



Riforma
SETTIMANALE DELLE CHIESE EVANGELICHE BATTISTE, METODISTE, VALDESI

L'Eco delle Valli Valdesi



Un pranzo comunitario alla chiesa valdese di Luserna San Giovanni - Foto Matteo Ficara

Che cosa mangiamo, e con chi lo mangiamo?

Il cibo, in una realtà territoriale ben precisa, non può non tener conto della sua **agricoltura** e della sua **storia**. E anche oggi la convivialità rappresenta un'occasione per incontrare l'altro e la diversità.

La riduzione dei **servizi sanitari** mette a rischio la sicurezza della popolazione, soprattutto in zone in cui parallelamente si restringono le opportunità del trasporto pubblico.

Accanto ai **templi valdesi** di più antica costruzione, alcuni locali di culto del secondo Novecento mostrano l'impiego di materiali tradizionali al servizio di idee architettoniche innovative.

«... quando l'ebbero vista, si dissero l'un l'altro: "Che cos'è?"» (Esodo 16, 15)

Gregorio Plescan

C'è stato un giorno fondamentale nella storia dell'umanità: quando qualcuna o qualcuno ha provato a mangiare il cibo cuocendolo, non accontentandosi di consumarlo crudo. Un momento indefinito nel passato, una svolta definitiva. *Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei*, ti dirò quali tecnologie conosci (padella di talco o antiaderente collaudata dai cosmonauti?), quante risorse usi (allevare una mucca da trasformare in hamburger consuma più che coltivare un campo di patate!) Quel che mangiamo dice tanto di noi, più di quanto immaginiamo: la diffusione dei kebabbari oggi, quella delle pizzerie nell'Italia del boom economico, sono il segno commestibile del mondo che cambia, e le popolazioni che emigrano portano con sé abitudini alimentari e ricette. Sfidando palato e usanze di chi incontrano.

Uno dei più famosi racconti biblici sul cibo si

trova nel libro dell'Esodo, al cap. 16. Gli Ebrei vivono un momento difficile, nel bel mezzo del deserto, affamati e assetati. Siccome pancia e mente hanno spesso un contatto privilegiato, la fame porta con sé rabbia verso Mosè e verso Dio che li ha liberati da una schiavitù in cui le pentole erano piene. La supplica è ascoltata e al mattino appare una cosa strana. E tutti si domandano: che cos'è? – che in ebraico si dice *man-hu*, da cui deriva la parola «manna». Non è semplice curiosità: è un modo per dire *cosa ci sta offrendo Dio? Sarà abbastanza buono, nutriente?* Non è un caso che questa grande domanda religiosa sia espressa con una sul cibo! Perché la manna è anche un dono impegnativo: «chi ne aveva raccolto molto non ne ebbe in eccesso; e a chi ne aveva raccolto poco, non ne mancava» (v. 18). Se il cibo è l'estensione «gustosa» della nostra cultura, la Bibbia ci ricorda che esso può essere anche la sfumatura «appetitosa» della nostra fraternità.

RIUNIONE DI QUARTIERE Le buone pratiche per poter vivere ogni giorno

Dario Tron

La mia generazione è cresciuta a «pane e Guccini», portando con sé le parole di «Il vecchio e il bambino»: «... mi piacciono le fiabe, raccontane altre!». E ogni giorno, anche oggi e sempre di più, il rischio che si corre è di pensare che «una volta qui era tutta campagna», o, se preferite, montagna, e che ormai raccontiamo solo antiche favole ricolme di bellezza e nostalgia! La montagna c'è sempre, certo, ma ha cambiato volto. Forse non tutto ha a che vedere con il cibo, ma i prati falciati, i campi coltivati fino ad alture e in luoghi impensabili, i boschi puliti anche da felci e aghi di pino, hanno dato pane a molti e parlano di un tempo che risale a soli 50/60 anni fa.

Che cosa porterei nel mio zaino, di ciò che ho vissuto come buone pratiche? Innanzitutto alcuni semi. Semi di erbe selvatiche commestibili, che stanno scomparendo perché i prati non sono più falciati e sono preda di rovi, ortiche e alberi, ma anche semi di erbe aromatiche e di fiori: origano (che prolifera abbondante anche sulle nostre montagne!), «lavandino» di montagna, serpillo, artemisia di vario tipo e altri ancora.

In secondo luogo la pratica di allevamento familiare di vari animali: cani e gatti, galline e conigli, pecore e capre, mucche e maiali. Non solo perché – eventualmente e sempre con sofferenza – alcuni di essi possono finire in padella, ma anche come collegamento, pulizia e cura di un territorio che accompagna il tuo cammino quotidiano, argine a molta parte di rifiuti.

Non aver quasi nulla da buttare è un'altra sfida che mi porterei dietro, nel tentativo di uscire da un mondo che scarta anche le persone, e in cui ogni cosa è diventata facilmente acquistabile e troppo presto necessaria, togliendo così non solo il senso della fatica, ma anche il rispetto nei confronti di ciò che c'è in tavola.

E infine, il pensare che quasi nulla è impraticabile, neppure coltivare le vigne a 800 metri, ma neppure immutabile, e che le patate si possono anche piantare tra terra e fieno, facendo meno lavoro per una produzione soddisfacente!

RIUNIONE DI QUARTIERE

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



«Cena valdese», bassorilievo nella cattedrale di Naumburg (Germania)

Nutrirsi: un diritto che racconta la nostra vita

Marco Magnano

«Dacci oggi il nostro pane quotidiano». Da questo passo del Padre Nostro, la preghiera più profondamente sentita della fede cristiana, si può capire quanto il cibo sia al centro della nostra storia e della nostra cultura.

Eppure, non sempre le società hanno riconosciuto l'atto del nutrirsi come un diritto, e spesso per procurarsi il «pane quotidiano» è stato necessario lottare, superare ostacoli e trarre il meglio dal proprio territorio. Queste lotte e le idee di chi le ha portate avanti hanno creato un mondo, e dalla trasformazione degli ingredienti in ricette sono nati lavori di grande importanza: è il caso degli agricoltori, dei panettieri e dei cuochi, ma anche di tutti coloro che popolano il ricco mondo della ristorazione e della trasformazione alimentare, senza dimenticare chi sul mangiare, inteso anche come gesto, ha costruito una cultura apprezzata e conosciuta in tutto il mondo.

Il cibo, infatti, non è soltanto un oggetto o un prodotto, ma può essere anche un modo per capire e raccontare una terra e le persone che l'hanno vissuta e che la abitano oggi. Attraverso ciò che «bolle in pentola» possiamo viaggiare nello spazio e nel tempo, superare confini diversi da quelli definiti dalla politica e scoprire la storia e le storie che i piatti ci hanno tramandato. Che cosa mangiavano i nostri antenati prima di conoscere cibi importanti come il mais, il pomodoro e la patata? Quali avventure hanno portato il prezioso tubero al di qua e al di là delle Alpi, lungo rotte dettate non soltanto dal commercio ma anche dalla politica e dalla necessità di ricostruire la propria vita? Quali piatti o quali ingredienti ci siamo lasciati alle spalle nei secoli, dimenticandoli, e quali invece abbiamo preservato, recuperato e reinventato? Probabilmente non c'è una sola risposta, proprio come non esiste mai una sola ricetta.

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: Luca Maria Negro
(direttore@riforma.it)

In redazione: Alberto Corsani (coord. Eco delle Valli), Marta D'Auria (coord. Centro-Sud), Claudio Geymonat, Samuele Revel, Piervaldo Rostan, Federica Tourn (coord. newsletter quotidiana), Sara Tourn. Grafica: Pietro Romeo

Supplemento realizzato in collaborazione

con Radio Beckwith Evangelica: Simone Benech, Denis Caffarel, Leonora Camusso, Matteo De Fazio, Daniela Grill, Marco Magnano, Diego Meggiolaro, Susanna Ricci, Paolo Rovara, Matteo Scali

Supplemento al n. 37 del 2 ottobre 2015

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/Cibo Durante l'ultimo conflitto mondiale emerse in maniera evidente la differenza tra città e campagna: i prodotti della terra hanno aiutato a sopravvivere anche molti sfollati

Mangiare in tempo di guerra

CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE per generi alimentari vari (IXª emissione)																																																																																
D. A. n.º		N.º 149 4997																																																																														
Rilasciata a																																																																																
Abitante in																																																																																
Firma																																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">I MESE</th> <th colspan="3">II MESE</th> <th colspan="3">III MESE</th> <th colspan="3">IV MESE</th> <th colspan="3">GENERI DA DESTINARSI</th> </tr> <tr> <th>PIATTO</th><th>LIBRA</th><th>FORNARE</th> <th>PIATTO</th><th>LIBRA</th><th>FORNARE</th> <th>PIATTO</th><th>LIBRA</th><th>FORNARE</th> <th>PIATTO</th><th>LIBRA</th><th>FORNARE</th> <th>260</th><th>264</th><th>268</th><th>272</th> </tr> </thead> <tr> <td>212</td><td>216</td><td>220</td> <td>224</td><td>228</td><td>232</td> <td>236</td><td>240</td><td>244</td> <td>248</td><td>252</td><td>256</td> <td>260</td><td>264</td><td>268</td><td>272</td> </tr> <tr> <td>TO</td><td>TO</td><td>TO</td> <td>TO</td><td>TO</td><td>TO</td> <td>TO</td><td>TO</td><td>TO</td> <td>TO</td><td>TO</td><td>TO</td> <td>TO</td><td>TO</td><td>TO</td><td>TO</td> </tr> </table>												I MESE			II MESE			III MESE			IV MESE			GENERI DA DESTINARSI			PIATTO	LIBRA	FORNARE	PIATTO	LIBRA	FORNARE	PIATTO	LIBRA	FORNARE	PIATTO	LIBRA	FORNARE	260	264	268	272	212	216	220	224	228	232	236	240	244	248	252	256	260	264	268	272	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO						
I MESE			II MESE			III MESE			IV MESE			GENERI DA DESTINARSI																																																																				
PIATTO	LIBRA	FORNARE	PIATTO	LIBRA	FORNARE	PIATTO	LIBRA	FORNARE	PIATTO	LIBRA	FORNARE	260	264	268	272																																																																	
212	216	220	224	228	232	236	240	244	248	252	256	260	264	268	272																																																																	
TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO																																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="12">EGUI SECHI</th> </tr> <tr> <th colspan="12">Marmellate o altri generi</th> </tr> <tr> <th colspan="3">I MESE</th> <th colspan="3">II MESE</th> <th colspan="3">III MESE</th> <th colspan="3">IV MESE</th> <th colspan="3">GENERI DA DESTINARSI</th> </tr> <tr> <th colspan="3">276</th> <th colspan="3">275</th> <th colspan="3">274</th> <th colspan="3">273</th> <th colspan="3">272</th> </tr> <tr> <th colspan="3">TO</th> <th colspan="3">TO</th> <th colspan="3">TO</th> <th colspan="3">TO</th> <th colspan="3">TO</th> </tr> </thead> </table>												EGUI SECHI												Marmellate o altri generi												I MESE			II MESE			III MESE			IV MESE			GENERI DA DESTINARSI			276			275			274			273			272			TO			TO			TO			TO			TO		
EGUI SECHI																																																																																
Marmellate o altri generi																																																																																
I MESE			II MESE			III MESE			IV MESE			GENERI DA DESTINARSI																																																																				
276			275			274			273			272																																																																				
TO			TO			TO			TO			TO																																																																				

Tessera annonaria rilasciata a Luserna S. Giovanni- Foto Riforma

Piervaldo Rostan

Le tendenze dicono che oggi sempre più persone fanno pranzo fuori casa; il pasto viene consumato nei sempre più diffusi locali (bar, ristoranti, *self service*) che propongono piatti assolutamente invitanti. Nello stesso tempo, e da un po' di anni, ha preso piede il «turismo gastronomico»: si parte in auto (in alcuni casi anche con autobus organizzati) per raggiungere un ristorante tipico dove si trova «il tal cuoco», celebre per un piatto particolare.

Ma se andiamo un po' indietro negli anni scopriamo come non solo si mangiasse a casa; talvolta era difficile anche mettere insieme gli ingredienti per una pietanza. Di sicuro non si poteva alternare ogni giorno un piatto diverso: in una civiltà prevalentemente agricola erano le stagioni a dettare il menù. E se non eri agricoltore la ricerca del cibo poteva comportare tempo e camminate. Senza bisogno di trovarsi nel periodo di un conflitto bellico.

E lo slogan, oggi diffuso, del menù a km. zero per anni è stato una pesante realtà. Nel senso che ciò che veniva consumato era assolutamente locale: a eccezione del sale, della farina e dell'olio, il cibo era frutto dell'economia locale. A onor del vero di olio se ne ricavava un po' anche dalle noci: l'operazione era abbastanza complessa e le noci non sono poi così ricche d'olio. Il sapore era abbastanza forte; sarà anche per questo che oggi, quando persone non più giovanissime vedono l'olio di noci in vendita sugli scaffali dei negozi per lo più se ne allontanano dicendo «ne ho mangiato troppo in tempo di guerra!».

«Prima, durante e dopo la guerra [Seconda Guerra mondiale, ndr] a pranzo come a cena non mancava mai la minestra — ricorda la sig.ra E. J. —; non avendo il frigorifero c'era un piccolo vantaggio: specie d'estate, per evitare che si irrancidisse, la minestra era sempre fresca, appena cotta...». Le verdure non mancavano; l'orto offriva la

sua stagionalità. D'estate ad esempio il piatto forte era per qualche settimana un misto di zucchine e patate saltate in padella: naturalmente con poco olio perché quest'ultimo in montagna era una rarità. «Ogni tanto mio padre comprava dell'olio per corrispondenza; le latte arrivavano in treno alla stazione e là bisognava andarselo a prendere». Rispettando in pieno la stagionalità (altro concetto che oggi si sta riscoprendo...) in autunno invece era la volta dell'abbinamento di castagne bollite e latte. Che una volta ogni tanto sono pure gradevoli, ma tutte le sere... Insomma la vita, e il cibo, di chi abitava in campagna era questa: grande monotonia, pochissima carne (il maiale allevato veniva venduto, almeno nelle sue parti più nobili), ma, insomma, si mangiava.

Ben diversa la situazione di chi non aveva neppure un piccolo orto, così come di chi viveva in città... In quei casi la ricerca del cibo diventava un vero problema. «A un certo punto, durante la guerra, gli insegnanti del Collegio contattarono mio padre, che ne era stato allievo prima di essere inviato al fronte nella Grande Guerra — ricorda la sig.ra E. J. —: gli chiesero una fornitura di castagne che gli stessi insegnanti si organizzarono a far seccare nelle soffitte delle «Case dei professori». Così per diverse settimane alcuni insegnanti trovarono sostentamento nelle castagne — del resto si parla a ragione di «albero del pane».

Un capitolo a parte meriterebbe l'acqua; non di cibo vero e proprio si tratta, eppure è elemento vitale per la giornata di chiunque. Nella prima metà del secolo scorso in molti casi gli acquedotti erano una chimera; e se è vero che di solito quando veniva scelta una località dove erigere una casa si valutava attentamente la disponibilità di acqua e di fontane, non di rado accadeva di dover fare dei chilometri a piedi per poterne avere a sufficienza. Anche perché, oltre agli umani, anche le vacche e gli altri animali bevono...

IL FRONTE DELLA CELIACHIA

Le allergie e le intolleranze alimentari stanno aumentando anche in Italia e sono un argomento molto complesso e vasto da trattare. Latte, uova, arachidi, soia, grano sono solo alcuni degli alimenti pericolosi per la salute delle persone.

Esattamente due anni fa l'Asl di competenza del nostro territorio (la TO3) apriva uno Sportello informativo rivolto ai pazienti celiaci, una delle gravi intolleranze in netta crescita negli ultimi anni e la più diffusa al mondo. Nei paesi industrializzati è in aumento e colpisce fra bambini e adulti una persona su cento. Il Sian (Servizio di igiene alimenti e nutrizione) è attivo a Rivoli e a Pinerolo ha evidenziato 1560 casi di celiachia nel 2013, con un aumento rispetto all'anno precedente di 69 casi assistiti. Questi numeri però non devono trarre in inganno in quanto vi rientrano solamente i celiaci seguiti dai Servizi: la stima di casi complessivi attesi, compresi i casi asintomatici, non diagnosticati ecc. si aggira per la sola Asl TO3 su 5900 casi.

A fianco dell'attività informativa, lo Sportello si è mosso anche all'interno delle mense scolastiche individuando 204 bambini e bambine celiaci che mangiano in mensa (dati sempre 2013) e all'interno delle scuole stesse, attivando dei corsi di formazioni per gli insegnanti per affrontare nel modo migliore e preparato questo problema.

Anche l'Associazione italiana Celiachia mette in rete degli spunti interessanti (diete, modi di cucinare senza glutine) destinati alle persone affette dal celiachismo.



DOSSIER/Cibo La formazione adeguata e i periodi di tirocinio in locali di prestigio non garantiscono il futuro: e allora occorre avere voglia di muoversi, portando anche all'estero le specialità locali

Prossima tappa Shanghai? Vita di un giovane cuoco in val Pellice

Claudio Geymonat

Studi canonici, Istituto professionale alberghiero, specializzazioni varie, tirocini presso alcuni fra i più prestigiosi ristoranti della zona, anche «stellati Michelin». E poi? «E poi il bivio. O si viene assunti da qualcuno o si decide di avviare o rilevare un'attività esistente; ma in questo secondo caso bisogna avere disponibilità di denaro o di garanzie tali da poter disporre di prestiti». Diego ha 35 anni e una grande passione, che poi è diventata lavoro, per la cucina. E sa bene che le assunzioni di cuochi sono sempre più rare in questi anni di depressione economica: «Diciamo che si preferisce una soluzione interna, un familiare, un figlio da formare, per limitare i costi».

Da qui la necessità di compiere una scelta: «Se non si ha alle spalle una famiglia che può dare una mano, diventa dura per le nostre generazioni rilevare un ristorante». Così un giorno quasi per caso si decide di rispondere un annun-

cio di lavoro relativo a una figura di cuoco in una località di mare, in Liguria. E da quel momento la valigia diventa compagna di vita: «L'esperienza estiva in una struttura ricettiva mi aveva affascinato per la possibilità di incontri ed esperienze lavorative inedite. Per cui una volta tornato a casa ho iniziato a pensare all'inverno successivo». Da allora sono passati alcuni anni, trascorsi per lo più in questa maniera, fra i monti delle Alpi in inverno, sulle spiagge mediterranee nella stagione estiva.

Le differenze fra ristoranti italiani e esteri c'è eccome: «Da noi il cibo è religione, e ogni regione è connotata da un vasto campionario di specialità che i cuochi devono quindi assecondare al meglio». Non rinunciando a mettere un pizzico del proprio bagaglio quando possibile: «In Calabria ad esempio, quando con il sugo dell'arrosto ho preparato gli agnolotti piemontesi per 400 persone la gente è andata in visibilio». Stessa cosa a Montreux, località esclusiva sul lago

di Ginevra, meta di molte celebrità del mondo della cultura e dello spettacolo: «All'estero apprezzano moltissimo la cucina nostrana, ma ne conoscono gli aspetti più noti. Quando ho preparato gli gnocchi con la *bagna caoda*, che gli avventori dell'hotel assolutamente non conoscevano, è stato un trionfo». Si lavora per otto-nove mesi all'anno quindi, prospettiva fantastica, ma quanto si guadagna è sufficiente? «Intanto – dice Diego – se si lavora in Svizzera si guadagna di più ma si spende anche molto di più a causa del cambio. La risposta è: non è più sufficiente; i cuochi guadagnano molto meno di qualche anno fa perché la globalizzazione ha cambiato le prospettive: un tempo ad esempio i pizzaioli italiani erano i soli richiesti e andavano all'estero a insegnare, mentre oggi una pizza discreta la fanno fare tutti. Magari non ottima ecco, si perdono le vetite e ci si omologa nella media andando al risparmio».

La valigia è pronta, prossima tappa, forse, Shanghai.

Grigia di Torriana, Rounsè, Magnana, Gamba fina, Ros Giambon. Vi dicono qualcosa questi nomi? Forse sono più noti questi: Barbera, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry, Bonarda, Ramie, Nebbiolo...e così via. Sono le varietà, la ricchezza della diversità che tutti i giorni arriva sulle nostre tavole. Il primo gruppo si riferisce alle mele, il secondo, ovviamente, alle uve. Il mondo del vino meriterebbe un approfondimento a parte, vista la sua ricchezza e complessità, ma anche le mele non scherzano. Quelle elencate sono tutte antiche mele piemontesi che sono state «catalogate» e oggi vengono «conservate» affinché non si perda la biodiversità di fronte alle ben più famose e redditizie Golden o Fuji...

La Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana ha attivato ormai da anni un conservatorio della biodiversità ormai diventato imponente. 450 varietà di melo (con un occhio di riguardo proprio alle antiche varietà piemontesi), 80 varietà di pero, 80 di vitigni e oltre 100 varietà di drupacee (susini, albicocchi e peschi).

Questa ricchezza che spesso non sappiamo neppure di avere, è anche diventata un museo, a Frossasco. Il «Museo del gusto» si prefigge di far conoscere le tipicità locali con alcuni percorsi anche al di fuori del museo e una scuola di cucina che insieme al Museo costituisce l'Argal, «Centro di Valorizzazione del Prodotto Tipico», il cui obiettivo è promuovere il valore dei prodotti tradizionali essenza del territorio. [S. R.]



Foto Istock Photos

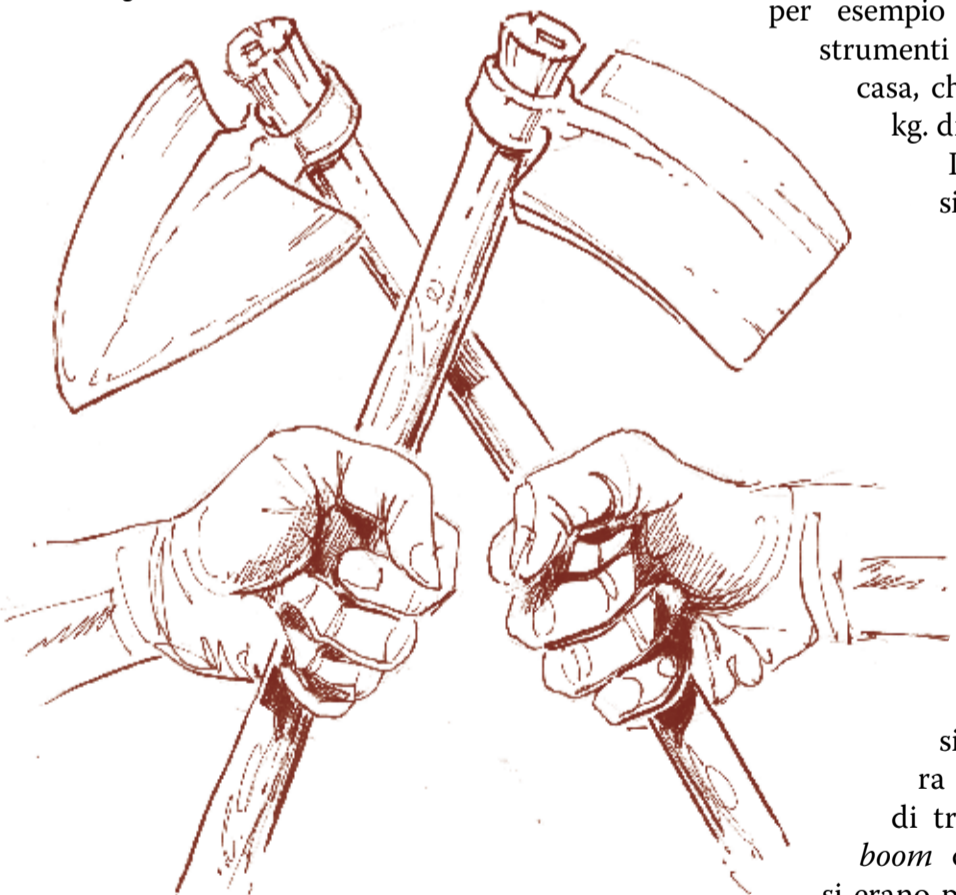
DOSSIER/Cibo Le chiese pinerolesi sono mobilitate anche per favorire la spesa alimentare per le famiglie in difficoltà. Intanto l'arrivo di cittadini stranieri cambia le abitudini anche negli orti

Et voilà la biodiversità

Matteo De Fazio

Nutrire il pianeta, come dice lo slogan di Expo, o semplicemente nutrire noi stessi, non è un'attività sempre uguale e indipendente dal contesto. Anzi, molti elementi influenzano ciò che mangiamo e anche ciò che coltiviamo. Il settore agricolo è stato colpito dalla crisi degli ultimi anni, ma non è solo la difficoltà economica che condiziona ciò che si coltiva: lo fanno anche le leggi, la moda e, perché no, ciò che coltiva il nostro vicino. Negli ultimi anni per esempio è aumentata la richiesta di prodotti che ar-

disegno di Max Cambellotti



rivano dall'Asia: «I cinesi hanno importato delle piante, la gente le ha viste nei loro orti e me le chiede. Cetriolo cinese, cavolo cinese, e altre varietà che fino a cinque o sei anni fa non si conoscevano – dice Enzo Fillia, titolare di un negozio di sementi a Torre Pellice –. Qualcuno ha iniziato a tenerle. Anche i fornitori hanno iniziato ad avere queste nuove varietà. Ma anche alcuni clienti cinesi hanno provato i *piantini* e i semi locali, e ora li comprano».

Et voilà la biodiversità. Ma non è tutto,

sentite: «Alcuni coltivatori cinesi mi hanno chiesto le "zappe quadre", che in qualche caso hanno ispirato i valligiani che le hanno provate – dice Michele Malan, titolare di una ferramenta a Luserna San Giovanni –. Contribuiscono a questa richiesta anche le possibilità e le abitudini di un territorio: il biotrituratore, per esempio, era un utensile molto richiesto, ora non più, anche grazie al fatto che a Luserna è nuovamente possibile bruciare le sterpaglie». C'è anche chi è tornato alla falce al posto del decespugliatore, questa volta per la crisi economica: «Ma non solo – continua Malan –, anche per una sempre crescente attenzione all'ambiente: lo si vede per esempio nell'aumento degli strumenti per gasare l'acqua in casa, che fanno risparmiare kg. di plastica».

L'attenzione all'ecosistema e alla salute è percepibile anche in un minore utilizzo di pesticidi per gli orti domestici: «si cerca di usare più prodotti naturali, prodotti bio, di provenienza certificata».

C'è un'evoluzione in questo senso, si sta sviluppando una migliore sensibilità – dice ancora Fillia – e prodotti di trent'anni fa, che nel boom delle multinazionali si erano persi, e che ora stanno tornando». Anche la spinta del biologico è molto forte e condiziona un ritorno a sementi tralasciate negli ultimi decenni: per orzo, farro, grano saraceno o sorgo, le richieste aumentano. Curioso scoprire che il condizionamento più grande per i nostri orti arriva da dentro le nostre case: «Con l'aumento dei programmi tv di cucina che utilizzano prodotti locali – conclude Fillia – sono cambiate anche le richieste: dalla cipolla di Tropea al cavolfiore di Macerata, dal cavolo rapa al cavolo nero o alle carote gialle. Anche Internet dà nuove idee e curiosità da coltivare e poi da cucinare».

«Purtroppo abbiamo dovuto fare questa scelta, non avevamo le risorse per tutti», ammette il pastore Genre: ormai sono 530-550 i nuclei familiari aiutati e che ogni mese si servono all'emporio alimentare ecumenico. Tra loro molti migranti, ma anche molti pinerolesi. «L'iniziativa – spiega – non è nata sotto la spinta recente del dramma dei profughi, ma quando ci siamo resi conto che il problema delle nuove povertà era diventato anche problema dei nostri territori. E non toccava soltanto i nuclei familiari stranieri ma anche moltissimi nuclei pinerolesi, che vengono da noi non solo per far la spesa ma anche per avere un aiuto a pagare le utenze e le bollette».

Pinerolo, l'emporio ecumenico per chi è in difficoltà

Diego Meggiolaro

A Pinerolo è nato tre anni fa il Banco alimentare per le famiglie povere e in difficoltà, un'iniziativa ecumenica portata avanti dalla Diocesi di Pinerolo e dalla Chiesa valdese.

«Questa è un'iniziativa molto bella anche perché ha una valenza ecumenica importante». Così il pastore valdese Gianni Genre descrive l'iniziativa nata a Pinerolo. Anni fa la Diocesi e la chiesa valdese hanno unito le forze per aprire uno sportello ecumenico dedicato all'ascolto delle difficoltà e dei problemi delle famiglie pinerolesi in difficoltà. Lo sportello è in via del Pino 59, nel centro storico, nei locali della Diocesi, e l'iniziativa è privata ma non confessionale. Nell'aprile 2014 si è poi scelto di aprire di fronte l'emporio solidale, che ha tutto l'aspetto di un negozio non solo alimentare. Si assegna un punteggio a ogni nucleo familiare, riferito al numero dei

Ecumenismo a Pinerolo

Il Centro d'ascolto ecumenico esiste da molti anni e impegna le chiese anche sul fronte della ricerca di lavoro; frequenti anche gli «scambi di pulpito» tra chiese cattoliche e valdesi. A Pasqua di quest'anno doni reciproci di pane e vino per celebrare la Santa Cena. Le chiese sono coinvolte anche sul problema della casa (v. Eco delle valli valdesi, novembre 2014) e della crisi delle strutture sanitarie in zona.

membri e della situazione economica della famiglia. E ogni mese la famiglia ha una tessera con dei punti da spendere, a seconda del prodotto o dei prodotti di cui ha bisogno e di cui si serve. Così le famiglie possono scegliere in base ai propri bisogni e necessità: pannolini per bambini, latte in polvere o vari generi alimentari.

L'iniziativa è rivolta soltanto alle persone residenti a

Pinerolo: «Purtroppo abbiamo dovuto fare questa scelta, non avevamo le risorse per tutti», ammette il pastore Genre: ormai sono 530-550 i nuclei familiari aiutati e che ogni mese si servono all'emporio alimentare ecumenico. Tra loro molti migranti, ma anche molti pinerolesi. «L'iniziativa – spiega – non è nata sotto la spinta recente del dramma dei profughi, ma quando ci siamo resi conto che il problema delle nuove povertà era diventato anche problema dei nostri territori. E non toccava soltanto i nuclei familiari stranieri ma anche moltissimi nuclei pinerolesi, che vengono da noi non solo per far la spesa ma anche per avere un aiuto a pagare le utenze e le bollette».

L'emporio si sostiene con le offerte di molte persone e con il contributo abbastanza significativo delle chiese. La chiesa di Pinerolo inserisce ogni anno una voce a bilancio di qualche migliaia di euro da destinare all'emporio, «una voce diventata ormai ordinaria nel nostro piccolo bilancio», spiega il pastore. L'otto per mille valdese contribuisce con circa 10.000 euro l'anno e la Diocesi, viste le sue proporzioni, mette la parte più consistente. Poi ci sono i doni dei privati e degli ipermercati, che mettono a disposizione il fresco e i prodotti a breve scadenza.

«Purtroppo – conclude Genre – vedo che il numero delle famiglie sostenute aumenta sempre di più e non vedo nel territorio segni della fine di questa crisi economica. Noi cerchiamo di aiutare chi non ce la fa, ed è bello che lo facciamo insieme agli altri cristiani».

DOSSIER/Cibo C'è stata un'epoca in cui l'attenzione delle chiese (e del centro ecumenico Agape) si rivolgeva anche al lavoro dei suoi componenti: ne nascevano incontri di studio e di approfondimento

La formazione degli agricoltori

Alberto Corsani

Per conseguire i risultati ripromessi, «occorre fraterna collaborazione», proprio così: benché si parli di un'attività produttiva (in questo caso nel settore dell'agricoltura e dell'allevamento), prima ancora di parlare, una riga più sotto, della più «moderna» e laica cooperazione, l'articolo dell'*Eco delle valli valdesi* del 29 gennaio 1965 parla di «fraterna collaborazione fra i Valligiani». Fraterna, un termine in uso nelle comunità cristiane. Di che si tratta?

Si trattava, allora, del terzo incontro, denominato «giornata agricola delle valli» o anche «convegno agricolo delle Valli Valdesi», organizzato dalla Comunità di Agape (Prati) con la collaborazione dell'assessorato alla Montagna dell'allora Provincia di Torino. Nella fattispecie l'incontro, svoltosi fra la Biblioteca della Casa valdese e la sala proiezioni dell'allora Convitto (oggi Centro culturale valdese) era stato dedicato all'allevamento, ai metodi di concimazione e, per cura del prof. Baridon (Ist. nazionale per le piante da legno), alle piantagioni legnose e in particolare ai nocciolati. Che cosa significa?

Significa che pur facendo necessariamente ricorso a esperti del settore assai qualificati e adottando un livello di studio tecnico e da addetti ai lavori, erano dei soggetti «di chiesa» a farsi carico dell'organizzazione: Agape, diretta all'epoca dal pastore Giorgio Girardet, ma anche alcuni pastori presenti agli incontri. La chiesa era coinvolta nella profonda trasformazione che stava caratterizzando il territorio. L'agricoltura evolveva infatti verso un nuovo impiego della meccanizzazione e delle risorse scientifiche applicate alla coltivazione e all'allevamento. Ma l'impostazione di questi incontri era anche in un certo senso spirituale. La terra, dono di Dio, deve poter fruttare con l'applicazione, ma anche con un atteggiamento che consenta di mettere in comune le risorse e le esperienze fatte.

L'interesse delle chiese delle Valli per l'attività agricola non nasceva dal nulla: nel 1962 una piccola delegazione italiana (tre agricoltori: di Perrero, Bobbio Pellice e Rorà) e due pastori (Giovanni Peyrot e Franco Davite) presero parte alla *Rencontre rurale protestante* organizzata a Bourdeaux, nella Drôme; erano oltre dieci anni

che l'allora Chiesa riformata di Francia (oggi parte fondamentale dell'*Eglise protestante unie de France*) organizzava tali incontri, ideati per fare fronte allo spopolamento delle campagne, all'inizio degli anni '50. Si trattò, per la chiesa francese, come scrive lo stesso Giovanni Peyrot, di lavorare per la formazione degli agricoltori protestanti, ma non certo «dal pulpito», «bensì con un senso di umiltà, sapendo di essere, anche in questo come in altri campi della vita dei suoi membri, "l'ancella" del Signore».

Ma l'attaccamento alla terra, per contadini e allevatori delle valli valdesi, era anche legata a un fattore storico. Nel 1965 Girardet richiamerà lo spirito «tutto permeato di religiosità, mercé il quale i nostri antenati, operando solidalmente fra loro e con reciproca dedizione, superarono ben più dure difficoltà». In un altro resoconto si legge: «non più inviti, ai montanari, a continuare la vita grama sul posto, bensì l'esortazione a non lasciare nessun appezzamento della terra dei padri, in quell'oblio culturale, che si traduce in ingiusta condanna della montagna». La data: 7 febbraio 1964. Un bel programma, attuale, non demagogico.

Vivere il protestantesimo anche a tavola

Un padre pastore, innamorato dei suoi sermoni, cui dedica una minuziosa preparazione, e una madre, cuoca perfetta che gestisce un piccolo ristorante dove pranzano muratori, barbieri, insegnanti sempre affamati e sempre di corsa. Il figlio, nato tra i fornelli e il campanile, racconta questa coppia e i loro esilaranti dialoghi, in un libretto di qualche anno fa (O. Bauer, *Le protestantisme à la Table - les plaisirs de la foi*, Labor et fides, Ginevra 2000), purtroppo non tradotto in italiano; bisognerebbe tradurlo, «anche per smentire l'idea assai diffusa di un protestantesimo come cultura insensibile ai piaceri di questo mondo, in particolare a quelli del cibo, cosa che dipende forse da tracce di un certo malinteso puritanesimo, mentre proprio il rapporto personale del credente con Dio apre svariate possibilità di godere pienamente di questo mondo che passa. Non c'è alcun contrasto fra un buon pranzo abbondante e la spiritualità».

I personaggi di questo gustoso (!) libretto sottolineano molte di queste associazioni fra «carne e spirito».

«Quando si mangia, dice il pastore, si aprono le orecchie. Forse perché gli altri sensi si sono risvegliati e con la bocca piena non si può parlare. Mi sono convinto che il luogo migliore per annunciare l'Evangelo non è il tempio o la sala del catechismo, ma la sala da pranzo». E ancora: «Credo che essere dalla parte della grazia sovrabbondante significhi amare la festa e il banchetto, amare le cose buone, ciò che è fuori dell'ordinario... io mi sento uomo secondo la carne, ma soprattutto carne buona».

Quando i due sposi commentano i piatti serviti al ristorante, con la stessa puntigliosità con cui discutono sul sermone domenicale, lui rimprovera la moglie di servire un solo piatto ai clienti, sia pure diverso nei giorni della settimana: in questo modo, osserva, tu neghi il libero arbitrio dato all'uomo da Dio. E la moglie-cuoca al marito pastore: vuoi forse difendere la salvezza per opere? Se fossi salvata per la quantità di piatti che preparo, ne metterei qualche decina nel menù... Sul culto la madre era molto esigente. Nel commercio, diceva, possiamo sbagliare:

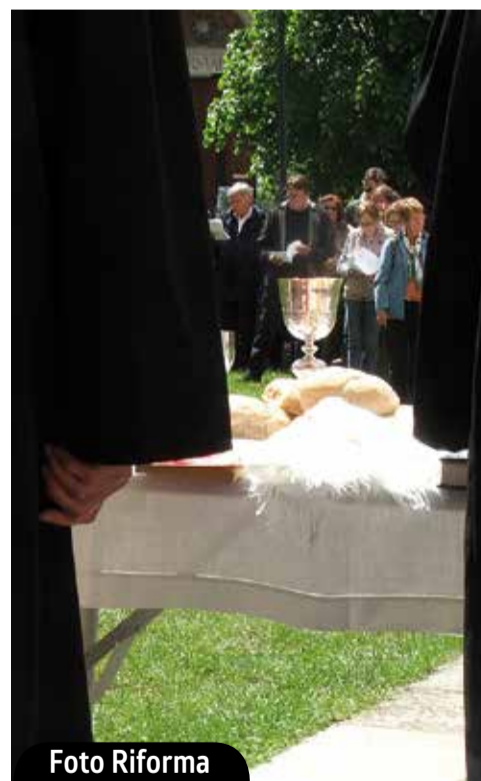


Foto Riforma

analogamente i tuoi parrocchiani possono sopportare, per una volta, un sermone che non è fresco, ma un cristiano di passaggio in chiesa non ci verrà più. Se tu ci servi del *fast-food* anche una sola volta, ti giuro che non metto più piede nel tuo tempio.

Dunque ognuno dei due aveva i suoi «clienti»: eppure, presi entrambi

dal lavoro, si ritrovavano insieme nelle stesse ore, dato che sia un pastore sia una brava cuoca lavorano soprattutto quando gli altri dormono. Infine avevano anche lo stesso cartello, appeso in cucina e al presbiterio: «È venuto Giovanni non mangiando né bevendo e dicono: ha un demone! È venuto il Figliuol dell'uomo mangiando e bevendo e dicono: ecco un mangiatore e un beone, un amico dei pubblicani e dei peccatori».

Nella seconda parte del libro, l'autore ci offre una serie di episodi e racconti biblici con spunti adatti alla predicazione, da quelli più noti (la moltiplicazione dei pani, le nozze di Cana, la pesca miracolosa, la manna) ad altri, raggruppati sotto il titolo «responsabilità», come: l'uomo non vivrà di solo pane, il paese dove scorre il latte e il miele, i forti e i deboli, l'ultima cena, ecco l'Agnello di Dio, il Regno è simile a...

L'autore Olivier Bauer, dottore in Teologia, è stato animatore giovanile nel cantone di Neuchâtel, cappellano scolastico in Polinesia e attualmente è assistente in Teologia pratica all'università di Losanna. [M.R.]

DOSSIER/Cibo Mangiare è anche un atto comunitario che deriva da un profondo senso teologico. Nell'Ottocento i visitatori della Valli si stupivano per la grande cura con cui era coltivata la terra

Il cibo che stiamo per prendere...



Foto Riforma/Pietro Romeo

Bruna Peyrot

Con il cibo si entra in un complesso sistema culturale di norme, divieti, tabù e simboli. Nelle nostre scelte alimentari, infatti, convergono il materiale e lo spirituale. Nutrirsi non è mai stato, sin dai tempi antichi, il solo mantenersi in energia. Oltre alla dimensione tecnico-economica del mercato, altri elementi compongono il pasto che consumiamo, fra gli altri, il principio della condivisione. Talleyrand, principe e vescovo, ebbe la meglio nelle battaglie diplomatiche durante la *République* e la monarchia francese, grazie ai suoi banchetti. Del resto, ancora oggi, molte decisioni sui destini del mondo sono prese in «pranzi di lavoro».

Il modo di nutrirsi rivela poi differenze fra abbondanza e privazione. Per esempio la patata, il mais e la pasta sono stati cibi per poveri prima di entrare nelle diete odierne. Il pane bianco fu un lusso per ricchi castellani, mentre dal III secolo al frumento, che richiedeva cure laboriose, si co-

minciò a preferire grani di qualità inferiore come segale, orzo, avena... Fu così che il colore del pane cambiò e segnò anche l'appartenenza sociale dei suoi consumatori.

Il pane per i credenti ha un significato teologico profondo. Elemento della Cena del Signore, sancisce il legame con Dio e il legame con gli altri membri della comunità. Fare un pasto in comune rende solidali, lascia un segno, come diceva Zwingli, al pari di un sigillo su una lettera. La tradizione valdese è ricca di *ágapi* fraterne durante le feste celebrate, da quelle che fanno parte dell'anno ecclesiastico fino al «17 febbraio», in ricordo dell'emancipazione civile del 1848. Altre sono: per gli alberi, per il raccolto autunnale e in onore dei pastori alla fine del loro mandato, come quella descritta dal periodico *Le Témoignage* (1898) per Stefano Bonnet ad Angrogna: «A destra e sinistra, i membri di chiesa; al centro, il coro dei giovani; ai due lati del pulpito, i bambini delle scuole con le loro bandiere».

Lo stupore dei viaggiatori inglesi

Nel secondo decennio dell'Ottocento le valli valdesi furono meta di molti viaggiatori inglesi, uomini di chiesa ma non solo, in visita a una realtà sociale e religiosa che ereditava una tradizione illustre, fatta di predicazione dell'Evangelo e di persecuzioni, animata da un grande spirito di libertà ma rinchiusa in quel «ghetto alpino» le cui porte si apriranno solo con le Lettere Patenti di Carlo Alberto nel 1848. Era l'epoca in cui tanti giovani di buona famiglia visitavano i luoghi della classicità e quei paesaggi che ancora oggi attirano turisti a frotte. Così i monumenti più celebrati potevano avere la loro storica attrattiva; ma anche il Monte Bianco, «conquistato» nel 1786, e la Valle d'Aosta avevano il loro fascino.

Al di là del naturale interesse di anglicani inglesi e presbiteriani scozzesi per le tracce del passato valdese, ciò che impressionava i viaggiatori erano le coltivazioni: Gabriella Ballesio, direttore dell'Archivio della Tavola valdese (Torre Pellice), correggendo le bozze di un suo contributo a un libro collettivo dedicato proprio al cibo nella letteratura dei viaggiatori in Italia, ricorda come il rev. Gilly annotasse nel 1824: «Vigne e giardini, boschi e frutteti, pascoli e campi, gelsi e maestosi castagni sono mischiati nella più pittoresca delle confusioni; e la varietà delle colline e dei valloni ai piedi dei monti, creano uno dei più deliziosi paesaggi del Piemonte». Coltivare non era semplice: scrive James L. Jackson (1825-26): «Spesso, durante un viaggio tra i valdesi del Piemonte, l'Autore

di queste *Remarks* si è fermato per ammirare i piccoli terrazzamenti formati sulle rocce, dove si produce un magro raccolto di patate e grano saraceno; mi è stato assicurato che i contadini trasportano sulle loro spalle la terra dai campi più in basso. Non avevo mai visto una popolazione più lavoratrice e industriosa».

Le coltivazioni danno poi luogo a una cucina raffinata rispetto a quello che offrivano le locande dell'epoca pochi chilometri più in là. Gilly rievoca il proprio soggiorno presso il pastore Pierre Bert a Torre Pellice: «Facevamo colazione presto, pranzavamo alle due del pomeriggio, alzandoci da tavola appena terminato, e cenavamo alle nove. Il pranzo consisteva abitualmente di una minestra, un pezzetto di carne di bue, non particolarmente grasso o saporito, pollame, trote del torrente Pellice, e qualche ricetta con uova, riso, verdura o torte salate. Il piatto principale della cena era una ciotola di latte cremoso come panna, o un budino con la crema e frutta sciropata (...). I pasti, e particolarmente le cene, conditi dalla conversazione e dalle gentili attenzioni della famiglia, seguiti da una lunga passeggiata serale, erano piacevoli oltre ogni descrizione».

Certo non sempre era così: non sempre c'erano ospiti, e non solo negli strati più umili ma fra gli stessi pastori – precisa Ballesio – si fece sentire l'interruzione dei tradizionali sussidi inglesi nel corso del periodo napoleonico. Alla fine del XVIII secolo essi erano stati sostituiti dall'aiuto economico del governo francese che aveva inquadrato i ministri di culto nei ranghi dei fun-

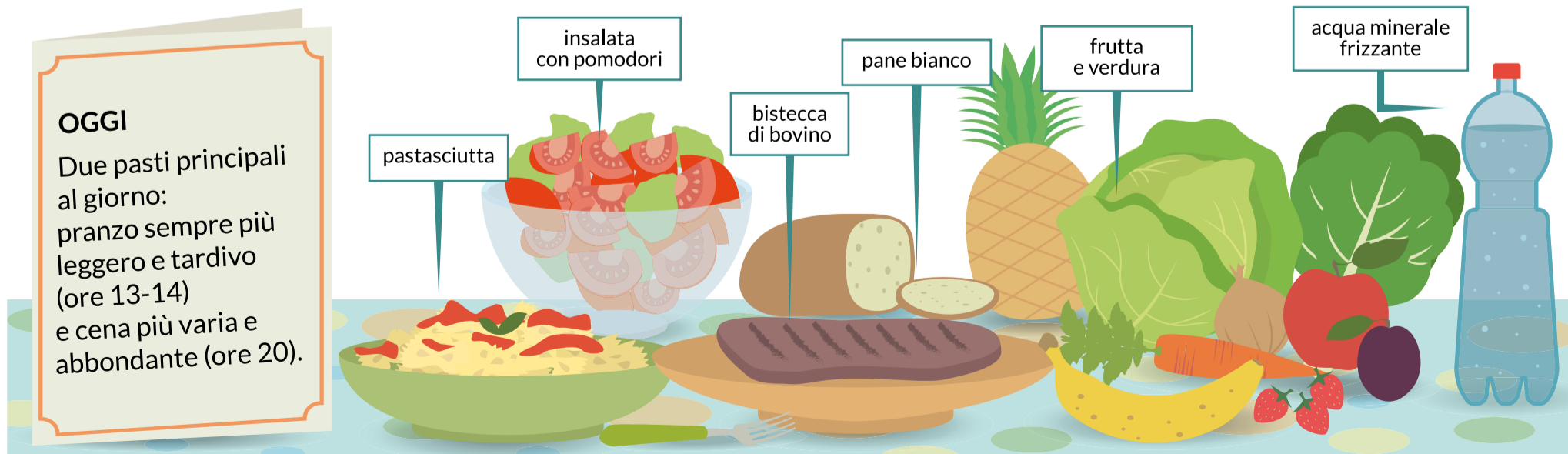
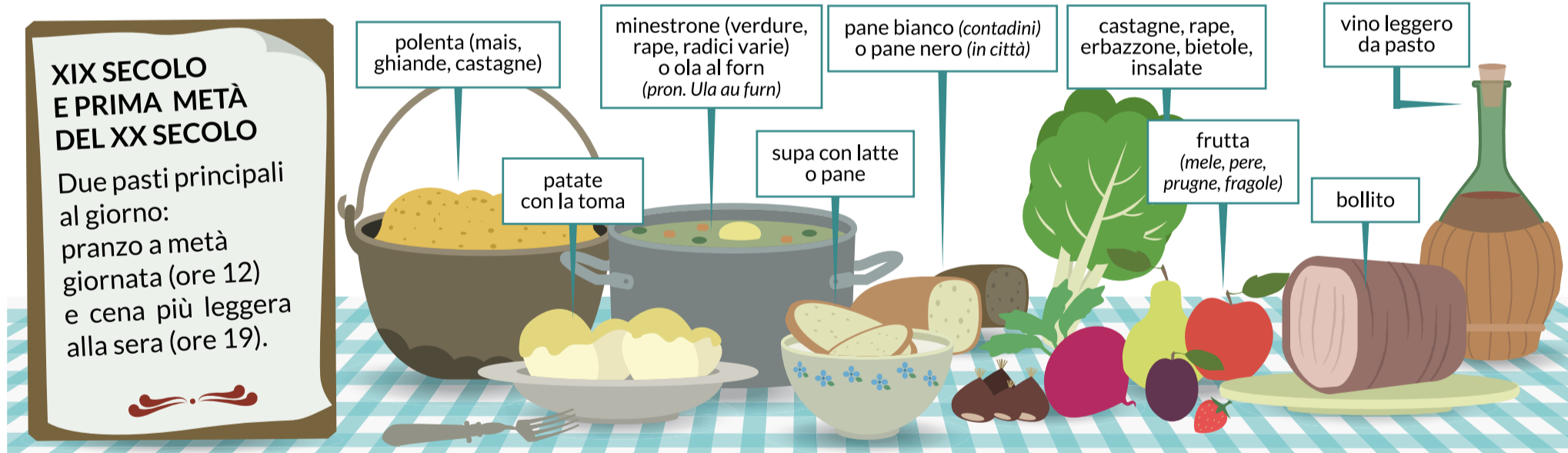
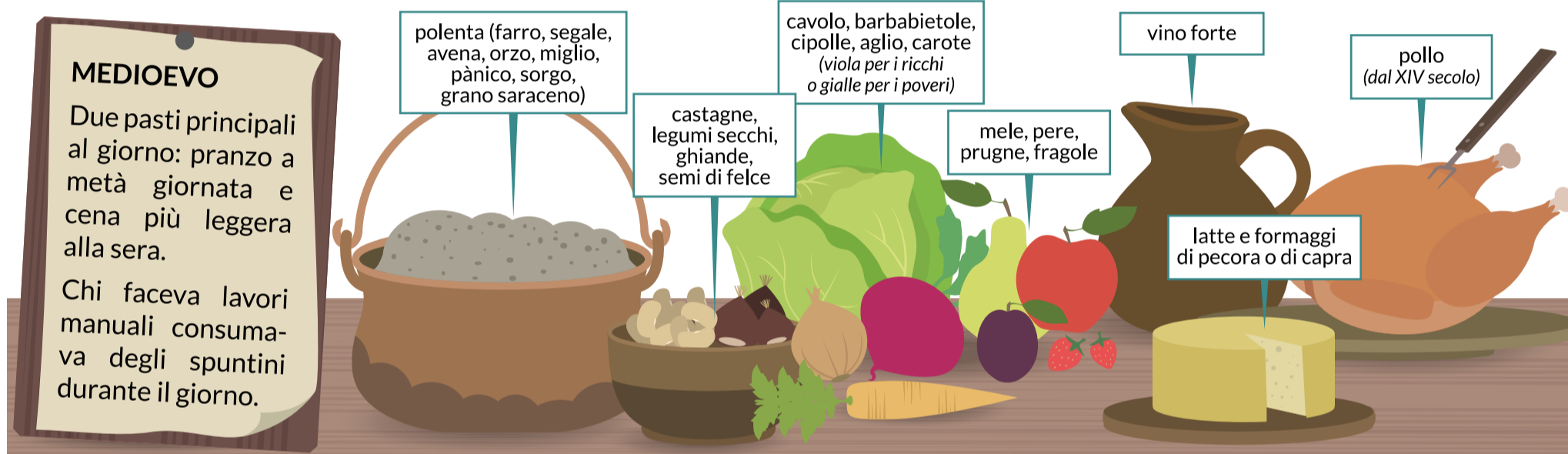
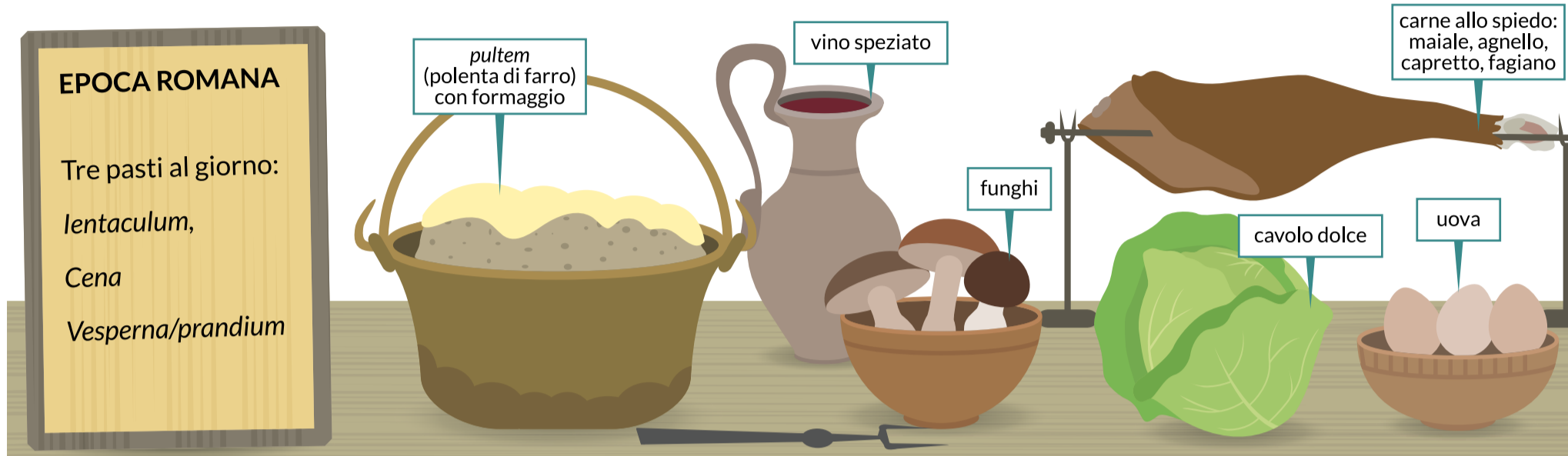


Il Castelluzzo in val Pellice

zionari statali; ma al momento della Restaurazione ogni risorsa economica era scomparsa.

Dunque anche la politica internazionale, come accadde molte volte per i valdesi nel corso dei secoli, ebbe la sua influenza sulla vita del popolo-chiesa: ma rimane notevole la capacità d'ingegnarsi e di cavare dalla terra, anche con fatica, i suoi preziosi frutti, valorizzandoli poi in cucina. **[A.C.]**

Le abitudini alimentari fra tempi di vita e mezzi a disposizione

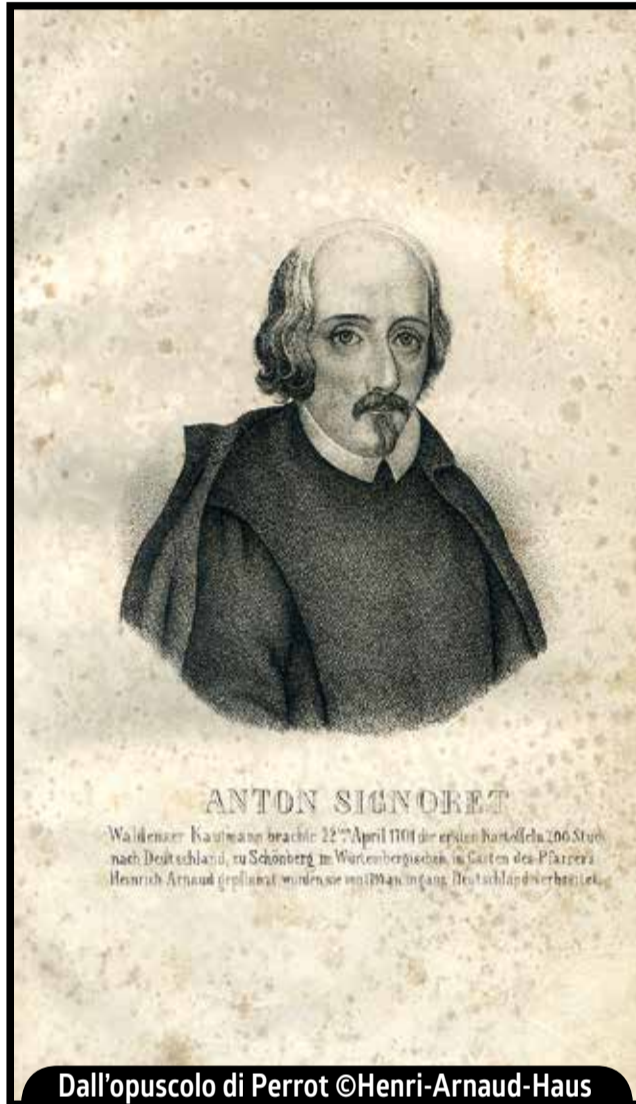


DOSSIER/Cibo Sembra una leggenda, ma l'importazione del tubero nelle terre degli esuli valdesi è proprio vera: la sua coltivazione e il suo consumo accomunò loro e gli abitanti del luogo

La patata dalle Valli alla Germania

Se pensiamo a quanto sia importante la patata in un'economia agricola di montagna, e a quanto sia poi stata diffusa in Germania, il fatto che siano stati i valdesi a portare il tubero al di là delle Alpi non è affatto banale. La vicenda è entrata in una relazione al convegno storico che la Società di studi valdesi organizza annualmente a Torre Pellice (5-7 settembre). Lo storico olandese Albert De Lange, che vive e lavora in Germania da molti anni, ha svolto una relazione sul tema «Il maestro Jean-Henry Perrot di Neuhengstett (1798-1853). Ultimo valdese nel mondo dei valdesi tedeschi», che prendeva le mosse dall'esilio (il secondo, dopo quello del 1686) dei circa 2700 valdesi della val Chisone, che tra il 1699 e il 1701 furono accolti nel ducato del Württemberg e si insediarono in vere e proprie colonie. Un secolo dopo la ristrutturazione statale operata dal duca del Württemberg Federico li portò ad assimilarsi agli altri abitanti e unirsi agli altri membri delle chiese locali.

«Il maestro Perrot era nativo di una famiglia originaria del Laux in val Pragelato – ha detto lo studioso –. Probabilmente nel 1693 una parte della famiglia si era ritirata nelle valli valdesi, da dove fu espulsa nel 1698». Era poi il 1818 quando Perrot, «dopo la sua formazione, diventò maestro di scuola nella località di Neuhengstett, villaggio che conta allora circa 500 abitanti». Come unico maestro



Dall'opuscolo di Perrot ©Henri-Arnaud-Haus

del paese insegnava in tedesco, ma non rinunciò a spiegare la storia valdese. Promosse l'uso delle lingue francese e occitana, mantenne viva l'identificazione delle valli valdesi come la «vera patria». Nel 1847 pubblicò un opuscolo di 4 pagine intitolato *Antoine Seignoret* (una copia della prima edizione è alla Biblioteca della Facoltà valdese di Teologia a Roma), in cui raccontava come quest'ultimo [attestato anche come Signoret, ndr] avesse portato due volte, nel 1701 e poi nel 1710, la patata da semina a Enrico Arnaud, pastore e condottiero, che aveva condotto gli esuli nel Württemberg, il quale l'avrebbe messa nel proprio giardino a Schönberg distribuendola poi in tutte le colonie valdesi.

Antoine Seignoret era nativo del Queyras, la zona francese, al di là delle valli valdesi, da cui quasi 600 erano stati gli esuli in Germania. «Come fonte Perrot usava un diario di Arnaud del 1710, che aveva consultato nella casa di Daniel Mondon e trascritto. Purtroppo l'originale è perduto: la trascrizione invece si trova all'Archivio di Stato di Stoccarda. Ma l'interessante – racconta De Lange, andando oltre la sua stessa relazione – è che non solo i valdesi raccontarono la vicenda della patata; la stessa pubblicistica tedesca, anche di carattere scientifico, fece più volte riferimento all'episodio: intorno al 1770 il grande enciclopedista J. G. Krünitz cita, appunto, Seignoret nella sua opera». [A.C.]



Realizzazione di Leonora Camusso

DOSSIER/Cibo Il recupero di una coltivazione su terreno scosceso non è solo produzione di un buon vino: è anche un riconoscimento al lavoro e all'ingegno di chi ha preceduto gli attuali abitanti

La rinascita del Ramie

«Dacci oggi il nostro pane (e il vino) quotidiano»

Il Forengo, borgata nel vallone di Massello. Lasciata l'auto, il primo edificio che si incontra è basso e piccolo. «È il forno» mi spiega Dario Tron, che qui è nato e ha vissuto per molti anni e ancora oggi, appena può, torna. «È il forno di tutti – continua – costruito da più persone e oggi di oltre quaranta proprietari diversi». Accanto al forno un piccolo torchio, anch'esso comune. «Il pane, ma anche il vino, erano centrali. Ogni famiglia aveva un pezzo di vigna sopra Perrero e qui "torciava" la propria uva, trasportandola a spalle. Ma oltre al vino d'uva ne facevamo anche uno di mele».

Ma torniamo al pane. «Io ricordo una festa. Il momento, che capitava sempre al sabato, aveva qualcosa di particolare. Il pane era un alimento fondamentale per noi. Si iniziava il venerdì sera con la preparazione. La famiglia che aveva fatto il pane la settimana prima conservava *lou creisënt*, il lievito madre, nella cantina e lo portava alla famiglia che lo stava preparando. Questo veniva messo nella madia il venerdì sera, con l'aggiunta di acqua e farina e lasciato riposare fino al mattino». Al sabato la parte più faticosa. «Ci svegliavamo e andavamo al forno. Bisognava accendere il fuoco nel forno stesso, con legno di pino, e impastare il pane. Ogni volta usavamo 25 chili di farina, mezzo sacco, e d'estate erano grandi sudate, perché l'impastare doveva durare due ore ed era fisicamente impegnativo. Una volta pronte le 30 micche e ripulito il forno da cenere e brace, le si metteva tutte in forno per circa un'ora e un quarto, un'ora e mezza. Non essendoci ancora termometri, i metodi per la misurazione della temperatura erano empirici: la bruciatura o meno della "barba" di una spiga di grano dava l'indicazione, oppure più rudemente si metteva l'avambraccio nel forno e si osservavano i risultati sui peli...».

Accanto alla cottura del pane altri «riti». «Il *micoun* era una sorta di calzone farcito di mele che letteralmente si scioglievano dando al pane un sapore particolare, era il nostro dolce. Poi le crostate infornate dopo il pane o le barbabietole...: ma la festa, la condivisione, era il ritrovarsi al momento dello "sforno", versare in una scodella del vino e intingere assieme il pane ancora caldo». Un momento di festa, importante per la borgata, ma anche di riconoscenza verso ciò che la terra dava a costo di sacrifici e lavoro: i ripidi pendii terrazzati venivano infatti coltivati con frumento, segale e grano saraceno, per poter aver il «pane quotidiano». **[S.R.]**



I vigneti del ramie - Foto M. Dematteis

Maurizio Dematteis*

C'è Daniele, che dal lavoro in fabbrica di città è tornato in montagna, rilevando e proiettando nel mondo l'impresa vinicola che era dei genitori tramite l'export. C'è Edmondo, che insieme alla moglie lavora nelle vigne intorno a casa e produce vino per darlo ad amici o barattarlo con altri beni e servizi. Poi c'è Guido, storico viticoltore, che per una vita si è speso tra il lavoro alla Skf di Villar Perosa e le sue vigne, e che oggi continua a vinificare in modo da non far perdere il prezioso *know-how* locale. Sono le tante storie che ancora oggi ruotano intorno al mondo del Ramie, il «vino eroico» doc che viene realizzato sui vigneti coltivati a terrazza a 700-800 m. di altezza nei soli Comuni di Perosa Argentina e Pomaretto, tra le valli Chisone e Germanasca. Attività che da secoli contribuisce a mantenere integro e attraente territorio e paesaggio preservandolo da abbandono, dissesto, abbruttimento.

Come molte delle attività primarie in montagna, anche la produzione di Ramie ha avuto un periodo in cui ha rischiato l'estinzione. Erano rimasti pochi anziani a curare le vigne, per passione. Poi nel 2003 la Provincia di Torino ha finanziato la costruzione di una monorotaia per facilitare il lavoro e la vendemmia. E nel 2009 il sindaco Danilo Breusa, attualmente in carica, ha deciso di dare una svolta più decisa alla situazione riunendo i piccoli produttori rimasti all'interno di un Consorzio.

Queste operazioni hanno ridato impulso alla

produzione, che oggi si aggira sulle 7000 bottiglie all'anno, attirando l'attenzione di giovani interessati a creare *business*. L'amministrazione pubblica locale poi ha continuato a sostenere la rinascita di questa produzione di qualità, attraverso il recupero di vecchi terrazzamenti abbandonati e l'innesto di nuove viti da affidare a giovani interessati a «cambiar vita», attraverso corsi di formazione. E oggi la produzione continua a crescere. Di anno in anno.

Sono queste alcune considerazioni a margine di uno studio attualmente in corso dell'Associazione Dislivelli, nell'ambito della sua ricerca *Intermont*, per individuare, misurare e valutare il sistema delle relazioni tra città prossime o interne al perimetro alpino e i loro retroterra montani. E proprio il vino Ramie, così particolare, capace di raccontare un territorio, e di reggere sul mercato anche urbano, sarà il caso di studio per la futura realizzazione di un video da parte dell'Associazione Dislivelli, per documentare e raccontare la cultura, la pratica della viticoltura eroica di montagna e la filiera di produzione e distribuzione del vino raro Ramie e suoi protagonisti, come esempio/laboratorio di interazione, complementarità con la città metropolitana.

Per informazioni sul consorzio: Comune di Pomaretto, 347-0454635; per informazioni sul video: Associazione Dislivelli, info@dislivelli.eu

* socio fondatore dell'Associazione Dislivelli e direttore responsabile della rivista Dislivelli.eu

Molto allarme è venuto a crearsi fra le Amministrazioni locali e nella cittadinanza in seguito alla formulazione dell'«Atto aziendale» della AslTo3: si prevedono rischi di taglio per alcuni servizi. L'assessore regionale smentisce. Manifestazione il 10 ottobre a Pinerolo

Ospedali: che dolori se continuano a tagliare

Era il 18 dicembre 2012 quando alcune centinaia di cittadini, guidati da alcune decine di fasce tricolori e dai comitati, manifestavano a Pinerolo contro i tagli sulla sanità. Tagli che a più riprese hanno depredato il territorio, riducendo a semplici presidi depotenziati i due Ospedali «valdesi» di Pomaretto e Torre Pellice.

Da quel 18 dicembre molte volte le bandiere dei due Comitati per la salvaguardia degli ospedali (sempre Pomaretto e Torre Pellice) sono scese per strada. Ricordiamo in particolare le due grandi manifestazioni del 2013, quando migliaia di persone scesero in piazza in corteo prima a Pomaretto e Perosa Argentina e poi a Torre Pellice, in occasione del culto di apertura del Sinodo. Il risultato è quello che tutti hanno sotto gli occhi, con lo svuotamento dei servizi nelle due grandi strutture. E oggi è arrivato un nuovo pericolo: il depotenziamento dell'Ospedale Civile «Agnelli» di Pinerolo. Infatti di fronte al nuovo *Atto aziendale* dell'Asl To3 (documento deliberato il 18 settembre), i sindaci del Pinerolese si sono subito allertati e con essi i due Comitati.

Era prevista la riduzione di servizi fondamentali come quelli di Pronto soccorso. La preoccupazione dei sindaci del Pinerolese è sfociata in un documento che è stato inviato all'Asl ma anche alla Regione. «Non possiamo dimenticare che se si allontanassero servizi e prestazioni dall'Ospedale Civile – lamenta il sindaco di Torre Pellice Marco Cagno – vorrebbe dire costringere chi abita nei centri montani a sobbarcarsi decine di km. per raggiungere un presidio: si deve tener conto anche della situazione precaria dei servizi di trasporto, particolarmente critici in una zona dove le persone ultra 65enni sono una percentuale assai rilevante!».

«Le perplessità sono infondate – ha dichiarato Antonio Saitta, assessore regionale alla Sanità – perché si riferiscono a fasi intermedie della discussione, non al documento effettivamente approvato. Non si fa menzione a tagli o riduzioni, semplicemente a riordini interni e semplificazioni per liberare risorse da impiegare per migliorare l'offerta sanitaria. Gli ospedali di Pinerolo e Rivoli rimangono come sono, e, non sono previste modifiche ai servizi, piuttosto alcune parti verranno potenziate. L'unico elemento di novità è che tutti gli ospedali lavoreranno in rete non soltanto all'interno della stessa azienda, ma anche tra aziende diverse, creando un'offerta diffusa sul territorio, che coinvolgerà anche figure diverse, come i medici di famiglia».

Per quanto riguarda le strutture sanitarie locali, come i presidi di Torre Pellice e Pomaretto Saitta è convinto che la lungodegenza o la convalescenza dopo un intervento o una fase acuta debbano essere completate in luoghi appositi, a media intensità. Quindi nessuna riduzione di servizio.

Le assicurazioni di Saitta non hanno però rassicurato le amministrazioni comunali e i due Comitati, che unitamente hanno indetto per sabato 10 ottobre una manifestazione popolare a Pinerolo. Il ritrovo è alle 15 davanti alla stazione di Pinerolo: si proseguirà a piedi verso la sede dell'AslTo3 (Cottolengo) per poi proseguire verso il «Civile».

Le firme e le manifestazioni in questo caso sono servite (finora) a salvare la nostra sanità (che dovrebbe essere garantita a norma di legge): ora è il momento di dimostrare che la popolazione è ancora attenta alla questione, partecipando in massa.

[Denis Caffarel, Samuele Revel, Piervaldo Rostan]

COLTIVARE PAROLE

Lî chòl



Aline Pons*

Con l'avvicinarsi dell'inverno, e le prime spolverate di neve sull'alto, i nostri orti si spopolano, lasciando sfogare erbacce e sterpi. Ma i cavoli, indomiti, resistono. E si dimostrano preziosi non solo per le nostre ricette invernali, ma anche per la nostra salute; Edda Tron, di Massello, ci racconta delle virtù curative di questo ortaggio: «Non si hanno sempre sotto mano le medicine per certe ferite, ma può capitare di avere nell'orto un bel cavolo. In caso di ustione ("bruzeuro"), o di puntura d'insetto ("picura dè babaout"), una foglia di cavolo ben schiacciata e applicata immediatamente, con una benda, calma il dolore e aiuta la cicatrizzazione. In seguito basta lavare la ferita con l'acqua bollita e salata per pulire il veleno; continuate con i cataplasmi ("pias") di cavolo fino alla cicatrizzazione».

«Una volta, quando ancora non c'erano i cerotti, le foglie di cavolo erano usate anche come fasciature, grazie alla loro elasticità e alla loro dimensione. Per tutti i dolori (muscolari, sciatica, reumatismi) una fonte di sollievo può essere un impacco di cavolo caldo e schiacciato, avvolto in una garza. La stessa cosa si può fare sulla fronte per il mal di testa, sul petto per il raffreddore o per il mal di gola. Per il mal di gola si usa anche il brodo di cavolo per fare dei gargarismi, e quello stesso brodo è buono con il miele per chi è giù di voce».

Il cavolo è utile in caso di reumatismi, infezioni, cefalea perché fornisce, come altre crucifere, lo zolfo organico, di fondamentale importanza per tutte le funzioni delle nostre cellule: il suo compito è quello di fare in modo che le cellule siano più «permeabili»: questo significa che le cellule possono eliminare più facilmente «i rifiuti» che si formano al loro interno e altrettanto facilmente assorbire le sostanze nutrienti.

* www.coltivareparole.it

COLTIVARE PAROLE

I cavoli (i coi in piemontese)

Con questo numero iniziamo la collaborazione bimestrale con il sito www.coltivareparole.it



La manifestazione del dicembre 2012 - Foto Riforma/S. Revel

Il comitato «PinHub», di recentissima costituzione, promuove le più varie iniziative che potrebbero essere legate al recupero di una struttura grande e dotata di ampi spazi scoperti. Quella del polo culturale non è l'unica destinazione possibile

Daniela Grill

La caserma Bochard di Pinerolo, in viale Cavalieri d'Italia 2/4, ha aperto più volte le sue porte in questi ultimi mesi: l'evento più recente risale a sabato 19 settembre, quando alcuni membri dell'Amministrazione comunale hanno visitato la struttura insieme al neonato comitato PinHub.

Dopo trenta lunghi anni di chiusura e inutilizzo, ora la speranza è che la caserma possa diventare un vivace luogo di attività e di fermento, punto di riferimento non solo per la città stessa di Pinerolo ma anche e soprattutto, come sovente accade, per il territorio circostante. Il programma di valorizzazione e di rilancio presentato a suo tempo dal Comune, ora proprietario della caserma, prevedeva la costituzione di un polo culturale, ma questa potrebbe non essere l'unica vocazione dell'enorme struttura, che si estende su un'area di oltre 13.000 metri quadrati, metà dei quali scoperti.

«Il luogo è certamente significativo dal punto di vista delle dimensioni, un'area con parecchi metri quadrati che avrà ricadute di interesse su un vasto territorio – dichiara Patrizia Polliotto, presidente del comitato PinHub/Laboratorio di immaginari –. Pensiamo ci sia davvero la possibilità di creare qualcosa di interessante, che non si fermi a una ristrutturazione edilizia ma possa far coinvolgere anche interessanti investimenti: condizione importante, se non fondamentale, per la sostenibilità del luogo».

Il comitato PinHub è di recente formazione: costituito agli inizi di settembre, è un esperimento di animazione territoriale e sociale, messo in piedi da privati cittadini, che coadiuverà l'Amministrazione e i tecnici comunali di Pinerolo nello scegliere le idee progettuali ritenute migliori per il futuro della caserma Bochard.

La caserma Bochard

Aggiunge Polliotto: «Il comitato nasce da un'idea di alcuni amici, legati per vari motivi alla terra pinerolese e alcuni di loro significativi per lo stesso territorio già con iniziative precedenti. Abbiamo formato un gruppo eterogeneo con professionalità diverse, che potrà, in modo trasversale e spontaneo, diventare interfaccia per i soggetti che presentano progetti relativi alla Bochard, anche grazie a un coordinamento tecnico-scientifico. Sicuramente siamo ancora in una fase embrionale e progettuale, stiamo iniziando a raccogliere le idee: per ora quelle che hanno più riscontro sono quelle del polo culturale, contenitore di idee e cultura, e quella dell'investimento nel settore tecnologico. Ma è presto per sbilanciarsi e capire quale sarà la reale nuova veste della caserma».

A metà ottobre (luogo e data non sono ancora stati confermati) il comitato si presenterà in un'occasione pubblica, in cui verranno spiegate le prime determinazioni per la caserma e le linee guida delle relative scelte.



La ex-Caserma Bochard - Foto Riforma/S. Revel

SPORT GIOVANE

L'ora della ripresa



Pietro Canale

La sabbia, il mare e il sole si vanno a spegnere dietro alle montagne, ed ecco che è ora di riprendere. . .

Correre, saltare, arrampicare, pattinare! Svegliarsi una mattina e rimettere in moto i motori dei nostri muscoli sentendo la fatica invaderci le gambe e le braccia. Svegliarsi una mattina con la voglia di riprovare quel dispendioso piacere sportivo tanto conosciuto ma un poco assopito nei nostri corpi. Da quanto non sentivamo incidere sui nostri muscoli questo misto di fatica e godimento al quale ci eravamo abituati prima che le stagioni sportive finissero lasciando spazio alla mondanità dell'estate. Uno, due, cento tentativi per ricalibrare e affinare le capacità apparentemente perdute.

Riprendere è dura, ci fa soffrire, ci mette alla prova, ma la voglia di rimetterci in gioco ancora una volta è troppo alta, la voglia di sentire l'adrenalina della competizione scorrerci nelle vene ci spinge a superare nuovamente il nostro rodaggio dei primi giorni d'allenamento. Quanto è stimolante e arduo riprendere l'attività sportiva, quanto è difficile ritagliare nuovamente uno spazio nelle nostre giornate tra i vari impegni facendo coesistere il tutto.

Riprendere le discipline sportive non è soltanto un affacciarsi a una nuova realtà dimenticandosi del resto, ma comporta la grande capacità di riordinare i propri momenti per trovare il tempo necessario a questo nuovo stimolo. Difficile? Certo che sì! Ma l'impegno nella vita non è di certo distante da quello dell'etica sportiva, e poi a quale atleta non piacciono le sfide? Il mondo agonistico è una sfida continua, quindi perché non muovere i primi passi iniziando con la lotta più ardua, quella con noi stessi?

SPORT GIOVANE

Ogni due mesi
un intervento dedicato alla pratica sportiva
Pietro canale
Giocatore di hockey

CULTURA Nella seconda metà del secolo scorso la chiesa valdese vede sorgere nuovi locali di culto in località delle Valli e della diaspora. Materiali vecchi e nuovi danno corpo a idee creative

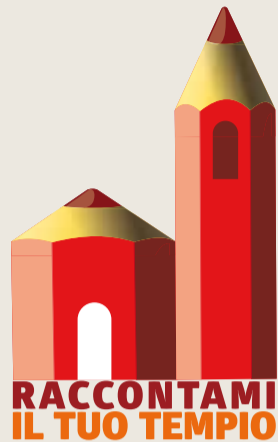
I templi del Novecento

Marco Rostan

Passano circa cento anni dalla costruzione del tempio di Torino prima di vedere sorgere altri templi nelle valli valdesi. L'architettura di questi nuovi edifici sarà assai diversa da quella tradizionale valdese, e farà molto discutere sia al momento di scegliere il progetto sia nel risultato finale.

Negli anni '60 del Novecento il nostro paese visse una fase di sviluppo intenso (il cosiddetto «miracolo economico») e anche nelle nostre chiese si manifesta un ottimismo «di crescita» che si esprime nella costruzione di nuovi templi (con sforzi finanziari molto impegnativi da parte della Tavola valdese) sia alle Valli sia in altre città e nel Sud. Nel 1951 vi era stata l'inaugurazione del Centro ecumenico di Agape, a Prali (l'idea di Agape come luogo di riconciliazione dopo la guerra nasce però prima, nel 1947, e non c'entra con il miracolo economico).

Nel 1963 iniziò la costruzione dei primi edifici del Servizio cristiano di Riesi (in



La foto del tempio di Prali è contenuta in G. Tourn, *I templi delle valli valdesi*, Claudiana, 2011



Interno del nuovo tempio di Prali

provincia di Caltanissetta); nel 1967 fu la volta dell'Istituto «La Noce» di Palermo, e poi si costruirono templi a Genova, a Ivrea, a Milano (metodista), San Giovanni Lipioni (Chieti). E nelle valli valdesi ci saranno nuovi templi a San Secondo di Pinerolo (1956), a Prali (1962), a Villar Perosa (1963).

Con lo spopolamento dei comuni di montagna anche molti valdesi «emigrarono» verso la pianura pinerolese e quelli di San Secondo, prima membri delle chiese di Prarostino o Pinerolo, videro crescere il loro numero rendendo necessario (con molte discussioni!) un tempio. I progettisti affermarono di volersi ispirare alla sobrietà dell'antico tempio del Ciabas (Luserna San Giovanni) e usarono la pietra per significare che le rocce delle montagne si erano trasferite in pianura, i mattoni per sottolineare il nuovo contesto di campagna in cui radicarsi. Nell'interno le novità principali sono l'abside triangolare, che nel vertice disegna con la luce esterna una croce, e il pulpito, posto non al centro ma su un fianco.

Ad Agape, coerentemente con una impostazione laica, non vi è una cappella o un luogo specifico per il culto, ma il salone, che ospita tutto, dalla conferenza allo studio bi-

blico, al pranzo al gioco, si prolunga in uno spazio all'aperto, con gradoni sui tre lati, il matroneo con il campanile e sulla parete in fondo il versetto (in greco): l'amore non verrà mai meno (I Corinzi 13, 8).

Una grande novità sarà anche l'interno del nuovo tempio di Prali, con il suo carattere decorativo e simbolico. Scrive Giorgio Tourn: «unico elemento del tempio tradizionale sono le panche, trasportate dal vecchio edificio. Il pulpito ligneo, posto a lato come a S. Secondo, reca scolpiti i simboli dei quattro evangelisti; il mosaico absidale, fatto di pietre raffigura in un unico complesso l'albero della vita, il candelabro, il calice e la croce, il tutto attraversato dal fiume della vita con i pesci (antico simbolo cristiano) e i sassolini bianchi che nel libro dell'Apocalisse (2, 17) rappresentano il certificato di fedeltà che Cristo consegna ai credenti».

Infine, a Villar Perosa l'elemento interessante non è l'architettura, dato che questo tempio è un po' simile in facciata a un'officina o alla stazione di partenza di una funivia. È piuttosto il tentativo di presenza valdese nel contesto di una realtà di fabbrica in cui lavoravano centinaia di operai.



San Secondo - Foto Riforma/P. Romeo



Private Banker



SANPAOLO INVEST

IL TUO PATRIMONIO E' IMPORTANTE !!

Ti aiutiamo a sviluppare un piano finanziario personalizzato che segue l'evolversi della tua vita

Il tuo Private Banker

Uno specialista che ti affianca giorno dopo giorno. Per conoscerti, consigliarti e decidere insieme.

- * Salvaguardia del tuo capitale
- * Il futuro dei figli
- * Integrazione del reddito disponibile
- * Passaggi generazionali
- * Gestione del patrimonio familiare
- * Soluzioni per pianificare ogni esigenza finanziaria

SANPAOLO INVEST - Palavetro - Piazza Cavour, 6 - PINEROLO

Private Banker

SANPAOLO INVEST

Private Banker

SANPAOLO INVEST

Carla Maurino
Private Banker
Iscritto all'Albo dei Promotori Finanziari
E-mail: carla.maurino@spinvest.com

PINEROLO
Palavetro - Piazza Cavour, 6 - Tel. 0121.373226 - Fax 0121.376318
TORINO
C.so Re Umberto, 18 - Tel. 340.9961518

Il tuo private banker

Conoscenza, competenza, consiglio, assistenza, tutela, riservatezza

CULTURA La presenza valdese nel territorio delle valli alpine ha favorito una serie di scambi culturali e linguistici, che hanno portato i loro benefici nell'apertura alla novità e alla diversità

ABITARE I SECOLI

Il valdismo delle Alpi



Piercarlo Pazé

Quale rapporto il movimento valdese medioevale ha avuto con il territorio delle Alpi Cozie dove esso è giunto alla fine del 1200? La domanda ha avuto varie risposte: le Alpi sono state un rifugio ospitale per fedeli perseguitati, una Israele promessa a un popolo-chiesa, un luogo dove i valdesi hanno formato una propria peculiare identità di veri fedeli della Chiesa di Cristo, poi un avamposto della Riforma prima di quest'ultima.

La questione valdesi-Valli però può essere vista anche considerando l'apporto sociale supplementare che la presenza di valdesi ha fornito alla vita delle comunità alpine. La barriera delle Alpi non era chiusa, e da sempre era attraversata a piedi o a cavallo dai montanari o dai viaggiatori, ma l'insediamento valdese ha contribuito a una circolazione agiuntiva di persone e di culture a breve e lungo raggio, ha fatto emergere nuove pratiche di confronto e integrazione con altre popolazioni, ha favorito un multilinguismo ed è stato fattore di dinamismo economico e sociale.

Lo mostrano i rapporti stretti e costanti dei valdesi delle valli di Pragelato e del Pellice con quelli del Brianzonese. Sulle distanze più lunghe le visite periodiche dei «barba» mettevano in comunicazione le Valli con le comunità di Umbria, Calabria e della Pianura Padana, per attingere quindi a Provenza e Nord della Francia. Le persone emigrate in Provenza o in Calabria mantenevano legami, anche di natura familiare, con le comunità valligiane di origine. Nelle case delle Valli sono entrate traduzioni in occitano perfino di testi bussiti-taboriti della Boemia. Sono segni di una accoglienza di persone e idee, libera da ancoraggi ai confini ed esente da preclusioni verso altre etnie: il contrario delle cortine di ferro e di polizia che i fascismi europei oggi erigono.

ABITARE I SECOLI

Pagine di storia nelle valli valdesi e nel Pinerolese

*Piercarlo Pazé

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

Firenze: una vicenda di cronaca innesca una strana indagine

Daniela Grill

La città di Firenze allarga le braccia e accoglie nelle vie, piazze e vicoli storici del quartiere di San Frediano la vicenda narrata nel libro *Lo Spicinio* di Gianluca Barbanotti, edizioni albero-Motore, arricchito da numerosi e colorati disegni di acquerello dell'artista Anna Greco. Per Barbanotti si tratta del primo lavoro editoriale, nato in sordina ma già apprezzato da molti lettori: un libro dalla lettura agile, contenuto sia nelle pagine sia nelle dimensioni fisiche, che unisce le vicende personali con la quotidianità di una grande città d'arte dal sapore internazionale com'è Firenze.

A un primo approccio salta subito all'occhio il titolo, che per molte persone ha un significato oscuro e nascosto: che sarà mai lo *spicinio*? Termine tipicamente toscano, significa cose sparse, massacro, rovina, strage, carneficina, distruzione.

Si può ben intuire, quindi, che alla base del racconto vi sia una vicenda di cronaca, in questo caso un incidente stradale mortale da cui si diramano due tipi di indagine: quella delle Forze dell'Ordine e quella del fotografo che per primo è riuscito a im-



Firenze, piazza Santo Spirito. Disegno di Anna Greco

mortalare la scena. È infatti proprio Duccio, il fotografo, a notare qualcosa che non torna in un dettaglio delle immagini. Da qui la volontà di andare a fondo, con l'aiuto della fidanzata, dell'amico di sempre e del cane di quest'ultimo. Un singolare quartetto che dovrà vedersela con giri illegali di soldi, minacce, pedinamenti.

Il libro è stato presentato in più di un'occasione pubblica durante l'estate e in alcuni casi i presenti hanno potuto dilettarsi con la traduzione in piemontese di alcuni termini del vernacolo fiorentino.



31 ottobre, anniversario della Riforma: una mostra sulla Bibbia per ricordarla

La mostra *Sola Scriptura. La presenza della Bibbia nelle chiese valdesi fra Ottocento e Novecento*, prima della serie «L'eredità della Riforma, tre mostre per tre anni, dal 2015 al 2017», sarà esposta nel corridoio della Biblioteca valdese «Una finestra su...», nello spazio dedicato alle mostre sul patrimonio culturale valdese «Curiosità dai depositi», e verrà inaugurata sabato 31 ottobre alle 17 con una chiacchierata di presentazione dell'esposizione con il pastore Giorgio Tourn.

L'esposizione sarà una sorta di itinerario attraverso le testimonianze degli ultimi due secoli che, nel percorso di avvicinamento al 500° anniversario della Riforma, con l'intento di far riflettere sull'eredità della Bibbia nella vita personale e comunitaria dei valdesi.

La mostra, che resterà aperta fino al 18 dicembre negli orari della Biblioteca e del Museo, anche grazie al ricco patrimonio di libri e oggetti custoditi nei depositi della Biblioteca e del Museo stessi, propone una lettura della presenza del testo biblico nella vita delle chiese valdesi fra Ottocento e Novecento. Quattro gli aspetti evidenziati nell'esposizione: la presenza della Bibbia viene vista nella vita della chiesa, nella vita familiare, nella vita individuale e nella società. La presenza della Parola non sarà allora soltanto caratterizzata dalle edizioni della Bibbia o di porzioni di essa, ma anche da svariati esempi di pubblicistica e oggetti diffusi in ambito valdese, prodotti sia in Italia sia all'estero: lezionari, calendari, racconti di ispirazione biblica, opuscoli relativi alle missioni, segnalibri ricamati con versetti...

SERVIZI La principale anomalia di questo andamento è da ricercarsi nella distribuzione delle precipitazioni lungo il calendario: picchi e anomalie anche rispetto alle diverse aree interessate

Meteo
www.meteopinerolo.it

Un'estate da record di calore, nonostante le piogge di alcune settimane

Ci eravamo lasciati ai primi di agosto con un nuovo record assoluto di temperatura media per un mese estivo. Luglio 2015 risultava infatti il mese estivo mediamente più caldo di sempre, anche più dell'agosto 2003. Il rischio di superare addirittura l'incredibile trimestre di 12 anni fa aleggiava sugli addetti ai lavori ma per fortuna, grazie a un mese di giugno più fresco rispetto a quella annata, anche quel record non è caduto.

Attenzione però, questo non significa che l'estate appena

conclusasi sia andata molto meglio! Il trimestre 2015 si classifica infatti al secondo posto tra le estati più calde da quando abbiamo i dati... vediamo quindi i dati riassuntivi di questa estate:

temperatura media giugno 2015: +22,6 °C ovvero +2 °C sulla media;

temperatura media luglio 2015: +26,8 °C ovvero +3,6 °C sulla media;

temperatura media agosto 2015: +23,6 °C ovvero +1 °C sulla media.

temperatura media estate

2015: +24,3 °C ovvero +2,1 °C sulla media del trimestre.

L'estate del 2003 si concluse addirittura con uno scarto di circa 4 °C rispetto alla media! La differenza tra il primo e il secondo posto del podio è dovuta al fatto che i mesi di giugno e luglio del 2003 furono più caldi rispetto al giugno e al mese di agosto di quest'anno (mentre invece luglio 2015 ha superato agosto 2013). Superfluo poi il paragone con la scorsa estate (2014) che, conclusasi di pochi decimi di grado sotto la media estiva, non regge il paragone con quella appena conclusa.

Merita invece un discorso a parte l'argomento delle precipitazioni. Nonostante l'anomalia termica positiva, ci siamo appena lasciati alle spalle un'estate decisamente piovosa, con un totale di 315,2 mm. di pioggia contro una media di quasi 200 mm. Il «problema» però si pone soltanto se si osserva la distribuzione lungo i 92 giorni estivi delle precipitazioni. Lu-

glio infatti chiude con soli 8,4 mm. contro i 142,6 di giugno e i 164,2 di agosto. Entrando ulteriormente nel dettaglio, le precipitazioni non sono state distribuite in modo geograficamente e cronologicamente uniforme. Tutti questi accumuli fanno riferimento a eventi temporaleschi circoscritti e in un paio di conseguenze anche abbastanza intensi, che vanno a confermare le teorie secondo cui nei prossimi anni non si andrà verso una diminuzione critica delle piogge ma a un loro concentrazione in un numero minore di eventi purtroppo più intensi e pericolosi.

Riassumendo, l'estate 2015 chiude al secondo posto come la più calda di sempre e con il record assoluto per luglio. In più, guardando su una scala temporale più ampia, tutto il 2015 per ora supera il 2014 come temperatura media. Se non cambia qualcosa ci sarà un immediato rimpiazzo in testa alla classifica degli anni più caldi di sempre...



Temporale di Ferragosto - Foto Riforma

Appuntamenti di ottobre

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

Martedì 6

Torre Pellice: Incontro su «Valli alpine e cultura materiale. I musei etnografici del Sistema museale delle valli valdesi si raccontano». Alle 21 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Mercoledì 7

Torre Pellice: Corso di formazione per guide volontarie nei musei valdesi e per appassionati di storia valdese. Dalle 18 alle 19,30 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Sabato 10

Pinerolo: Per la rassegna Jazz Visions, concerto del «Gegé Telefano Quintet», alle 21,15 al teatro Sociale in piazza Vittorio Veneto.

Domenica 11

Usseaux: Giornata delle bandiere arancioni con Autunno in borgata: dalle 10 alle 17 mercato, prodotti locali, bancarelle, musica, spettacoli, visite guidate.

Martedì 13

Torre Pellice: Incontro su «Valli alpine e cultura materiale. I musei etnografici del Sistema museale delle valli valdesi si raccontano». Alle 21 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Mercoledì 14

Torre Pellice: Corso di formazione per guide volontarie nei musei valdesi e per appassionati di storia valdese. Dalle 18 alle 19,30 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Venerdì 16

Macello: Per la rassegna musicale Spazi Sonori, concerto del «Duo Ikeda - Di Mauro», violoncello e chitarra. Alle 21 nella cappella di Stella.

Sabato 17

San Germano Chisone: Spettacolo teatrale «La corsa», cronaca da un viaggio d'oltre frontiera, che ripercorre le vicende dell'atleta somala Samia Yusuf Omar.

Monologo con Fiammetta Gullo, adattamento teatrale e regia di Claudio Raimondo. Alle 20,45 alla sala valdese.

Martedì 20

Torre Pellice: Incontro su «Valli alpine e cultura materiale. I musei etnografici del Sistema museale delle valli valdesi si raccontano». Alle 21 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Mercoledì 21

Torre Pellice: Corso di formazione per guide volontarie nei musei valdesi e per appassionati di storia valdese. Dalle 18 alle 19,30 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Venerdì 23

Pinerolo: Spettacolo teatrale «Ireland & Country» di e con Fulvia Barotto e Silvio Cortassa: un viaggio sulle ali di un airone dall'Irlanda all'America e dall'Africa all'Italia. Alle 21 al teatro del Moscerino in via Ortensia di

Piossasco 9.

Sabato 24

Pinerolo: Spettacolo teatrale «Ireland & Country» di e con Fulvia Barotto e Silvio Cortassa: un viaggio sulle ali di un airone dall'Irlanda all'America e dall'Africa all'Italia. Alle 21 al teatro del Moscerino in via Ortensia di Piossasco 9.

Martedì 27

Torre Pellice: Incontro su «Valli alpine e cultura materiale. I musei etnografici del Sistema museale delle valli valdesi si raccontano». Alle 21 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Mercoledì 28

Torre Pellice: Corso di formazione per guide volontarie nei musei valdesi e per appassionati di storia valdese. Dalle 18 alle 19,30 al Centro culturale valdese, via Beckwith 3.

Domenica 25

Osasco: Porte aperte al Castello, per la visita di giardini, parco e interni. Inizio dei percorsi guidati alle 10,30 - 14,30 e 16.

Venerdì 30 ottobre

Pinerolo: Per la rassegna musicale Spazi Sonori, concerto con il «Promenade Cello Ensemble», quattro violoncelli e un pianoforte, alle 21 alla Chiesa del Colletto.

Venerdì 6 novembre

Pinerolo: Spettacolo teatrale «Mi abbatto e sono felice» di e con Daniele Ronco: spettacolo a impatto ambientale O a bordo di una bicicletta. Alle 21 al teatro del Moscerino in via Ortensia di Piossasco 9.

Sabato 7 novembre

Pinerolo: Spettacolo teatrale «Mi abbatto e sono felice» di e con Daniele Ronco: spettacolo a impatto ambientale O a bordo di una bicicletta. Alle 21 al teatro del Moscerino in via Ortensia di Piossasco 9.

RADIO BECKWITH EVANGELICA Il 5 ottobre parte il palinsesto invernale: FM 87.60 (Val Germanasca); 87.80 (Val Pellice); 88.00 (Val Chisone); digitale terrestre ch 42; streaming: www.rbe.it

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA	
01:30	Musica	Cominciamo bene <i>Commento alla rassegna stampa</i>					Musica	
02:00		Steadycam <i>Metti a fuoco la tua giornata</i>						
04:30		Pausa caffè <i>Blue Devils – La miglior musica blues per chi non può dormire. O non vuole</i>						
05:00		Tra Parentesi <i>Magazine di cultura e attualità</i>						
06:30	Eclettica <i>A cura di Amisnet</i>	Radio Ghetto <i>A cura di Amisnet</i>	African Mix <i>Programma dei richiedenti asilo di Villa Olanda</i>	Note d'Oriente <i>A cura di Amisnet</i>	Psicoradio <i>La radio della mente</i>	Pausa caffè <i>Italians do it better -- Venti minuti di musica italiana</i>		
07:00								
07:30	Pausa caffè <i>Just for fun – Keep calm and listen to the music</i>							
07:40	Voce delle Chiese – Anteprima <i>Magazine sul mondo delle chiese evangeliche</i>							
07:55	Enfoque Evangelico							
08:00						Notiziari		
08:05	Fiore all'occhiello <i>Rassegna stampa – Le notizie al di là del titolo</i>					Pausa caffè <i>Just for fun – Keep calm and listen to the music</i>	Tra le righe <i>Di Sergio Pasetto</i>	
08:40						Segn/Alì Radio <i>Messaggio in bottiglia dal mondo della follia</i>	Culto evangelico	
09:00	Notiziari							
09:05	Pausa caffè <i>I freschissimi! - Le novità discografiche</i>					Radio Ghetto <i>A cura di Amisnet</i>	Handicap e società <i>A cura delle associazioni Diapsi e Anfass</i>	
09:35	ParoleMusica <i>La musica etnica e world</i>	Cammin Facendo <i>Il Gruppo Donne Val Pellice alla radio</i>	400 colpi <i>Educare alla libertà nella globalizzazione</i>	Banana elettronica <i>A cura dell'Ass. SLiP</i>	La ciotola d'argilla	La strana coppia <i>Dialoghi tra due G</i>	Storia d'Italia <i>A cura di Angelo Pace</i>	
10:00	Notiziari							
10:10	Cominciamo bene <i>Commento alla rassegna stampa</i>					Culto evangelico		
10:35	Pausa caffè <i>C'era una volta – La musica del passato</i>					Pausa caffè <i>I freschissimi! - Le novità discografiche</i>	Classicamente	
11:00	Notiziari							
11:05	Café Bleu <i>Musica e curiosità dal mondo dell'arte e della cucina</i>					Voce delle Chiese <i>Il settimanale</i>	Attualità de L'Evangile <i>Culto in francese</i>	
12:00	Notiziari					Classicamente		
12:05	Tra Parentesi <i>Magazine di cultura e attualità</i>					Voce delle Chiese <i>Il settimanale</i>	Voce delle Chiese <i>Il settimanale</i>	
13:00	Notiziari							
13:05	Tra Parentesi <i>Magazine di cultura e attualità</i>					Eclettica <i>A cura di Amisnet</i>	Voce delle Chiese <i>Il settimanale</i>	
14:00	Notiziari							
14:05	Pausa caffè <i>I freschissimi! - Le novità discografiche</i>					Music On The Air <i>Dall'Irlanda alla Val Pellice</i>	Pausa caffè <i>Vai col liscio</i>	
14:35	La ciotola d'argilla	Segn/Alì Radio <i>Messaggio in bottiglia dal mondo della follia</i>	Ciak si legge	La strana coppia <i>Dialoghi tra due G</i>	Banana elettronica <i>A cura dell'Ass. SLiP</i>		Ciak si legge	
15:00	Notiziari							
15:05	Pausa caffè <i>Sala prove! - Spazio alla musica emergente</i>					Fulvio e Sergio nell'etere	Difetty Speciali <i>La musica degli anni '70, '80 e '90</i>	
16:00	Notiziari							
16:05	Voce delle Chiese <i>Magazine sul mondo delle chiese evangeliche</i>							
16:35	400 colpi <i>Educare alla libertà nella globalizzazione</i>	Restiamo Diritti Restiamo Umani <i>Programma di Amnesty International</i>	ParoleMusica <i>La musica etnica e world</i>	Storia d'Italia <i>A cura di Angelo Pace</i>	Alta Fedeltà <i>Una passione chiamata Toro</i>	Radar <i>Il programma palindromo</i>	Gibilterra <i>Trasmissione dell'Arcigay</i>	
17:00	Notiziari							
17:05	Steadycam <i>Metti a fuoco la tua giornata</i>					Station to Station <i>Un percorso dinamico attraverso la musica</i>	Handicap e società <i>A cura delle associazioni Diapsi e Anfass</i>	
17:30							African Mix <i>Programma dei richiedenti asilo di Villa Olanda</i>	
18:00	Notiziari							
18:05	Steadycam <i>Metti a fuoco la tua giornata</i>					Good Times Bad Times <i>Di Fabio Pasquet</i>	Avanti tutta <i>Musica liscia e da ballo</i>	
19:00	Notiziari							
19:05	Cammin Facendo <i>Il Gruppo Donne Val Pellice alla radio</i>	Ciak si legge	Culto evangelico	Restiamo Diritti Restiamo Umani <i>Programma di Amnesty International</i>	Tra le righe <i>Di Sergio Pasetto</i>	Pausa caffè <i>Sala prove! - Spazio alla musica emergente</i>	Cosmo sound <i>Funky e Acid jazz</i>	
19:30	Voce delle Chiese <i>Magazine sul mondo delle chiese evangeliche</i>							
19:45	Enfoque Evangelico + Lettura biblica							
20:00	Notiziari							
20:05	Music On The Air <i>Dall'Irlanda alla Val Pellice</i>	Happy hour con le Muse	Alta Fedeltà <i>Una passione chiamata Toro</i>	Hockey Time <i>La diretta dal campionato di Hockey ghiaccio di Elite A</i>	Avanti tutta <i>Musica liscia e da ballo</i>	Hockey Time <i>La diretta dal campionato di Hockey ghiaccio di Elite A</i>	Radar <i>Il programma palindromo</i>	
20:30		Note d'Oriente <i>A cura di Amisnet</i>	Pausa caffè <i>C'era una volta – La musica del passato</i>					
21:00	Fulvio e Sergio nell'etere	Difetty Speciali <i>La musica degli anni '70, '80 e '90</i>	Random Off				Psicoradio <i>La radio della mente</i>	
22:00	Gibilterra <i>Trasmissione dell'Arcigay</i>	Pausa caffè <i>Sala prove! - Spazio alla musica emergente</i>					Happy hour con le Muse	
23:00	Trance Emotion <i>Le selezioni di Ivo Primo</i>	My Chance On Air	Moon Safari <i>Esplorazioni musicali al chiaro di Luna</i>	My Chance On Air		Tutti Pazzi Playlist <i>Ascolto integrale dei migliori album della storia del Rock</i>	Music On The Air <i>Dall'Irlanda alla Val Pellice</i>	
00:00	Cosmo sound <i>Funky e Acid jazz</i>	Station to Station <i>Un percorso dinamico attraverso la musica</i>	Good Times Bad Times <i>Di Fabio Pasquet</i>	Moon Safari <i>Esplorazioni musicali al chiaro di Luna</i>	Gibilterra <i>Trasmissione dell'Arcigay</i>	Trance Emotion <i>Le selezioni di Ivo Primo</i>	Random Off	