere assegnata l'Indicazione geografica protetta, importante riconoscimento in tempi di grande attenzione dei consumatori per i prodotti di qualità. I requisiti sono il rispetto della ricetta (cacao, zucchero e nocciola delle Langhe) e la produzione in stabilimenti regionali piemontesi. Qui entra in scena la multinazionale Lindt, proprietaria anche della Caffarel, che del gianduiotto è un po' la mamma. La Lindt chiede la possibilità di introdurre nella ricetta anche il latte in polvere, ma soprattutto chiede di tutelare il marchio registrato “Gianduia 1865. L'autentico Gianduiotto di Torino” della Caffarel. L'impressione è che sia questo secondo punto ciò che più interessa l'azienda. Si attende un'intesa che soddisfi tutti. Staremo a vedere. [C.G.]

La casa automobilistica Fiat infatti, nel 1911, richiese la creazione di un dolcetto speciale da abbinare alla campagna pubblicitaria per il nuovo modello di auto in uscita. E infine non possiamo non citare il gelato “pinguino”, classico stecco ricoperto di cioccolato che fu brevettato proprio da un caffè torinese nel 1939.

Il Torinese rende onore e omaggio al cacao ancora oggi: dal 2003 viene infatti organizzata la kermesse *Ciocolatò*, una manifestazione dedicata interamente al mondo “cacao e dintorni” con eventi, degustazioni, mostre e possibilità, per il pubblico, di assistere alla lavorazione del cioccolato, dalla tostatura delle fave alla produzione commerciale.

Ci dedicheremo in questo numero dell'*Eco delle Valli* a scoprire varie storie e notizie, anche recenti, legate al mondo del cioccolato e delle sue svariate forme commerciali... un numero da leccarsi i baffi!

DOSSIER/Le Valli e il Pinerolese: terra di cioccolato A colloquio con la nutrizionista Gisella Volpe per conoscere meglio le proprietà del cacao e scoprire che è un toccasana per il nostro organismo

Il miglior cioccolato

Samuele Revel

Cioccolato sì? Cioccolato no? Quale? Quanto? Chi meglio di una nutrizionista poteva spiegarci i segreti di questo alimento che tutti conosciamo e che consumiamo, al di là del fatto di vivere in una terra a vocazione "cioccolatiana"? Prima però è necessario inquadrare brevemente la storia di questo alimento. Il cacao, stando alle ricerche storiche, è stato coltivato nelle Americhe dai Maya; in Europa arriva invece al seguito del quarto viaggio di Cristoforo Colombo (inizio 1500). Gisella Volpe è una biologa nutrizionista che ci spiega innanzi tutto la differenza fra le tre grandi famiglie di cioccolato che possiamo trovare nei negozi: fondente, al latte e bianco. «La differenza fra i tre tipi di cioccolato – esordisce Volpe – sta tutta negli ingredienti che vengono aggiunti alle fave di cacao che costituiscono il cuore di ogni cioccolato, fondente o al latte. Il processo produttivo prevede infatti dopo la raccolta dei frutti del cacao, chiamati cabosse, l'estrazione del loro contenuto costituito dai semi di cacao immersi in una massa gelatinosa, la loro fermentazione ed essiccazione naturale; una volta completati questi processi i semi raggiungono i produttori di cioccolato che provvederanno alla tostatura e alla macinazione fino ad ottenerne massa di cacao. Dalla lavorazione di quest'ultima e dalla sua miscelazione con lo zucchero ed altri eventuali ingredienti nascerà poi il prodotto finale che noi conosciamo ed apprezziamo (che può avere svariate "forme": tavolette, cioccolatini, crema spalmabile etc). I principali protagonisti di questa storia, oltre al cacao, sono lo zucchero e il latte. A scampo di equivoci il più salutare è il cioccolato fondente. Quello con meno ingredienti aggiunti».

Infatti per ottenere il cioccolato fondente si utilizzano solo fave di cacao e zucchero mentre per gli altri tipi si aggiungono zucchero (in quantità più elevate) e latte, oltre ad eventuali ingredienti aggiuntivi utili ma non essenziali. «Il cioccolato al latte per esempio prevede più zucchero rispetto al fondente e spesso e volentieri vengono aggiunti anche aromi, come la vaniglia: alcuni produttori la aggiungono per coprire il gusto

non proprio piacevole di un cacao di bassa qualità, più economico. In altri casi poi si può anche incontrare lecitina, emulsionante estratto dalla soia o dai semi di girasole che rendono l'alimento più piacevole al palato perché più cremoso e vellutato. Inoltre per renderlo più facile da lavorare si possono aggiungere anche grassi, alcuni produttori usano il burro di cacao estratto dalla massa di cacao; ma il cioccolato delle industrie dolciarie spesso include grassi meno costosi o pure oli come ad esempio quello di palma, con le varie polemiche che questo comporta, basti ricordare le discussioni sull'utilizzo di quest'ultimo. Un discorso a parte merita invece il cioccolato bianco il quale non contiene fave ma solo burro di cacao oltre al latte in polvere e lo zucchero. In sostanza l'invito è quindi quello di leggere attentamente l'etichetta (una buona pratica che fra l'altro andrebbe sempre messa in atto, anche con altri cibi) e preferire cioccolati più puri». Tra l'altro l'etichetta di un prodotto rivela la "gerarchia" degli ingredienti: se in una tavoletta di cioccolato compare prima lo zucchero del cacao, significa che ci troviamo di fronte a un prodotto dove l'ingrediente principale è lo zucchero, anziché il cacao come dovrebbe invece essere. Ma quali sono i benefici (e le controindicazioni) del cioccolato? «Parliamo solo di fondente, di cioccolati con almeno il 70% di cacao. In questi casi l'alimento è ricco di composti organici che funzionano come antiossidanti (polifenoli, flavanoli) che contrastano i radicali liberi che causano danni cellulari. I flavanoli possono stimolare l'endotelio, il rivestimento delle arterie a produrre ossido nitrico che tra le sue funzioni ha anche quella di mi-
glio-

rare il flusso sanguigno e quindi la pressione sanguigna».

E poi è alta la presenza di minerali: ferro, magnesio, rame, manganese, selenio, potassio, zinco, etc e acido oleico (quello dell'olio di oliva per intenderci) che ha effetti benefici sul cuore. Il consumo di fondente inoltre può migliorare importanti fattori di rischio per le malattie cardiache. In uno studio si è infatti scoperto che la polvere di cacao riduce in modo significativo il colesterolo "cattivo" ed aumenta il colesterolo "buono", con conseguente minor rischio di malattie cardiache. In ultimo terrei a ricordare la presenza della teobromina che rilascia endorfine, quelle del buonumore per intenderci. Le controindicazioni possono essere principalmente legate a due aspetti: poiché contiene, seppur in quantità inferiore al caffè, caffeina, il suo uso è sconsigliato a chi soffre di tachicardia ed inoltre poiché stimola la produzione di istamina deve essere prestata attenzione in caso di soggetti allergici; così come potrebbe far scatenare crisi di emicrania in chi soffre di mal di testa. In conclusione si può affermare che il cacao sia un alimento sano e utile alla nostra alimentazione. «Certo – conclude Volpe – sempre assumendone quantità equilibrate e conducendo una vita sana. Importante è, come ricordavamo all'inizio, scegliere cioccolato di buona qualità, preferibilmente fondente, tenendosi alla larga da quelli che presentano grandi quantità di zucchero o altri ingredienti non indispensabili».



DOSSIER/Le Valli e il Pinerolese: terra di cioccolato Un piccolo approfondimento storico sulle aziende, numerose, che hanno fatto del cacao il loro punto di forza e oggi sono note nel mondo intero

Dalla Caffarel ai “Cri Cri”

Claudio Geymonat

Il mondo valdese è legato in maniera veramente stretta alla diffusione del cioccolato in Italia. Un connubio dovuto innanzitutto alla vicinanza fra le valli del Pinerolese e Torino, che fra '700 e '800 diventava il principale polo nazionale dell'industria di settore. Grazie a Pier-Paul Caffarel innanzitutto, vero pioniere, che da Luserna San Giovanni era sceso in città già attorno al 1820. Dopo aver aperto l'azienda a Torino nel 1826, nel 1852 in complicità con un altro imprenditore valdese, Michele Prochet, dà vita a quell'impasto di cacao, zucchero e nocciole che nel 1865 prende il nome definitivo di *Gianduiotto*, una delizia che è oggi uno dei simboli del Piemonte nel mondo. Caffarel e Prochet diventano soci anche ufficialmente a partire dal 1878. L'azienda porterà il doppio cognome fino al 1941. Nel 1968 La Caffarel sposta lo stabilimento a Luserna San Giovanni e 30 anni dopo, nel 1998, viene acquisita dalla svizzera Lindt.

Il celebre caffè *Talmone* di piazza Carlo Felice a Torino è una delle eredità dell'azienda omonima. Il cognome originario, italianizzato per questioni di marketing, era *Talmon*, anch'esso valdese, di Villar Pellice. La fabbrica venne fondata nel 1850. Nel 1924 confluirà nel grande progetto di Riccardo Gualino, la *Venchi Unica*. Un sogno imprenditoriale poi naufragato fra strascichi che arrivano ancora alle cronache politiche e giudiziarie oggi, un secolo dopo.

Prochet-Gay e Comp: è lo stesso Prochet inventore del gianduiotto. L'azienda originariamente ha questo nome. Dal 1° gennaio 1873 nella società rimasero Michele Prochet e Bartolomeo Gay (fino al 1878), mentre il fratello Enrico Gay costituì un'al-



tra azienda con Bartolomeo Revel, la *Gay & Revel* (1874), che fra alterne fortune proseguirà l'attività fino al 1924.

Due cognomi che più valdesi non si può sono diventati uno dei simboli di Napoli nel mondo. Perché la cioccolateria *Gay-Odin* dello splendido palazzo liberty di via Vetriera rappresenta una vera e propria istituzione per il capoluogo campano. Un marchio di qualità tale fin dagli albori,

da quando Isidoro Odin lasciava la val Pellice nel 1888 in cerca di fortuna. Si innamora della città e vi realizza il suo sogno: una cioccolateria nel cuore di Chiaia. Nel 1894 nasce il *brand* come lo conosciamo ancora oggi dall'incontro con Onorina Gay, discendente di una nota famiglia di maestri cioccolatieri.

«Cri?» chiedeva la commessa. «Cri!» rispondeva l'innamorato cliente. A furia di sentire questo scambio giornaliero di battute fra una commessa di una confetteria e l'avventore che voleva conquistare l'amata Cristina acquistando ogni giorno una nocciola tostata ricoperta di cioccolato a sua volta ricoperta di piccole palline di zucchero bianco, il proprietario del negozio trova il nome con cui diventerà celebre questa piccola delizia: il *Cri-Cri*. A inventarlo a Torre Pellice nel 1886 era stato Giuseppe Morè. La Morè proseguirà la sua storia fino ai primi anni del 2000 prima di chiudere in maniera definitiva.

La Società anonima Davit, cioccolato cacao caramelle, nasce nel 1900 sempre nel quartiere San Donato di Torino per iniziativa del valdese Jean Davit. Dopo la chiusura nel 1972 una nuova cordata imprenditoriale dal 2020 ha rilevato e rilanciato il marchio. Saica, la Società anonima italiana Cioccolato, nasce a Torino ma date le origini valdesi dei fondatori apre subito uno stabilimento anche a Luserna San Giovanni, in quello che oggi è l'edificio che ospita le Poste e altri esercizi commerciali. Nel 1915 va incontro al fallimento, da cui si riprende attraverso una fusione con la *Gay & Revel* ma nel 1924 arriva la chiusura definitiva.

A None ci sono la Streglio e da alcuni anni anche Domori, la cui proprietà è di un'altra famiglia valdese, questa volta triestina, la Illy.

Torta Zurigo: chi dice di no?

Daniela Grill

Se la città svizzera di Zurigo abbia a che fare o meno, e in che misura, con la famosa torta a strati di pan di Spagna, crema chantilly e scaglie di cioccolato è difficile dirlo. Per scoprire le reali origini del nome della famosa torta Zurigo bisognerebbe fare un salto indietro agli inizi del 1900... quando a Pinerolo il mastro pasticciere Giuseppe Castino ideò la torta, su richiesta dell'allora principessa Jolanda di Savoia. Le vicende storiche raccontano infatti che la principessa Jolanda fece la richiesta specifica al pasticciere per una torta un po' originale, diversa dal solito, da dedicare a degli amici di, appunto, Zurigo, abituati alla torta al kirsch tipica della città svizzera. Sono d'altronde noti i rapporti che storicamente legano gli abitanti delle valli del Pinerolese, in particolare val Pellice e val Chisone, con gli

svizzeri, anche per motivazioni da collegare all'aspetto religioso e alle vicende del popolo valdese. In ogni caso, la torta inventata dal pasticciere Castino riscosse enorme approvazione, sin dal suo esordio. La "real" ricetta è stata protetta per lungo tempo. Più recentemente, nel

1979, la pasticciere Maria Monaco ha ereditato la ricetta originale dell'opera di Castino e agli inizi degli anni 2000 la "ricostruzione degli ingredienti base" è stata depositata presso uno studio notarile di Pinerolo. In ogni caso la torta Zurigo rimane uno dei simboli dolciari collegati alle eccellenze di Pinerolo, oltre che una delle golosità da assaggiare almeno una volta nella vita.



DOSSIER/Le Valli e il Pinerolese: terra di cioccolato Provenendo da zone del mondo purtroppo sfruttate per le loro ricchezze, è importante dare il giusto riconoscimento a chi lo produce



Cacao e cioccolato equosolidali

Giulia Gardois

Il cacao equosolidale è un prodotto che rispetta i diritti dei lavoratori che lo producono, l'equilibrio dell'ambiente circostante e la salute dei consumatori in quanto viene coltivato in terreni non irrorati di pesticidi ed erbicidi. La filiera equosolidale si impegna a garantire buone condizioni di lavoro, *empowerment* dei produttori e compenso equo concordato, condizioni di sicurezza e relazioni commerciali trasparenti.

Anche in val Pellice è possibile acquistare cacao equosolidale e uno dei punti vendita è il negozio Bio Coap, presente a Torre Pellice dalla fine degli anni Novanta.

«Abbiamo scelto di vendere cacao e cioccolato equosolidali perché si tratta di prodotti in linea

con la filosofia del nostro negozio. È importante per noi che i contadini vengano pagati adeguatamente e che non siano costretti a passare attraverso il circuito della grande distribuzione. Sui prodotti equosolidali c'è un ricarico molto basso e a beneficiarne sono i lavoratori», ci dice Sergio Paderi, titolare della Compagnia Alimenti Puliti e gestore del negozio.

Il cioccolato che viene venduto in questo momento nella bottega proviene da diversi Paesi dell'America Centrale, quali Panama e Santo Domingo, dell'America Latina, in particolare dal Perù, e dalle Filippine. A seconda del periodo dell'anno e delle possibilità di rifornimento i luoghi di provenienza possono cambiare: «Non ci sono posti specifici dai quali prendiamo cacao e cioccolato perché in ogni

mese ci sono disponibilità diverse. Acquistiamo sempre equosolidale in base all'offerta riscontrata al momento dell'ordine. Siamo dei rivenditori e ci appoggiamo in particolare ai principali mercati di prodotti equosolidali come Altromercato, la società Cooperativa sociale del Cuneese LiberoMondo e Macondo Commercio solidale, che ha sede a Palermo» aggiunge il titolare.

E per quanto riguarda il prezzo? Secondo Sergio Paderi il cacao e il cioccolato equosolidali non hanno un prezzo maggiore rispetto ad altri prodotti simili che si possono trovare sul mercato: «Si tratta di un costo medio e quindi accessibile. Sicuramente quello equosolidale non ha il prezzo del cioccolato da *discount*, però è più che in linea con altri prodotti di qualità».

Storie di cioccolato

Claudio Geymonat

Gigi e Clara Padovani hanno firmato vari volumi legati al mondo dell'alimentazione: questo *Storie di cioccolato a Torino e in Piemonte* per le Edizioni del Capricorno si inserisce nel filone prolifico delle vicende legate al "cibo degli Dei". Lo fa con un compendio ricchissimo di notizie che ci fanno viaggiare nel tempo e nello spazio. L'origine della diffusione del cacao a Torino, quindi le grandi epopee industriali piemontesi (basti pensare a ciò che è diventata la Ferrero nel mondo), e poi ricette, luoghi dove rinfrescarsi per assaggiare le varie delizie locali.

Uno spazio di tutto rispetto in queste vicende lo ricoprono imprenditori valdesi, molti, da Caffarel in poi, capaci di legare il nome del Piemonte alla produzione di cioccolato, prima in Italia e poi nel mondo. Con gli svizzeri che dal lago di Ginevra scendevano sulle rive del Po per imparare trucchi e tecniche che poi faranno la fortuna della nazione elvetica.

Una vera e propria enciclopedia del gusto, dove ci

si muove fra bar e locali storici, fra i trucchi per un perfetto "Bicerin" e la nascita della torta Zurigo a Pinerolo, fino a proiettarsi nel futuro, con l'imminente apertura nel 2024 del primo museo cittadino dedicato al cioccolato, nei locali sotto la celebre pasticceria Pfatisch di via Sacchi, dove un tempo lavoravano fino a 40 persone nel produrre vari prodotti dolciari. Fra Peyrano, Stratta, Gobino, Baratti & Milano, Venchi, il libro è un viaggio fra artigiani che hanno fatto della lavorazione del cacao un segno di eleganza e stile che ha reso Torino una delle capitali globali della lavorazione del cacao. La lista dei tipici prodotti dolciari piemontesi è un importante omaggio a due secoli di innovazione.

L'eleganza delle scatole liberty che molti fra noi



hanno avuto o hanno ancora in casa, magari per tenere i biscotti o le matasse di lana e gli aghi per cucire, sono un simbolo dell'epoca d'oro di molte di queste aziende, oggi gioia di collezionisti nei mercatini e nelle aste online. Le tante immagini del libro rendono onore a questi piccoli capolavori dell'industria, ricercati simboli del tempo che fu. Scoprire poi l'origine del detto "Fé na figura da cicolatè" non ha prezzo.

* *Storie di cioccolato fra Torino e il Piemonte*, Edizioni del Capricorno, 2023.

La storia di quattro dolci con il cioccolato protagonista

Il Piemonte è ricco di ricette in cui il cacao recita il ruolo principale.

TORTA ZURIGO

Per assaggiare la vera **torta Zurigo** occorre andare nella città dove nacque la tradizione della cavalleria savoiarda: **Pinerolo**. È un dolce assai goloso creato negli **anni Trenta** del Novecento dal pasticciere **Giuseppe Castino**, per la principessa **Jolanda di Savoia**, figlia di re Vittorio Emanuele III: la nobildonna aveva espresso il desiderio di portare una torta «esclusiva» a certi suoi **amici svizzeri di Zurigo**. Si compone di **cialde di frolla al cacao** disposte a strati, farcite di **crema chantilly**, con all'interno **torrone** e **cioccolato fondente** a scaglie: la superficie è ricoperta da **foglie di cioccolato** con **ciliegie sotto spirito**.



BICERIN



Storica **bevanda torinese** (in dialetto significa «bicchierino»), si presenta con tre strati separati: **cioccolata calda**, **caffè** e **crema di latte**. Nell'Ottocento, con il sorgere dei locali pubblici, il bicerin divenne la **bevanda** abituale del **mattino** per la **borghesia torinese**. Secondo alcuni storici, sarebbe stato creato ai primi del **Settecento** nel **Caffè Fiorio**, mentre la tradizione ne assegna la nascita presso il **Caffè Confetteria Al Bicerin** di piazza della Consolata a Torino (locale fondato nel 1763 da un acquavitaio), dove ancora oggi è preparato in un **bicchiere di vetro tondeggiante** secondo l'antica ricetta. In origine era servito con i «**bagnati**», 14 tipi di leggeri **biscottini piemontesi**. Fu apprezzato da statisti come Camillo Benso di Cavour e da scrittori e artisti come Alexandre Dumas e Giacomo Puccini.

Simbolo di Torino, decantato da scrittori e artisti (come il gruppo musicale Eugenio In Via Di Gioia, che li usò per un simpatico inno creato per l'Eurovision 2022), scrigno a forma di prisma con base rettangolare, è il **primo cioccolatino incartato al mondo**, preparato con la miscelazione di **cacao, nocciole e zucchero**. Può essere prodotto in tre modi: **tagliato a mano, estruso e stampato**. È incluso nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Piemonte e, con la denominazione Gianduiotto di Torino, con un particolare disciplinare, è **candidato al riconoscimento della IGP**, Indicazione Geografica Protetta.

GIANDUIOTTO



BÔNET



Non c'è ristorante langarolo che non offra questo **dolce al cucchiaino** davvero squisito: si tratta di un **budino al cioccolato** arricchito di **amaretti sbriciolati** e a volte caffè e liquore, che gli conferiscono un sapore unico. Perché è stato battezzato con questo nome? La tradizione vuole che sia legato al **berretto maschile dei contadini**, di foggia rotonda, **simile a un basco**, che nel dialetto piemontese è detto appunto bônêt: la sua forma ricorda lo stampo in rame in cui è realizzato. Ma c'è un'altra interpretazione; così come il bônêt costituisce il dolce finale del pranzo domenicale, il cappello è l'ultimo indumento indossato prima di uscire di casa.

Dopo Pietro Cesare Grosso Campana a Pinerolo e Jacopo Lombardini a Torre Pellice, un altro sanpietrino verrà posizionato in via Buniva; chiarezza invece sull'installazione di telecamere che rileveranno infrazioni al Codice della strada a Luserna San Giovanni

Matteo Chiarenza

Il prossimo 27 gennaio si celebrerà, come ogni anno, la Giornata della Memoria, ricorrenza internazionale di commemorazione delle vittime della Shoah, fissata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 1° novembre 2005. A Pinerolo però l'appuntamento con la memoria è fissato qualche giorno prima: il 12 gennaio, infatti, sarà posata la pietra d'inciampo in memoria di Giuseppe Chiappero, morto nella camera a gas del campo di Hartheim l'11 luglio del 1944 dopo una prigionia di quattro mesi nel campo di Mauthausen. Come spiega l'assessore alla Cultura della città di Pinerolo Franco Milanese «l'imprenditore edile che aveva il suo studio proprio in via Buniva, dove sarà posata la pietra, Giuseppe Chiappero, fu immediatamente attivo nell'organizzazione dei primi gruppi partigiani dopo l'8 settembre del 1943. Fu prelevato proprio davanti al suo studio nell'ottobre dello stesso anno e, dopo una lunga detenzione nel carcere di Torino, fu deportato a Mauthausen dove fu prigioniero per quattro mesi, prima di essere trasferito a Hartheim dove troverà la morte nel luglio».

Le Pietre d'inciampo, *Stolpersteine* in tedesco, sono un'opera di memoria diffusa dell'artista tedesco Gunter Demnig iniziata a Colonia nel 1992: consistono nell'incorporare, nel selciato stradale delle città,



davanti alle ultime abitazioni delle vittime di deportazioni, dei blocchi in pietra ricoperti da una piastra di ottone posta sulla faccia superiore recante la data e il luogo di nascita e di morte della vittima. In tutta Europa sono oltre 75.000 le pietre posate.

Per Pinerolo si tratta della seconda, dopo quella posta nel 2018 in memoria di Pietro Cesare Grosso Campana, in via Palestro 8. Anche questa volta la pietra sarà posata in prima persona dall'artista tedesco per un atto che fissa il ricordo, al di là della singola giornata celebrativa, incastonandolo nel tessuto urbano. «La cosa interessante di questa opera diffusa – dichiara Milanese – è il suo uscire dal momento commemorativo, che resta importantissimo, per andare a “inciampare” nella nostra quotidianità. In questo modo il ricordo si fa vivo e duraturo ed entra a far parte della città e della sua storia». Il percorso che ha portato la pietra d'inciampo a Pinerolo ha visto la collaborazione dell'Aned (Associazione Nazionale ex deportati) che ha curato anche un approfondimento con una classe dell'Istituto Silvio Pellico. «Credo che per le giovani generazioni sia sempre più importante essere coinvolti nella creazione di memoria, a maggior ragione in quanto ormai sono rimasti pochissimi i testimoni di quella tragedia. Iniziative come quella di Demnig rispondono perfettamente a questo compito».

Varchi, presto operativi

Piervaldo Rostan

Ancora un paio di settimane e il sistema di controllo sui veicoli in entrata e in uscita da Luserna San Giovanni sarà pienamente operativo.

Negli ultimi giorni del 2023 sono stati installati i pannelli indicatori ai tre ingressi principali del paese: San Marco a Luserna, strada provinciale zona Basko, strada Vecchia di San Giovanni.

Già prima di questi interventi si era arrivati anche alla nascita di un gruppo “No varchi” nel timore che questo sistema di controllo potesse ledere la privacy dei cittadini.

In realtà nulla di tutto questo.

«Il controllo riguarderà tutti i veicoli per quanto riguarda la revisione del veicolo e l'assicurazione – spiega il comandante della Polizia Municipale Massimo Chiarbonello –; il transito di un mezzo non in regola manderà un segnale sui computer dedicato in Comune e sui telefonini grazie a una *app* che stiamo installando in questi giorni».

Quindi niente controllo sulla tassa di circolazione (di competenza regionale).

Il controllo velocità, che su tutti i tratti

classificati urbani è di 50 km/h, continuerà a essere effettuato con il velox installato su un mezzo dei vigili, cosa che già accade oggi.

«Sui nuovi pannelli abbiamo evidenziato anche il fatto del controllo velocità, specificando che non è legato ai nuovi sistemi, solo per evitare di riempire le nostre strade di cartelli».

«Del resto non si può dire che Luserna abbia mai inteso “fare cassa” con le multe: ogni anno introitiamo 30/40mila euro su questo capitolo mentre se calcassimo la mano si arriverebbe a ben altre cifre, come si può vedere dai bilanci di altri Comuni della cintura torinese...».

Si tratta dunque di un intervento nell'ottica della prevenzione e della sicurezza.

«Pensate che problematiche vengono fuori se una persona ha un sinistro con un veicolo non assicurato! Oppure basti ricordare come, recentemente, i movimenti dell'assassino di Giulia Cecchetti in Veneto, sono stati registrati fino in Germania e l'uomo individuato e catturato proprio grazie a questo tipo di controllo» conclude Chiarbonello.



**Continua la serie di ritratti di persone delle Valli che in qualche modo “lasciano il segno”:
in questo numero saliamo a Rorà per conoscere da vicino una donna impegnata in svariati
ambiti; e un aggiornamento sul Servizio civile che ha subito pesanti tagli**

Doretta Zanella, non solo veterinaria

Piervaldo Rostan

I piccoli paesi di montagna vivono o diventano addirittura occasione di sperimentazione, grazie a tanto volontariato. A cominciare da chi amministra ma anche e soprattutto grazie a chi nel quotidiano cerca di tessere una rete di servizi e di proposte alla popolazione.

Ed è così che per questo primo numero del 2024 abbiamo incontrato Doretta Zanella, torinese ma trasferita a Rorà da decenni, veterinaria di professione ma “super-impegnata” in ogni iniziativa culturale.

Oggi Doretta Zanella non siede più in Consiglio comunale ma lo è stata per 15 anni: «Mi sono occupata soprattutto di cultura e di ambiente seguendo il processo di Agenda 21 locale. Ma in special modo ho lavorato sui diritti ed i servizi per l'infanzia». L'idea che i più piccoli dovessero restare a Rorà nei primi anni della loro vita si è realizzata.

«Nell'edificio dell'ex scuola all'ingresso del paese – spiega Zanella – siamo riusciti a posizionare la biblioteca e realizzare una sala utile anche per incontri. In un locale apposito si possono anche promuovere attività e mostre; a esempio ora ospitiamo una mostra sui minerali»; sono il frutto di oltre 15 anni di ricerca mineralogica tra le cave, di osservazioni al microscopio, di analisi e campionamenti condotti dall'astigiano Bruno Marelli.

La biblioteca diventa luogo di riferimento...

«Dopo il duro periodo del Covid siamo riusciti a riaprirla e ora è aperta un pomeriggio alla settimana; è un servizio che seguo personalmente».

Appassionata di storia delle Valli valdesi, Doretta Zanella è presidente della Società di studi rorenghi, associazione che gestisce il Museo locale, l'E-



Doretta Zanella

comuseo della pietra, il Laboratorio d'artigianato.

«Il 1989 con i 300 anni del Rimpatrio fu un'occasione anche per una riflessione sulla storia e sulla cultura locale (nel 2003 esce anche il libro scritto con Giorgio Tourn, *Il paese dei brusapere*, ndr). Da lì prese le mosse per valorizzare al meglio quello che è stato denominato l'Ecomuseo, un grosso impegno per portare la gente non solo a visitare il museo al centro del paese ma anche la zona delle fornaci realizzando delle figure stilizzate che rappresentavano i lavori di un tempo legati alle cave». Da poche settimane sono stati inaugu-

rati i nuovi “Omenoni” al posto di quelli realizzati una ventina di anni fa e scolpiti in azione durante le fasi di estrazione e lavorazione della pietra. I nuovi “Omenoni” sono stati realizzati dallo scultore lusernese Daniele Viglianco che ha lavorato un pezzo unico di legno di cedro. Sono esposti nell'area della cava del Tupinet.

Fra i nodi rilevanti per la comunità rorenga, quello dei collegamenti è forse fra i primi...

«Il servizio di scuolabus riesce anche a offrire risposte parziali ai cittadini, ovviamente tenendo conto degli orari rigidi della scuola. Ma da un po' di tempo è sorto un gruppo Whatsapp informale “Strappo a Rorà” dove si possono presentare richieste e proposte circa viaggi: “strappi” appunto da e per il paese e mi risulta abbia un buon successo»: ovvero quando la collaborazione crea comunità.

Fra lavoro e impegno socio-culturale Doretta ha da sempre nel cuore il canto, dalla Corale valdese a esperienze nel coro del Cai e del Teatro regio di Torino grazie alla collaborazione della Scuola di musica della val Pellice e del maestro Walter Cagnano.

In tutto questo resta dello spazio per il lavoro?

«Ovviamente sì; all'inizio sognavo di fare l'etologa, poi ho deciso di occuparmi, da veterinaria, degli animali, curandoli».

È vero che oggi c'è più attenzione di un tempo verso i nostri amici a quattro zampe?

«In parte sì e non sempre nel modo giusto. Si pensi, per fortuna non mi è mai accaduto, a episodi di aggressività verso i veterinari da parte di certi “padroni”. Ma come dice il noto etologo Roberto Marchesini, a volta si ha l'impressione che “agli animali venga attribuito meno valore di quello che meritano”».

Servizio Civile Universale: il nuovo bando per candidarsi

Alla fine del 2023, il Dipartimento per le Politiche Giovanili e il Servizio Civile Universale ha pubblicato il bando di candidatura e selezione per i progetti di Servizio Civile Universale.

Tutte le persone di età compresa tra i 18 e i 28 anni che non abbiano già svolto il servizio civile, domiciliate in Italia o con cittadinanza dei paesi dell'Unione Europea e che vogliono spendere un anno di impegno, a fronte di un compenso di circa 500 euro mensili, in progetti in ambito sociale, educativo, culturale e non solo, possono candidarsi a una delle posizioni aperte in tutta Italia.

Tra di esse anche quelle che vedono impegnati i servizi delle chiese evangeliche e in particolare della Diaconia Valdese, della Federazione delle Chiese Evangeliche in Italia, della cooperativa “La Riforma” e della rivista *Confronti*. Si tratta di ben 30 posizioni disponibili a Torino, Milano, Firenze e Roma, presso servizi di accoglienza migranti e di assistenza per giovani, anziani e persone con di-

sabilità. È possibile candidarsi entro il 15 febbraio 2024 alle ore 14 tramite la piattaforma DOL del Dipartimento (domandaonline.serviziocivile.it).

Purtroppo c'è anche da segnalare che dei quattro programmi che vedevano la partecipazione della Diaconia Valdese (come capofila) e di altri partner pubblici e privati due non sono stati finanziati: in particolare quello riguardante tre progetti in Sicilia nonché l'ampio programma sviluppato in collaborazione con Confcooperative, Legacoop e Città metropolitana di Torino sul territorio delle Valli Valdesi e di Pinerolo; quest'ultimo lo scorso anno aveva avuto un punteggio molto elevato, mentre quest'anno non è stato valutato a sufficienza, anche a causa di un cospicuo, e temiamo poco lungimirante, taglio di fondi: da ben più di 70.000 posizioni a bando nel 2022-2023 si è passati alle circa 50.000 di quest'anno. Ciò è particolarmente grave considerando gli impatti sui territori periferici dove sono pochi gli attori impegnati in progetti di servizio civile. Per esempio ora, tra Torre

Pellice e Luserna San Giovanni, sono rimasti solo 5 posti a bando (di altri enti), a fronte dei circa 30 disponibili in precedenza, con significativa riduzione drastica delle possibilità per i ragazzi e le ragazze di queste zone. Informazioni chiamando il numero +39 348 797 8745 o scrivendo a serviziocivile@diaconiavaldese.org.



SPORT Il punto sullo stato di salute di una storica società sportiva dedita a una disciplina olimpica e il bilancio della prima parte della stagione agonistica per le squadre di hockey in line e su ghiaccio

Arcieri Chisone: 50 anni a bersaglio

Matteo Chiarenza

Era il 1974 quando la Compagnia Arcieri Chisone, fondata due anni prima, venne affiliata alla Fitarco, Federazione nazionale di tiro con l'arco associata al Coni. Sono passati 50 anni da allora e l'attività è proseguita ininterrottamente per mezzo secolo, tra la preparazione per le competizioni e l'istruzione dei neofiti. Una tradizione, quella pinerolese, che ha radici storiche profonde legate al tiro con l'arco: le prime citazioni risalgono al 1322, con la Compagnia degli Arcieri di Pinerolo che appare nella descrizione della competizione in occasione delle feste celebrate per l'affrancamento dai diritti feudali. L'impostazione della Compagnia non rispecchiava un aspetto legato alla difesa della città, come per esempio per i balestrieri, ma un carattere più ludico e antesignano della moderna disciplina sportiva. Nei secoli l'uso dell'arco è stato sempre più relegato a passatempo di un esiguo numero di persone, ma a partire dagli anni '60 del Novecento iniziano a ritrovarsi sempre più frequenti notizie della ripresa dell'attività. In tale contesto nel 1972 nasce la Compagnia degli Arcieri del Chisone per volontà di un gruppo di appassionati, con l'apertura del campo di tiro al Malanaggio

nel Comune di Porte.

Come ricordano alcuni pionieri, tra i quali l'attuale presidente Enzo Prina, gli archi arrivavano direttamente dagli Stati Uniti e molti accessori venivano costruiti dagli stessi arcieri, che tentavano di imitare alla meglio ciò che vedevano sugli archi degli altri. Non essendo molte le società che praticavano la disciplina, talvolta era necessario percorrere fino a 600/700 chilometri (utilizzando le ferie a disposizione) incontrando perlopiù sempre gli stessi avversari.

La sede iniziale del Malanaggio fu abbandonata nel 1981 per trasferirsi a Pinerolo, in zona San Lazzaro e successivamente, nel 2001, ad Abbadia Alpina, dove si trova ancora oggi. Nei quasi quarant'anni di attività ufficiale gli Arcieri del Chisone sono stati pionieri in alcune discipline dell'arcieria: lo *ski-arc*, per esempio, è nato qui, inventato dall'architetto Franco Carminati, cultore della tradizione arcieristica pinerolese, e ad Angrogna si è tenuto il primo Campionato italiano di specialità. Sempre dalla Compagnia è nato il nucleo che ha poi fondato l'Arco Club Prali, che con Nadia Peyrot ha portato il nome della località della val Germanasca in competizioni di livello mondiale. Tra gli arcieri del Chisone si è distinto



il compianto Andrea Martin, nazionale dei gruppi giovanili e poi della Nazionale maggiore con cui ha partecipato a un Mondiale Targa a Sydney (Australia), cresciuto con alcuni dei mostri sacri dell'arcieria italiana.

La vicinanza con la Francia ha portato poi a una serie di scambi culminati nel 1983 con l'organizzazione di un Campionato europeo di "Tir de Chasse", progenitore del-

le competizioni 3D, di cui gli Arcieri del Chisone hanno organizzato, insieme agli Arcieri delle Alpi, il 7° Campionato italiano che si è svolto tra Prarostino e Pinerolo. La società, nei lunghi anni di attività, ha ottenuto anche il riconoscimento della Stella di Bronzo Fitarco al merito sportivo per aver conquistato cinque vittorie ai campionati italiani nelle discipline *ski-arc* e targa.

A oggi la Compagnia con-

ta più di 50 iscritti che svolgono attività sia all'aperto sia *indoor*, con partecipazione a competizioni regionali, nazionali e internazionali. Si occupa prevalentemente di Arco Olimpico e Compound, tenendo corsi aperti per neofiti di tutte le età, attività divulgativa con seminari e dimostrazioni pubbliche, partecipazione a Giornate dello Sport e corsi nelle scuole.



Foto Cristelle Long

Hockey, difficoltà e speranze

Sta volgendo al termine la prima parte di stagione per quanto riguarda i vari hockey in val Pellice. Partendo dalla serie A di hockey in line il Torre Pellice Old Style, nonostante delle buone prove, non è riuscito a portare a casa punti nelle ultime giornate di gioco. A due turni dalla conclusione della stagione regolare i punti raccolti sono 6, che valgono il penultimo posto in graduatoria, davanti ai

rivali di sempre del Tergeste di Trieste che verranno a Torre Pellice, al mitico Filatoio, proprio all'ultima giornata. A seguire due gironi (master round e qualification round) che stabiliranno la griglia dei play off; le squadre eliminate al quarto di finale giocheranno i play out per evitare la retrocessione in serie B. Spostandosi poco più a monte, il CottaMorandini ha visto alcune novità nelle ultime settimane nel roster dei Bul-

ldogs in Italian Hockey League: prima l'ingaggio di uno straniero (il finlandese Vuorio) e poi il ritorno sul ghiaccio di Marco Pozzi che a fine stagione scorsa aveva appeso i pattini al chiodo. I risultati anche in questo caso invece non sono soddisfacenti, con un penultimo posto in classifica. Ma la qualità del gioco è cresciuta esponenzialmente e questo fa ben sperare per l'imminente girone di qualificazione ai play off.

CULTURA Fratelli e sorelle delle chiese valdesi del Rio de la Plata saranno in tournée con il gruppo “Viento Sur” e con la Corale valdese di Colonia Cosmopolita nel mese di febbraio nelle valli

Dall'Uruguay alle Valli

Samuele Revel

Molti se li ricorderanno con un altro nome, all'inizio degli anni 2000, in due distinte *tournee* nelle valli valdesi, provenienti dall'Uruguay. All'epoca i concerti dei *Vocal Sur* erano stati molto apprezzati; fra pochi mesi gli eredi di quel gruppo musicale, legato alle chiese valdesi del Rio de la Plata, saranno nuovamente nel Pinerolese per una serie di concerti. Oggi si chiamano *Viento Sur* e saranno ospiti dal 12 al 29 febbraio con una serie di concerti, in date e luoghi che si stanno stabilendo in queste settimane e che vi segnaleremo prossimamente. La novità è che i *Viento Sur* saranno “accompagnati” dalla corale della chiesa valdese di Colonia Cosmopolita, centro non lontano dalla più conosciuta Colonia Valdese. Questa visita sarà un modo per rinsaldare i legami già nati negli scambi precedenti e di realizzare almeno quattro concerti e dei momenti di incontro fra le diverse culture musicali. Il programma prevede ovviamente alcuni momenti di visite a opere e attrazioni turistiche della zona (e alcuni giorni liberi) e alcuni concerti già fissati. Il primo appuntamento pubblico è per giovedì 15 febbraio alle 21 nel tempio

di Villar Pellice; poi il 16 il gruppo di sudamericani si dividerà partecipando ai falò di Villar Pellice e Luserna San Giovanni; il 17 febbraio Bobbio Pellice e Luserna ospiteranno i rioplatensi al culto e alla giornata comunitaria mentre domenica 18, nel pomeriggio alle 17 concerto a San Secondo di Pinero, nel tempio. Il fine settimana successivo infine altri due concerti alle 21: venerdì 23 nella chiesa di Pomaretto e sabato 24 nel tempio di Luserna San Giovanni.

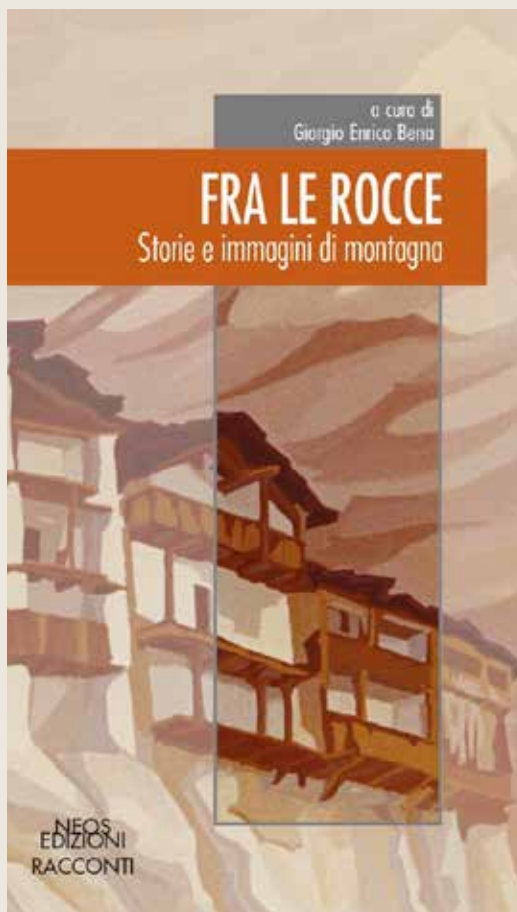


«Fra le rocce» sulle tracce di Gino Balzola

Samuele Revel

Gino Balzola è un nome conosciuto in ambiti molto diversi fra loro. Alpinista, fotografo e pittore (con la montagna a fare sempre da filo conduttore sullo sfondo) viene ritratto con un volume per i tipi di Neos Edizioni*. Una lunga serie di racconti tratteggiano la poliedrica figura di Balzola con l'introduzione di Valter Giuliano. Il volume è anche impreziosito da una accurata scelta di immagini di Balzola stesso che ritraggono paesaggi alpini e che sono state selezionate da Andrea Balzola e Roberto Mantovani, mentre i contributi sono di Fabio Balocco, Andrea Balzola, Chiara Bolla, Erica Bonansea, Paolo Calvino, Enrico Camanni, Gian Paolo Caprettini, Pierangelo Chiolero, Mariella De Santis, Giorgio Enrico Bena, Marco Ercolani, Gabrio Grindatto, Davide Longo, Pino Mantovani, Roberto Mantovani, Bruna Peyrot, Caterina Schiavon, Simone Siviero, Raffaele Tomasulo e Giorgio Vivalda.

Il primo racconto che si incontra è quello scritto dal figlio Andrea, che ha sicuramente avuto la possibilità di conoscere Gino in un modo diverso rispetto agli altri autori. Poi si susseguono storie che a volte prendono solo lo spunto da alcune fotografie di Balzola; altre volte invece indagano più profondamente nella figura del “pittore che scalava le montagne” come è stato definito. Protagoniste anche le montagne del Pinerolese, come nel racconto di Bonansea dove la Germanasca di Massello fa da sfondo a un misterioso racconto. Poi lo sguardo si allarga e si arriva fino alle Dolomiti, sul famoso Campanile Basso, dove Camanni immagina le mani di Balzola su quelle rocce consacrate al mito. Gli scritti sono molto vari fra loro, da quelli legati maggiormente alla storia dell'alpinismo («Montagne d'antan» di Mantovani) a quelli invece prodotti dalle suggestioni delle foto di Balzola (come quello di Peyrot, «Sentiero di neve») fino a quelli proiettati nel futuro. Vivalda verso la fine del volume invece ripercorre la storia dell'editoria di montagna. Un libro che si fa leggere agevolmente, grazie alla brevità dei racconti ma che va assaporato giorno dopo giorno, lasciandosi trasportare anche dalle immagini, protagoniste tanto quanto il testo.



* *Fra le rocce – Storie e immagini di montagna.* Antologia a cura di Giorgio Enrico Bena. Neos Edizioni, 2023.

ABITARE I SECOLI

Il Tempio proibito



Claudio Pasquet

Nella borgata San Giovanni del comune di Luserna San Giovanni si

possono ammirare, una di fronte all'altro, divisi solo da un piccolo valloncetto, la chiesa cattolica e il tempio valdese. Eppure solo nel 1805, grazie alla dominazione napoleonica, i valdesi di San Giovanni ebbero il permesso di avere un tempio nel loro Comune, nonostante costituissero allora la stragrande maggioranza della popolazione.

Ma il tempio andò incontro ad alterne vicende. Chiuso in seguito al devastante terremoto del 1808, furono necessarie varie riparazioni nel 1810 e ancora nel 1811, per essere poi chiuso definitivamente nel 1814. Infatti, in seguito alla prima sconfitta di Napoleone, il re Carlo Emanuele IV sbarcò a Genova il 16 maggio 1814. Già il 21 maggio abolì, per decreto, tutte le libertà di culto estese ai valdesi. Il 30 novembre infine giunse l'atto di chiusura del tempio e la richiesta della sua demolizione.

Seguono due anni di trattative, suppliche e grande acquisto di carte bollate rese necessarie per perorare la causa del Tempio. Su pressione delle nascenti borghesie e nobiltà cattolico-liberali, il vescovo acconsentì a che il parroco cattolico, il pastore e due rappresentanti del Concistoro valdese si incontrassero alla presenza dell'intendente di Pinerolo.

La riunione, tenutasi il 30 aprile 1816, permise la riapertura del Tempio, a condizione «che dirimpetto al tempio dei protestanti, e per tutta l'estensione della facciata del medesimo prospiciente verso levante, venga elevato uno steccato di tavole di legno dell'altezza di trabucchi uno e mezzo, e quello mantenuto in perpetuità e ciò all'oggetto che non venga recato il menomo disturbo all'esercizio del culto cattolico». Il tutto naturalmente a spese dei valdesi di San Giovanni.

Tale decreto rimarrà in vigore fino al 1848, anno della concessione dei diritti civili alle minoranze religiose del Piemonte.

ABITARE I SECOLI

Pagine di storia nelle valli valdesi e nel Pinerolese

***Claudio Pasquet**
Pastore valdese

CULTURA Alla scoperta dei Laboa che ci propongono «Fiumi» e di una interessante mostra dedicata a Giorgio Griffa al Castello di Miradolo a San Secondo di Pinerolo curata dalla Fondazione Cosso

I torinesi Laboa sono pronti ad esordire: ecco Fiumi, il loro EP

Denis Caffarel

Torniamo nuovamente nel capoluogo per fare la conoscenza di una band che esordisce proprio in questi giorni con il proprio primo EP. I "Laboa" sono Enrico Spina, Nicholas Bena, Alessio Scullino e Andrea Albano, quattro circa trentenni legati alla musica fin da adolescenti, e tra di loro come gruppo da dieci anni, pronti ora per far ascoltare la loro opera più attesa. Il titolo del disco è *Fiumi*, ancora una volta un riferimento all'acqua così come nel nome della band, legata su più livelli agli spazi naturali, ma anche allo scorrere, e al correre, al tentare di rimanere a galla cercando un appiglio,



ai concetti di sommerso ed emerso.

Ci sarebbero davvero tanti collegamenti possibili e innumerevoli fonti di riflessione, e forse le cinque tracce dell'EP non riescono, per forza di cose, a esplorarle tutte, e tuttavia c'è molto da ascoltare e apprezzare nella prima uscita dei Laboa. *Fiumi* trae la sua maggiore ispirazione dalle esperienze personali dei ragazzi, utilizzate nella giusta prospettiva per decifrare le vicissitudini e le difficoltà di una generazione che combatte quotidianamente per ritagliarsi il proprio posto nel mondo, sgomitando e stringendo i denti. In questa cornice, la scelta di un vestito dal taglio leggermente più rock è coerente, anche se la base *indie pop* la fa da padrone, producendo, forse inconsapevolmente, una serie di echi che rimandano a ricordi di molte altre produzioni simili.

In *Fiumi* i Laboa sembrano trascinati verso due direzioni diverse: da una parte la volontà di farsi ascoltare volentieri anche da un pubblico più variegato, e da questo punto di vista la scelta del cantato in italiano è sicuramente ben ponderata, dall'altra quella di voler osare spingendosi in territori musicalmente più spigoli e distorti e dal respiro internazionale, anche forse per mettersi un po' alla prova. Se si intende l'EP come l'anteprima di qualcosa che arriverà, allora l'idea è intrigante, perché si tratta



di vedere come i Laboa vorranno evolvere il loro stile; se invece non è questo l'intento possiamo immaginare un po' di timidezza, oppure un astuto stragemma retorico per sottolineare quel senso di difficoltà che caratterizza l'atmosfera del disco nel muoversi e fare le proprie scelte.

Comunque lo si voglia interpretare, il risultato finale è piacevole, fluido, graffiato e vissuto quel tanto che basta per rendere *Fiumi* un disco che si lascia ascoltare e che lascia la sensazione di volerne ancora un po'.

Giorgio Griffa - Una linea, Montale e qualcos'altro



Samuele Revel

Dopo l'omaggio del Centre Pompidou di Parigi nel 2022, sarà il Castello di Miradolo di San Secondo di Pinerolo a celebrare l'artista torinese, tra i principali esponenti a livello internazionale della ricerca pittorica contemporanea, con una

mostra che ne ripercorre l'intera carriera. «Giorgio Griffa. Una linea, Montale e qualcos'altro», in programma dal 23 marzo al 25 dicembre 2024, si articola in diverse tappe espositive che attraversano le quattro stagioni e abbracciano più di cinquant'anni di pittura dell'artista coinvolgendo tutti gli spazi del Castello, alcuni per la prima volta, e del suo parco. Prodotta dalla Fondazione Cosso e dalla Fondazione Giorgio Griffa, la mostra è curata da Giulio Carresio e Roberto Galimberti, in stretta collaborazione con Giorgio Griffa, che ha realizzato opere *site specific* appositamente per l'occasione. Una prima installazione dialoga con gli alberi monumentali nel giardino di fronte all'entrata, mentre la serra viene scandita da un lungo Canone Aureo, che ricorda il ciclo di lavori iniziato negli anni 2000 dedicato all'uso del numero irrazionale, infinito per sua natura, metafora del compito destinato all'arte figurativa, alla poesia e alla musica fin dai tempi di Orfeo: conoscere l'inconoscibile e

dire l'indicibile. La corte rustica diventa occasione per investigare la pittura con un'installazione di leggere tele trasparenti che richiamano una poesia di Eugenio Montale. Sul grande prato del castello una linea si diparte da una monumentale farnia caduta nel 2020 e mette in relazione natura e architettura. All'interno, nelle stanze storiche, i lavori che raccontano l'artista, attraversando i decenni e i cicli, mentre l'altra ala del primo piano ospita una serie di tele dipinte di bianco degli anni '70 e '80 che non sono mai state esposte insieme prima d'ora. L'esposizione è accompagnata da un'inedita installazione sonora a cura del progetto artistico «Avant-dernière pensée». Parallelamente alla mostra, poi, si articolerà il progetto «Da un metro in giù»: un percorso didattico per i visitatori di tutte le età per imparare, con gli strumenti del gioco, a osservare le opere d'arte e la realtà che ci circonda. Per informazioni e prenotazioni: 0121-502761; prenotazioni@fondazionecosso.it e www.fondazionecosso.com.

SERVIZI Un po' di chiarezza: nella rubrica filosofica sul pensiero di Albert Camus, spesso travisato; nella rubrica dedicata al meteo sui particolari fenomeni atmosferici visti in condizioni di Foehn

Filosofando/Camus

Marco Besson

Filosofia, letteralmente "amore per la sapienza". Un campo di studi complesso e spesso "denigrato". Ogni due mesi un piccolo approfondimento per scoprire questo mondo.



Nietzsche aveva proclamato la morte di Dio. Non mancano dopo di lui i pensatori credenti, ma la filosofia del '900 è ormai lontana dall'essere l'*ancilla theologiae* di medievale memoria. Anzi, seppur con ispirazioni e finalità differenti sono diverse le correnti atee, agnostiche, talvolta apertamente anticristiane che si contendono il campo. Fra queste ricordiamo l'esistenzialismo francese di Jean-Paul Sartre e Simone de Beauvoir a cui fu vicino, almeno per un periodo, il premio Nobel per la letteratura Albert Camus.

Camus propone una visione dell'uomo senza Dio che sembra volgere al più nero pessimismo. Senza nessuna prospettiva di trascendenza la vita appare priva di senso, assurda. L'umanità tutta vive in una sorta di replica infinita della "fatica di Sisifo", il gigante che, secondo la mitologia greca fu condannato a spingere un enorme e pesante macigno su per il crinale di una montagna, senza che questo sforzo abbia fine o quantomeno porti a qualche risultato. Una dimensione apparentemente improntata al puro nichilismo, dove chiunque potrebbe impugnare una pistola e far fuoco su uno sconosciuto senza alcun motivo, come fa il protagonista di un suo romanzo. Oppure dove il suicidio sembra l'unica via di uscita, il solo modo per sottrarsi all'inutile fatica di vivere sotto il peso di un macigno che non ci si può scrollare di dosso.

Invece Camus – come già Nietzsche

– rifiuta le derive nichiliste del suo ateismo radicale. L'uomo deve sì prendere coscienza dell'assurdità della vita ma non per disprezzarla, anzi per viverla pienamente. E questo si traduce in un appello a non accettare i soprusi, piccoli o grandi, del potere, che è sempre un'istituzione umana. Camus non chiama alla rivoluzione. Contrario a ogni religione, non può accettare le ideologie totalitarie del XX secolo, neppure quelle che promettono la realizzazione di un mondo migliore. Il suo è un appello alla rivolta, intesa come gesto individuale che ognuno dovrebbe mettere in pratica quando si trova davanti all'ingiustizia, alla disuguaglianza, alla prevaricazione dell'uomo sull'uomo. Non si arriverà mai a un mondo perfetto in cui nessun bambino muore ingiustamente – questo è quanto promettono le ideologie – ma l'uomo, ogni uomo, deve adoperarsi per diminuire il dolore sulla terra. Lontano dal portare al nichilismo, l'accettazione consapevole dell'assurdità dell'esistenza si traduce in un appello etico.

Camus cercò di impegnarsi in prima persona a perseguire i suoi ideali. Combatté a lungo contro la pena di morte e fu uno fra i primi e più radicali intellettuali della sinistra francese a denunciare e condannare i crimini dello stalinismo e il sostegno che i comunisti occidentali avevano dato – e continuavano a dare – alla dittatura sovietica. Pagando in prima persona con il discredito che i suoi compagni della prima ora, Sartre *in primis*, cercarono di gettare sulla sua opera e sulla sua figura dopo questa discesa in campo.

Nubi iridescenti, madreperlacee e stratosferiche. Che cosa sono?

Lo scorso venerdì 22 dicembre sarà un giorno ricordato per molto tempo per diversi eventi atmosferici. Sarebbe stato l'ennesimo episodio di Foehn molto mite (+20 °C per tutto il giorno, anche nelle ore notturne) a dominare la scena, se non fosse che a un tratto in cielo sono comparse delle nubi particolari.

Inizialmente sono identificate come nubi lenticolari (cirrocumulus lenticularis) con annesso il fenomeno dell'iridescenza, con la nuvola che assume i colori dell'arcobaleno perché lo spettro dei raggi del sole che la attraversano viene rifratto e suddiviso in tutti i suoi colori.

Con il passare delle ore però, soprattutto con il calar del sole, queste nuvole non hanno perso questa colorazione ma anzi

l'hanno amplificata su tutta la loro superficie passando a somigliare a una superficie ricoperta di madreperla. Questa connotazione ha dato la possibilità di riconoscerle come nubi stratosferiche o appunto, madreperlacee. Ma che cosa sono queste nuvole così particolari?

«Le cosiddette nubi stratosferiche polari sono il risultato di un'insolita ondata di freddo nell'atmosfera superiore all'interno e attorno al Circolo polare

artico. Si formano nella bassa stratosfera, tra i 15 e i 25 chilometri sopra la superficie terrestre, e sono costituite da gruppi di piccoli cristalli di ghiaccio che risultano dalla solidificazione di goccioline d'acqua a temperature estremamente basse».*

«La stratosfera è molto secca e, a differenza della troposfera, raramente consente la formazione di nubi. Tuttavia nel freddo estremo delle regioni polari si possono formare nubi

stratosferiche di vario tipo, che sono classificate a seconda del loro stato fisico e della composizione chimica. A causa della loro altitudine e della curvatura della Terra queste nubi ricevono la luce solare da sotto l'orizzonte e sono osservabili in particolare prima dell'alba o dopo il tramonto». **

Abbiamo quindi assistito a un fenomeno molto raro per le nostre latitudini, legato a un forte raffreddamento della stratosfera che ha posto tra l'altro le basi per la disposizione della corrente a getto verso il nord Italia e il seguente forte episodio di Foehn.

* «Rarissime nuvole "arcobaleno" colorano il cielo in Europa» Scienze Notizie

** Nubi madreperlacee - Wikipedia



Foto Duilio Fiorille

Meteo
www.meteopinerolo.it

SERVIZI Come da tradizione una pagina dedicata agli avvenimenti previsti nel mese di gennaio: fra le varie proposte spiccano gli eventi dedicati alla Settimana per l'unità dei cristiani (Spuc)

Appuntamenti di gennaio

Per comunicare i vostri eventi inviate entro il 18 del mese una mail a redazione@rbe.it

Domenica 7

Torre Pellice: doppio concerto gospel del *Castagnole Community Choir* e del Coretto valdese, alle 17 e alle 21 al teatro del Forte. Ingresso a offerta libera, prenotazione consigliata.

Luserna San Giovanni: concerto «Tra mito e magia» - musiche di Ennio Morricone con il maestro Giorgio Costa al pianoforte ed Elena Cornacchia al flauto, presenta Bruno Gambarotta. Alle 21 nel tempio valdese.

Lunedì 8

Sestriere: si svolgono oggi e domani le gare per la Coppa Europa Fis di Sci Alpino Femminile, con le prove di Slalom Gigante sulla pista olimpica Kandahar Agnelli.

Martedì 9

Torre Pellice: ogni secondo martedì del mese la sezione LaAV (Lectures ad Alta Voce) propone le «Lectures all'ora del thè» nella sala del Polo Levi Scroppo in via D'Azeglio 10. Le lectures si terranno dalle 16,30 alle 18, con l'intermezzo del thè alle 17.

Sabato 13

Pinerolo: per la stagione teatrale «Piemonte dal vivo» spettacolo «Il compleanno» di Harold Pinter, con la regia di Peter Stein, alle 21 al Teatro Sociale in piazza Vittorio Veneto.

Domenica 14

Pinerolo: per la Settimana di Preghiera per l'Unità dei Cristiani (Spuc) alle 10 nel tempio valdese predicazione di mons. Derio Olivero al culto nel tempio valdese in via dei Mille.

Pinerolo: concerto del Coro Accademia di Musica con gli *Architorti*. Iniziativa del Club Zonta di Pinerolo a favore della creazione di borse di studio per talentuose allieve dell'Accademia di Musica. Doppia proposta alle 18 e alle 21 all'Accademia, in viale Giolitti 7.

Lunedì 15

Vigone: per il ciclo di incontri di Valutazione della Memoria promossi dalla Rete Demenze del Pinerolese, in cui è inserita anche la Diaconia valdese, appuntamento dalle 14 alle 17 alla Biblioteca Comunale, via Umberto I, 7. Le giornate prevedono la presenza di specialisti dell'Asl TO3, di un'assistente sociale e una neuropsicologa.

Martedì 16

Pinerolo: concerto «L'amore e le viole», con Simonide Braconi alla viola e Monaldo Braconi al pianoforte. Alle 20,30 all'Accademia di Musica in viale Giolitti.

Giovedì 18

Pinerolo: spettacolo «Entangled - Ogni cosa è collegata»

interpretato da Gabriella Greison, fisica e divulgatrice scientifica, che interpreta sul palco Wolfgang Pauli, talentuoso fisico e premio Nobel per la Fisica nel 1945, raccontando i principi cardine della quantistica in maniera semplice e diretta. Alle 21 al Teatro Incontro.

Perosa Argentina: celebrazione ecumenica nell'ambito della Settimana di preghiera per l'unità dei cristiani. Alle 20,30 nella parrocchia di San Genesio.

Venerdì 19

Pinerolo: per il ciclo di incontri «In Mare Aperto», organizzati dalla Commissione Ecumenica in continuità tra la Settimana di Preghiera per l'Unità dei Cristiani (Spuc) e la Festa delle Libertà del XVII febbraio, Annalena Benini, direttrice del Salone del Libro di Torino, sarà intervistata da Sabina Baral. Alle 20,45, sala Bonhoeffer in via Trieste 44.

Domenica 21

Pinerolo: per la Settimana di Preghiera per l'Unità dei Cristiani (Spuc) il prof. Paolo Ricca terrà una *Lectio Divina* alle 16 al Duomo. Seguirà, alle 18, la partecipazione di una delegazione della comunità valdese di Pinerolo alla messa in Duomo.

Lunedì 22

Torre Pellice: laboratorio artistico

«Una magia di colori» per genitori e bimbi. Dalle 17 alle 18,30 al CIAO in via Volta.

Martedì 23

Pinerolo: per la stagione concertistica dell'Accademia di Musica concerto «Ripensamenti», con il Trio di Parma violino, violoncello e pianoforte. Alle 20,30 all'Accademia in viale Giolitti 7.

Venerdì 26

Pinerolo: per il ciclo di incontri «In Mare Aperto», organizzati dalla Commissione Ecumenica in continuità tra la Settimana di Preghiera per l'Unità dei Cristiani (Spuc) e la Festa delle Libertà del XVII febbraio, Luigi Verdi, fondatore della Fraternità di Romena, dialogherà con mons. Derio Olivero alle 20,45, Sala Bonhoeffer, in via Trieste 44.

Sabato 27

Luserna San Giovanni: concerto del «Duo Pizzulli» in occasione della Giornata della memoria dal titolo «Canti e musiche ebraiche per non dimenticare». Alle 21 al Tempio valdese.

Lunedì 29

Pinerolo: per il ciclo di «Caffè Alzheimer», oggi incontro sul tema «Demenza e Cinema» con Evelin Ramonda, neuropsicologa dell'Asl TO3. Alle 14,30 all'Hotel Barrage in stradale San Secondo.

Martedì 30

Pinerolo: per la stagione teatrale «Piemonte dal vivo» spettacolo «1984», adattamento del romanzo di George Orwell, con Giancarlo Commare, Violante Placido e Ninni Bruschetta. Alle 21 al Teatro Sociale.

febbraio

Sabato 3

Torre Pellice: incontro dedicato all'apprendimento di manovre salvavita pediatrica, con i formatori della Croce Rossa. Dalle 9,30 alle 12,30 al polo Levi Scroppo in via d'Azeglio. Iscrizione obbligatoria.

Torre Pellice: il Centro culturale valdese organizza, in occasione degli 850 anni del movimento valdese, il convegno su «Eresie di ieri, eresie di oggi»: un pomeriggio di incontro con storici, antropologi, filosofi, studiosi che si confronteranno sul senso dell'eresia, ed essere eretici, nel passato e nel presente.

Pinerolo: per la rassegna «Pinerolo all'opera» si propone l'opera «Madama Butterfly» di Giacomo Puccini, alle 20,45 al Teatro Incontro in via Caprilli 31.

Abbonamenti 2024

- abbonamento ordinario €75,00
- ridotto €50,00*
- semestrale €39,00 • sostenitore: €120,00
- pdf annuale €39,00
- estero prioritario Europa €125,00
- altri continenti €140,00
- sostenitore estero €160,00
- Riforma + Confronti €109,00
- Riforma (pdf) + Confronti €80
- Riforma (pdf) + Confronti (pdf) €73
- Riforma + Amico dei Fanciulli €85,00
- Riforma pdf + Amico dei Fanciulli € 50

* formula sottocosto per i giovani, i disoccupati e per chi non ha la possibilità di pagare il prezzo ordinario

A chi sottoscrive un nuovo abbonamento o regala ad altri un abbonamento nuovo proponiamo, anche per quest'anno, una tariffa ridotta:

- abbonamento annuo a Riforma settimanale: €50 (anziché €75)
- abbonamento annuo a Riforma settimanale Pdf: €25 (anziché €39)

Versamenti e offerte • sul conto corrente postale n. 14548101 intestato a: Edizioni Protestanti s.r.l. via San Pio V 15 - 10125 Torino oppure: carta di credito online sullo store: www.edizioniprotestanti.com oppure: bonifico bancario a favore di Edizioni Protestanti s.r.l. iban: IT83 D030 6901 0061 0000 0068 805 • bic: BCITITMM

Riforma è anche

- www.riforma.it
- Newsletter quotidiana, iscrizione gratuita su www.riforma.it (gradite offerte, vedi sopra)
- suppl. L'Eco delle Valli Valdesi, mensile «free press» distribuito negli esercizi commerciali della zona di Pinerolo e inviato gratuitamente a tutti gli abbonati

Riforma
delle
Valli Valdesi

Riforma
SETTIMANALE DELLE CHIESE EVANGELICHE BATTISTE, METODISTE, VALDESI

Uno sguardo sul mondo evangelico, uno sguardo evangelico sul mondo



Riforma
tante novità
...tranne il prezzo



Un sito tutto nuovo, i podcast «Menabò», una nuova newsletter, i canali Telegram e Whatsapp, i social, l'appuntamento domenicale e neanche un euro di aumento.

Abbonati o rinnova il tuo abbonamento, che ti costa?

