



L'Eco

delle

Valli Valdesi

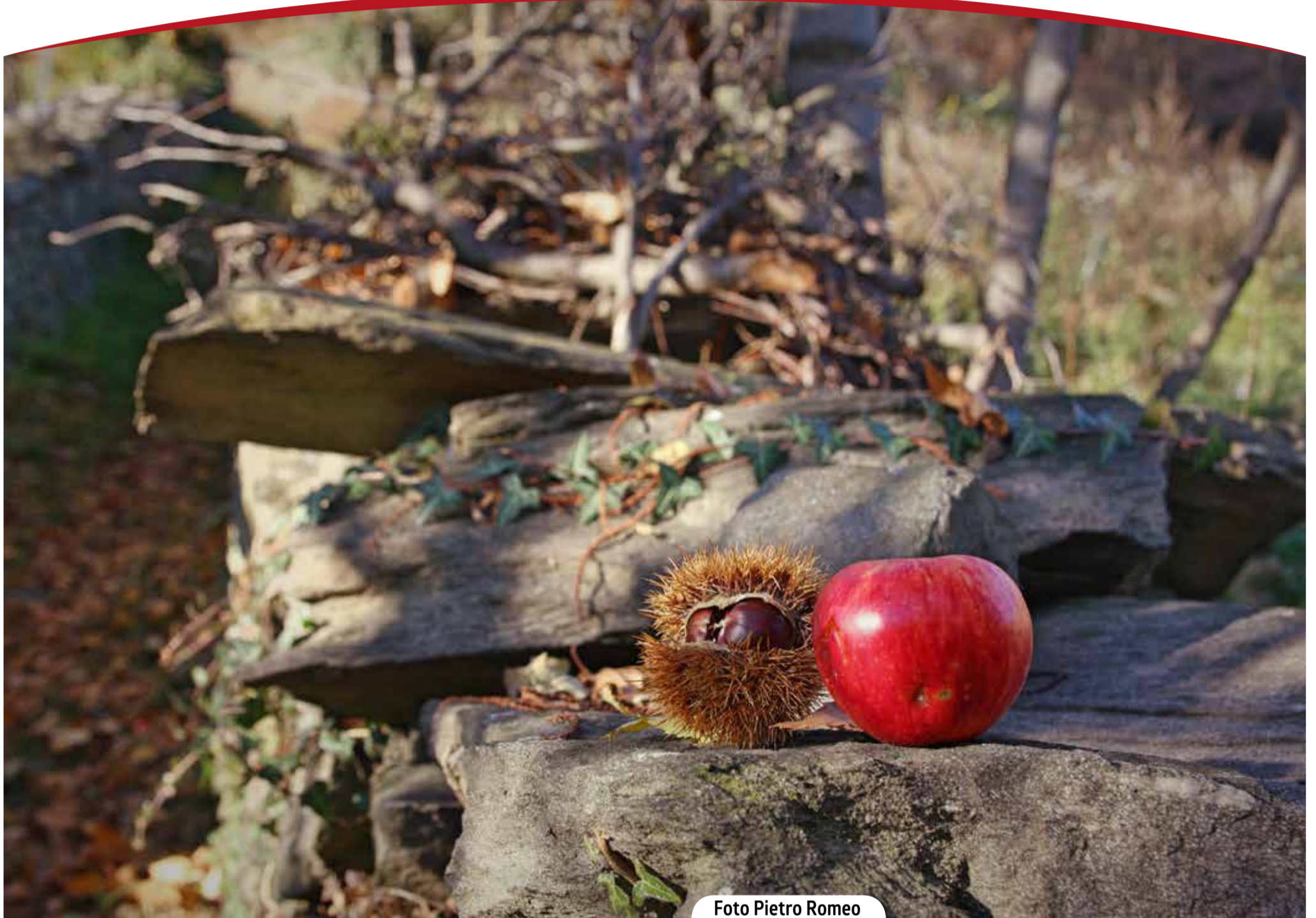


Foto Pietro Romeo

I frutti della terra Ricchezze e particolarità

Il nostro territorio è segnato in modo irrevocabile dalle coltivazioni della **frutta**.

Oggi le produzioni si sono spostate nella pianura ma ne rimangono ancora i segni. E anno dopo anno ci si confronta con nuovi problemi.

La Fiera dell'artigianato di Pinerolo compie quest'anno quarant'anni. Un settore che vive in mezzo a mille difficoltà ma che riesce a esprimere delle eccellenze: saranno in mostra per le vie di Pinerolo.

Un asteroide chiamato Angrognà? È la storia, incredibile, di un astronomo, Paolo Gustavo Comba, e della sua scoperta, finita oggi anche in un album del Piccolo Circo Barnum: **Angrognà 8240**.

Diceva ancora: «Il regno di Dio è come un uomo che getti il seme nel terreno...»

(Marco 4,26-29)

RIUNIONE DI QUARTIERE

Festa del Raccolto Festa della gente

Samuele Revel

Ho sempre vissuto la «Festa del Raccolto» nella mia comunità, quella valdese di Luserna San Giovanni, come una vera festa. Nel corso degli anni il «livello» di partecipazione è stato diverso, da curioso spettatore a quello che dà una mano nella merenda sino a fine giornata. Nella festa vengono portati dai membri di chiesa i frutti della terra, nel senso ampio del termine, quindi anche verdure, pane e, se è stagione, funghi. Vengono allineati su lunghi tavoli zucche dalle forme più fantasiose, mele, kiwi, uve e ogni sorta di frutta e verdura. Attorno ai tavoli le discussioni sull'estate troppo o troppo poco piovosa, sui frutti rovinati dalla grandine, sull'eccezionale gradazione dell'uva. Tutti accomunati da una passione più o meno grande per le coltivazioni: in molti hanno ancora un orticello, due meli, una vite e un pesco (alberi sempre più tartassati da svariate patologie), frutto di un retaggio di una comunità contadina dove la cura del territorio lo ha modificato e dove oggi il bosco e l'incolto si sta riprendendo i suoi spazi.

Questo modo di ringraziare il Signore per ciò che ci viene offerto dalla terra coincideva anche con l'inizio dell'anno ecclesiastico. Scuola domenicale, Precatechismo e Catechismo iniziano in questa occasione, come molte altre attività della chiesa, occasione gioiosa, in cui si ritrovano gli amici e si intraprende un percorso, si semina per poi raccogliere nei mesi e negli anni successivi. Cercando di tenere lontano il bosco che lentamente ma inesorabilmente avanza. Curando un albero da frutto che nonostante tutto produce ancora qualcosa di buono. Perché le chiese sono un po' come le coltivazioni: un tempo ricoprivano le colline, oggi si sono ridotte ma ci sono ancora e ne nascono anche di nuove.

RIUNIONE DI QUARTIERE

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

William Jourdan

Gesù insegna in parabole perché, ci dice l'evangelista Marco, l'annuncio del regno possa essere compreso da quelli che ascoltano. Ed ecco dunque una parabola, una storia che abbiamo udito tante volte. La storia di un contadino che inizia la sua opera come seminatore e poi prosegue la propria vita secondo i ritmi del lavoro e del riposo, del giorno e della notte. Qualcuno potrebbe forse contestare il fatto che il contadino descritto da Gesù si comporti un po' troppo a cuor leggero rispetto alla propria opera. Quante cure, quante sollecitudini, quante preoccupazioni sono necessarie per vedere spuntare il raccolto, per poterlo portare al sicuro, per poter sfamare la propria famiglia?

Gesù non insiste su questi aspetti, riflette piuttosto su quella dimensione che ancora oggi ci fa meravigliare di fronte al creato, se siamo

capaci di osservare: quella dimensione per cui una pianta cresce e si sviluppa senza che questo dipenda direttamente da un'azione umana, ma piuttosto dalla forza vitale che in quella pianta si esprime. C'è un «automatismo» in questa crescita, che anche il nostro testo biblico mette in luce: «la terra da se stessa dà il suo frutto» (v. 28). C'è una forza che fa crescere e germogliare il seme piantato dal contadino e che fa crescere e germogliare i semi piantati del regno, senza che i seminatori debbano o possano intervenire direttamente. Forse, le parole di Gesù in relazione al regno e ai suoi frutti ci chiamano a una maggiore spensieratezza, che non è la superficialità di chi non è consapevole che al compito della semina siamo sempre chiamati, quanto la leggerezza di chi può vivere sapendo che la crescita non è nelle nostre mani.



Piccoli frutti - foto Riforma

Il Sinodo valdese guarda verso il mondo

Alberto Corsani

Visto dall'interno il Sinodo di fine agosto è il momento in cui pastori e pastore, deputati e deputate provvedono in maniera assembleare a prendere le decisioni necessarie per l'amministrazione e la vita spirituale delle loro chiese. Ma come definirlo per chi viene da fuori, come villeggiante o semplice curioso?

Ecco: il Sinodo delle chiese metodiste e valdesi è il momento in cui si vede con chiarezza che un gruppo sociale consistente e ben definito, che abita in un territorio piccolo e circoscritto, in realtà ha degli orizzonti più larghi. Questa gente è ben radicata, da secoli; qui ha vissuto, coltivato la terra; qui ha combattuto per non farsi sopprimere; da qui è partita in esilio e poi è rientrata con un'impresa epica di fine Seicento; qui ha continuato a predicare la Parola di Dio sostenuta da altri protestanti d'Europa. Qui ha festeggiato, nel

febbraio del 1848, la concessione dei diritti civili da parte di re Carlo Alberto: non era la libertà di culto, ma insomma, questi valligiani potevano sentirsi cittadini come gli altri, leali verso il re e pronti a fare il militare.

Ma subito dopo hanno deciso di aprirsi al resto d'Italia: Pinerolo, Torino, e via verso quelle terre che non erano ancora una nazione, ma erano bisognose di ricevere una parola evangelica. Da lì sono nate chiese e opere sociali in tutta Italia, che seguono i minori in difficoltà e che portano il loro olio e i loro prodotti sotto un tendone a fianco dell'Aula dove si svolgono i dibattiti ufficiali. Senza il radicamento non ci sarebbe stata una storia secolare, e questo radicamento oggi permette anche di accogliere chi, suo malgrado, si trova sradicato. Qui si prendono decisioni: e poi si lavora, tutto l'anno, sulla base di queste decisioni. Fino al prossimo Sinodo.

Riforma - L'Eco delle Valli Valdesi

Redazione centrale - Torino

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

Redazione Eco delle Valli Valdesi

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

Direttore:

Alberto Corsani (direttore@riforma.it)

Direttore responsabile ai sensi di legge:

Luca Maria Negro

In redazione:

Samuele Revel (coord. Eco delle Valli), Marta D'Auria (coord. Centro-Sud), Claudio Geymonat, Gian Mario Gillio, 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, Alessio Lerda,

Marco Magnano,

Diego Meggiolaro, Susanna Ricci, Paolo Rovara,

Matteo Scali

Supplemento al n. 34 del 9 settembre 2016

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

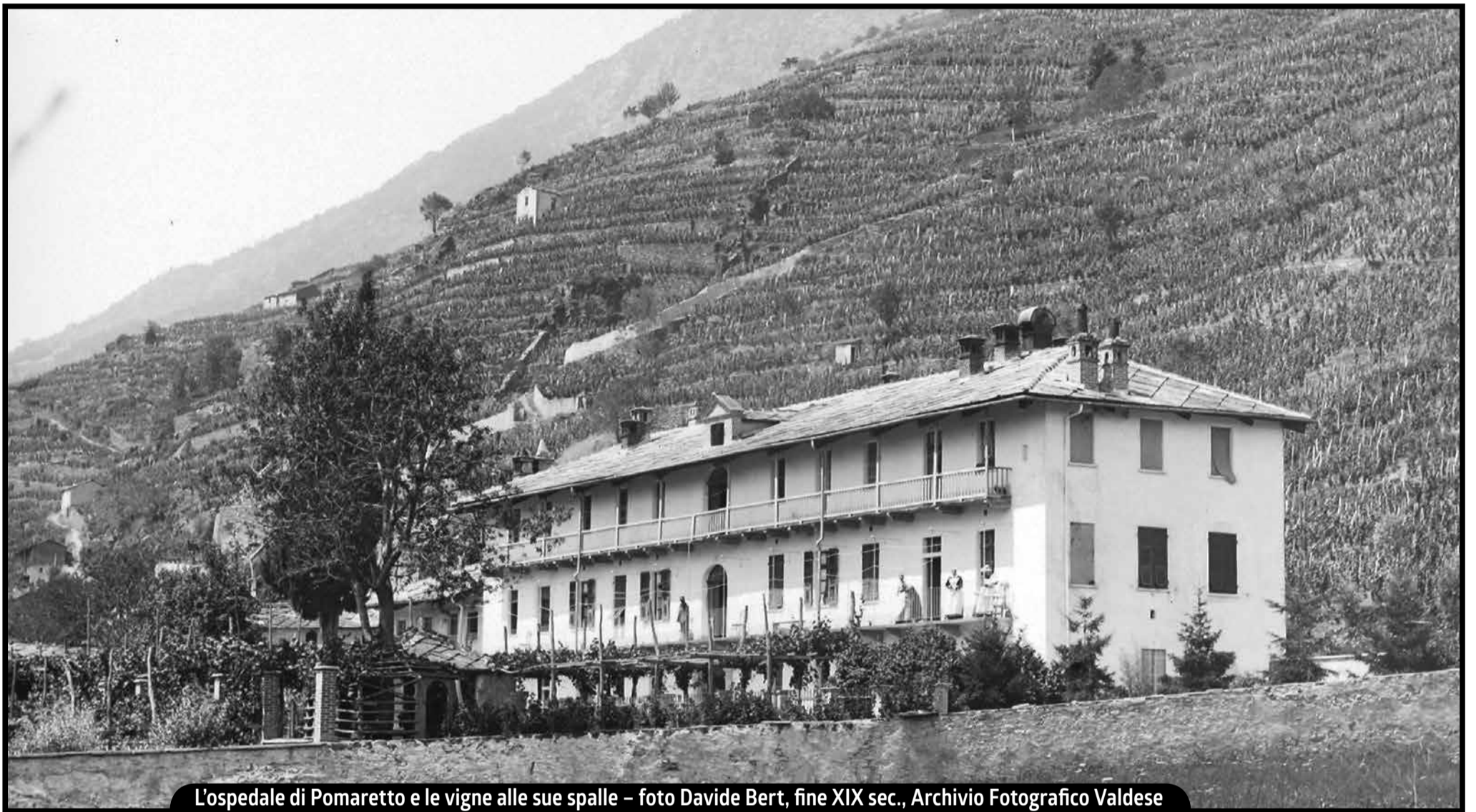
Mondovì (CN) tel. 0174-698335

Editore: Edizioni Protestanti s.r.l.

via S. Pio V 15, 10125 Torino

DOSSIER/La nostra frutta Le coltivazioni frutticole hanno modificato profondamente il nostro territorio; oggi i segni stanno lentamente scomparendo ma ci sono tentativi di rinascita

Castagne, mele e vigne



L'ospedale di Pomaretto e le vigne alle sue spalle - foto Davide Bert, fine XIX sec., Archivio Fotografico Valdese

Gino Lusso

L'analisi dei rapporti tra montagna e nuove modalità dell'attività agricola è tema ricorrente in tempi di grave crisi economica come sono quelli attuali. Se poi andiamo nel particolare prendendo in esame le specifiche attività, allora la riflessione si amplia toccando tematiche politiche, tecniche, ambientali, etiche, ecc.

Intanto tutti ben sappiamo come la montagna debba molte delle sue caratteristiche morfologiche, economiche, culturali, ecc., ad attività che, a prima vista, paiono marginali, come le colture frutticole, mentre invece queste ne hanno marchiato profondamente la sua vita. Non ci spieghiamo infatti l'imponenza del paesaggio terrazzato della media montagna se non facciamo riferimento alla coltivazione della vite, né ci spiegheremmo le lunghe file di muretti a secco frammezzati da edifici molto semplici, utilizzati per le operazioni connesse alla lavorazione della vite e dell'uva, coperte sovente dalle *topie*, ricordo di un tempo passato.

Con riferimento alle valli valdesi non possiamo tuttavia non sottolineare alcune permanenze importanti, anche sotto l'aspetto economico, come la viticoltura specializzata della bassa val Germanasca. Non capiremmo poi come abbiano potuto vivere, malamente, fitte comunità dimenticando il

Una volta erano i terrazzamenti, i muretti a secco. Oggi troviamo grandi frutteti, con reti antigrandine e sistemi di irrigazione a caratterizzare il nostro territorio

tuttavia le poche aree coltivate, tenacemente e splendidamente, a castagno, amorevolmente ripulite, accompagnate, a esempio in Canavese, dalle ormai pochissime strutture di supporto, quali le *ca del fum*. Tutto questo è quasi scomparso, rimanendone tuttavia poche realtà territoriali con significativo valore testimoniale. A dire il vero però, per quanto attiene alle colture frutticole, qualche novità è comparsa proprio in questi ultimi decenni. Novità che veicolano però una serie di problematiche quanto mai complesse. Innanzitutto il mercato al quale far riferimento è sempre più indeterminato, guidato da regole nascoste entro realtà globalizzate dove la domanda e l'offerta non sono finalizzate a soddisfare bisogni espliciti, ma rispondono a interessi non sempre identificabili. In secondo luogo anche la realtà locale, almeno nel nostro caso nazionale, è fortemente gestita da poteri sovracontinentali. Le stesse tipologie dei consumi non rispondono più alle esigenze di modalità consuetudinarie, ma vengono quasi impo-

peso, il valore e le esigenze della coltivazione del castagno. Coltura che tanta importanza ha ancora oggi, dando non indifferenti prodotti alimentari di significativo valore economico (anche se oggi nuovi nemici fitopatogeni sono comparsi all'orizzonte).

Belle e significative sono tuttavia da non ben specifici meccanismi globalizzati. A questa nuova indefinita realtà di mercato si è aggiunta una situazione segnata dalla presenza di nuove forme di parassitosi che minano gravemente la vita di alcune colture. Premessa questa difficile e complessa nuova realtà, è tuttavia ineludibile affrontare le problematiche indispensabili per impostare un nuovo modo di fare attività agricola nelle nostre montagne. È del tutto evidente che il loro futuro non potrà venire dal grano saraceno, dalle patate, dalla vite o dalla castanicoltura, seppure è bene che queste colture restino presenti, finalizzate a consumi particolari. Si tratta quindi di identificare nuove colture, nuove modalità di coltivazione, nuovi mercati, nuove strutture collettive di gestione del sistema globale di produzione e commercializzazione. Un programma interessante sotto questo aspetto venne indicato in un convegno organizzato dalla Comunità montana val Pellice avente per tema «Abitare la Montagna», dove a proposito della attività agricola si propugnavano: aziende gestite da giovani, nuove colture, meno quantità più qualità, professionalità, biologicità, retroguardia ieri oggi avanguardia.

Programma estremamente interessante. Peccato che il convegno si tenne nell'autunno del 1996. Quanti «ventanni» dovranno ancora passare prima che si possa identificare una nuova realtà economica, ambientale e produttiva nell'agricoltura delle nostre montagne?

DOSSIER/La nostra frutta Il patrimonio frutticolo è un bene da conservare e da non perdere: la conservatoria della Malva e la visione artigianale dell'attività agricola nel nome della biodiversità

La missione morale della Scuola Malva-Arnaldi



(RI)SCOPRIRE LA TERRA

Denis Caffarel

Mele, pere, prugne, pesche, noccioli, viti: sono diverse le colture da sempre tipiche delle nostre valli che stanno ritrovando, nell'ultimo quarto di secolo, una nuova notorietà, soprattutto nelle varietà meno commerciali che l'accurato lavoro di esperti e appassionati sta riportando alla luce, con un processo lungo e delicato, strettamente connesso a una visione artigianale dell'attività agricola. Questo percorso di recupero non è soltanto un esercizio di stile o l'espressione di una grande nostalgia, ma la volontà di offrire un prodotto con caratteristiche specifiche: «Sono stati condotti diversi studi sulle antiche varietà, soprattutto di mele – racconta Giulio Re della Scuola Malva – e si è scoperto che le loro caratteristiche nutrizionali sono spesso superiori a quelle scelte per la produzione su larga scala. Il fatto di essere state via via abbandonate è dovuto a ragioni estetiche, per colori o pezzature non esaltanti, o alla produttività più esigua. Ma l'odierna clientela, più attenta, apprezza questa possibilità di scelta, accanto all'offerta classica, e la filiera corta permette di valorizzare produzioni specifiche». Le varietà recuperate vengono anche impiegate nella trasformazione, il che vale soprattutto per le uve di vigneti salvati dall'oblio grazie a un passaggio di consegne: «I proprietari, spesso anziani, ci affidano la cura delle loro vigne, sovente piantate con specie particolarmente interessanti. Noi ce ne prendiamo cura per conto loro, e intanto ne promuoviamo la coltivazione. Come Scuola Malva abbiamo in custodia appezzamenti, oltre che a Bibiana, anche a Cavour e Prarostino».

Se da una parte quindi si applica una politica di conservazione, dall'altra si promuove la coltivazione di queste varietà più dimenticate: gli studenti degli istituti agrari sono coinvolti in questo progetto di recupero, e sono sempre più frequenti i momenti divulgativi volti a far conoscere un nuovo modo di intendere l'agricoltura, sia nella forma sia nel contenuto, più rispettosa del territorio, della biodiversità e anche del consumatore.

Diego Meggiolaro

Agli albori degli anni '30 del Novecento, due coniugi senza figli e appassionati di agricoltura, Liborio Malva e Virginia Arnaldi, disposero nel loro testamento che il proprio podere venisse utilizzato per realizzare una scuola di agricoltura che sviluppasse progetti di sperimentazione, ricerca e innovazione nel campo agricolo. Negli anni seguenti l'allora ministero di Grazia e Giustizia elesse la scuola Malva-Arnaldi a ente morale, chiamando a far parte del consiglio direttivo il comune di Bibiana, il comune di Pinerolo, il sindacato dell'Unione Agricoltori, la Camera di Commercio e la Provincia di Torino.

Dagli anni '30 sono state organizzate attività di formazione, istruzione e sperimentazione: sono state inventate le cattedre ambulanti di agricoltura che avevano lo scopo di divulgare le nuove e innovative tecniche agricole di quegli anni. Dal secondo dopoguerra il podere viene affittato a persone che lo gestiscono come una normale azienda agricola e per quarant'anni gli originari scopi statutari vengono messi da parte. A fine anni '90 un nuovo intraprendente consiglio direttivo decide di recuperare quelli che erano i fini originari per cui l'ente era nato. Da lì riprendono le attività di ricerca

e sperimentazione che sono cresciute fino a oggi: conservazione e salvaguardia della biodiversità grazie ai progetti Interreg di finanziamento europei. «Proprio nel nostro territorio – spiega Giulio Re, agronomo della Malva – c'era una particolare sensibilità rivolta al recupero e alla salvaguardia delle antiche varietà in particolare del melo, di cui il nostro territorio è sempre stato molto ricco e che erano in abbandono vista l'evoluzione e la comparsa di nuove varietà. Sono stati realizzati dei "campi-collezione", frutteti che prevedono l'impianto di antiche varietà di melo recuperate da tutto il Piemonte. C'è stato un censimento generale di quello che era ancora presente sul territorio attraverso un monitoraggio completo e sono state recuperate oltre 400 antiche varietà di melo che sono state piantate nel meleto-collezione della Scuola. La stessa operazione è stata fatta sul pero ed è stato realizzato un campo di conservazione di antiche varietà di drupacee, soprattutto susino e pesco, oltre al nocciolo che, con ecotipi e varietà arrivati dall'Alta Langa, è oggetto di conservazione. Anche l'aspetto viticolo non è dimenticato, ci sono cinque varietà per piante recuperate da tutto il Piemonte, tre per varietà sul melo e altrettante sul pero». Un museo della biodiversità in continua evoluzione.



Una delle tante varietà di mele presenti sul nostro territorio – foto Riforma

DOSSIER/La nostra frutta Un viaggio nel tempo: tempo in cui si perdono i nomi di luoghi derivati da frutta (fitotoponimi) e un tempo passato in cui i viaggiatori inglesi rimanevano sorpresi dalle varietà

Quando gli inglesi scoprirono la biodiversità delle Valli



La vendemmia ai Monnet – foto Henry Peyrot, 1897, Archivio Fotografico Valdese

Gabriella Balesio

Il pastore Jean Léger apre la sua *Histoire générale des Eglises Vaudoises* pubblicata nel 1669 con la citazione delle coltivazioni dei vari paesi delle Valli, e in particolare dei filari delle vigne e degli alberi con «*toute sorte d'excellents fruits*» che crescono in questo «*petit Paradis terrestre*».

Quasi due secoli dopo il reverendo William Stephen Gilly racconta le impressioni di un viaggiatore che giunge alle Valli nella prima metà dell'Ottocento con tutta l'emozione di stampo romantico provata nel vedere luoghi carichi di simboli di un passato eroico e tuttora abitati da una popolazione operosa, dove «vigne e giardini, boschi e frutteti, pascoli e campi, gelsi e maestosi castagni sono mischiati nella più pittoresca delle confusioni».

Le descrizioni del paesaggio e delle coltivazioni da parte dei viaggiatori inglesi nella prima metà dell'Ottocento sembrano pertanto ricalcare quelle presentate dalla storiografia seicentesca e settecentesca, arricchite dalla sensibilità anglosassone per il paesaggio e dalla curiosità per la vita quoti-

diana. L'esperienza dei visitatori difatti può arricchirsi «vivendo con una famiglia valdese, condividendo la loro esistenza e i loro orari, tra montagne e montanari». Si fa colazione presto, si pranza alle due del pomeriggio e si cena alle nove, perlopiù con una ciotola di latte o un budino con la crema e frutta sciropata.

Una fonte preziosa è il quadernetto rilegato in pergamena, iniziato nel 1809 da Madeleine Muston al momento di andare sposa al pastore di Bobbio Pellice, che riporta più di un centinaio di ricette scritte di suo pugno: la lettura sorprende per l'utilizzo di prodotti alquanto insoliti per la collocazione geografica delle Valli, tra cui limoni, arance, mandorle, uva sultanina come ingredienti per piatti dolci e salati, mentre prodotti del presbiterio e della sua terra rientrano in numerose preparazioni – crostate, frittelle, *omelette* di mele, pere cotte al cioccolato e pesche sciropate, *gelées* di frutti di bosco, sciropo di amarene, castagne destinate a ripieni di verdure – insieme al vino della sua vigna.

FITOTOPONIMI

Federica Cusan

I toponimi tradizionali contribuiscono a ridefinire lo spazio agricolo organizzato un tempo attorno alle borgate delle nostre valli, documentando, laddove oggi prevalgono il bosco e l'inculto, l'insospettabile presenza di *champ*, di *ort*, di *jardin* e di *vèrgie*, scampoli di terra destinati a colture diverse. Anche gli alberi da frutto, in ragione dell'importanza che hanno rivestito per la popolazione delle Valli, hanno motivato un buon numero di denominazioni di luogo. Alla coltivazione del melo, per esempio, rimandano *lou Poumaré** (Pomaretto); *li Poumie* (borgata Pomeri, Prali); *la Poumièro* e *lou Poumie la Vouèlp* (Inverso Pinasca); *Poumie Blanchét* (Pramollo); *la Lamme di Poumi* (Bobbio Pellice). Al pero, isolato o in piccole associazioni, alludono, invece, *la Prusiero* (Inverso Pinasca), *lou Prusie* (Massello), *Prusé* (Bobbio Pellice), *la Bara di Prusi* (Villar Pellice). Anche il ciliegio, selvatico o più di rado innestato, ricorre con buona frequenza nei nomi di luogo delle Valli, forse in virtù della sua rilevanza visiva, essendo un albero di seconda grandezza, con una vistosa fioritura primaverile: *li Sireizie* (borgata Cerisieri) e *la Sireizièro* (Pomaretto); *Col Serzéra* (Pinasca); *Chireizie*, *Coumba Chireizie* (Torre Pellice); *lou Coumbal 'd la Chèrzéra*, *la Roca 'd la Chèrzéra* (Rorà). Chiude questa rapida carrellata di nomi e di piante, il castagno, l'albero del pane, che gli abitanti delle Valli hanno saggiamente cercato di diffondere, perché i suoi frutti, oltre a contribuire al sostentamento locale, hanno presto rappresentato merce di scambio con la pianura. L'importanza di tale albero per l'economia locale, in parte ancora attuale, spiega la diffusione del fitonimo nella toponimia: *ou Castanhé* e *Savatù* (le *savatùe* sono una rinomata varietà di castagne – Villar Perosa); *lou Châtanharé* e *lou Chaousoulin* (le *chaousouline* sono un'altra varietà locale di castagne – Inverso Pinasca, Pomaretto); *lou Castanhie* (Torre Pellice); *lou Quèstanhé* (Rorà); *lou Quèstanharé* (Angrogna).

* I toponimi citati sono stati tratti dall'archivio digitale dell'*Atlante Toponomastico del Piemonte Montano*, ATPM

DOSSIER/La nostra frutta L'importanza di una coltura tradizionale (il castagno) e di una nuova (il kiwi) alle prese con problemi fitosanitari risolti positivamente (in un caso) con rimedi naturali

Castagne come pane quotidiano

LA CRISI DEL KIWI E LE SOLUZIONI

L'Italia è il secondo produttore al mondo di kiwi, dopo la Cina, da dove ha origine questo frutto. Un frutto molto conosciuto e apprezzato sul nostro territorio. Un frutto nuovo, arrivato in Italia negli anni '70 con coltivazioni estese in Emilia Romagna, Lazio, Veneto e Piemonte. Una sorta di terra promessa per gli agricoltori che da sempre con le altre specie (meli, peri, pesche e soprattutto viti) erano costretti a ricorrere a pesanti trattamenti fitosanitari per poter commercializzare il frutto. Il kiwi invece si è dimostrato fin da subito robusto e non particolarmente soggetto a fitopatologie; inoltre un terreno giusto e una buona disposizione di risorse idriche erano sufficienti per convertirsi al frutto venuto dalla Cina.

Ma proprio dalla Cina verso la fine del primo decennio degli anni duemila è arrivata una grave forma di batteriosi: la *Pseudomonas syringae* pv *actinidiae*, che colpisce la pianta. Negli anni scorsi grandi interventi di espianco sono avvenuti nelle regioni italiane: nel 2012 a esempio nel solo Piemonte sono stati estirpati 411 ettari di coltivazione di fronte ai 4835 coltivati (quasi il 10%). Numerosi altri interventi di contenimento della batteriosi, come la sostituzione di varietà meno sensibili e trattamenti fitosanitari, sono stati effettuati e i risultati sono migliorati anche se la situazione rimane difficile. Situazione che si ripropone per tutti i tipi di frutta (batteriosi del melo, cinipide del castagno, *drosophila* sui piccoli frutti e sulle ciliegie, flavescenza dorata, marciumi, peronospora e altre per la vite) e dove non arrivano insetti e batteri spesso a rendere difficile ogni tipo di coltivazione ci sono i danni da freddo (sugli ulivi a esempio) o le grandinate. Ma la lotta a volte funziona come nel caso del castagno (ne parliamo qui a fianco) o con l'introduzione di reti: antigrandine e/o antiinsetto. [S.R.]



Castagni - foto Riforma



La raccolta delle castagne - foto David Peyrot, fine XIX sec., Archivio Fotografico Valdese

Piervaldo Rostan

Nel 2010 l'associazione Castanicoltori della val Pellice aveva raccolto 250 quintali di castagne e marroni; l'anno dopo, nel 2011, il raccolto arrivò appena a 22 quintali; meno del 10%. Bastano queste due semplici cifre per dare la dimensione della crisi che la castanicoltura ha attraversato negli anni scorsi a causa della «mosca del castagno» chiamata cinipide galligeno. Era arrivata in Italia, in particolare nelle valli cuneesi, dal lontano Giappone nei primi anni di questo secolo, all'interno di piantine di varietà castanicole ibride, importate per la loro produzione più precoce e dal calibro più grande. E il pericoloso insetto si è esteso anche ad altri Paesi europei, oltre che in tutte le regioni italiane. Più o meno come la *Drosophila Suzuki* che oggi tanti danni comporta per le coltivazioni dei piccoli frutti.

E se parliamo dal passato a proposito del cinipide è perché Regione Piemonte, Università di Torino, enti locali, produttori, dopo un primo momento di scoramento, hanno fatto fino in fondo la loro parte. Il dott. Giovanni Bosio, della Regione Piemonte, si mise in contatto con il paese di provenienza della mosca, scoprendo che laggiù esisteva un insetto antagonista che si cibava delle larve del cinipide. All'inizio vennero fatte venire dal Giappone piccole quantità di insetto buono (*Torymus synensis*) poi «lanciati» dove il cinipide stava facendo più danni; pian piano il *Torymus* si insediò fra i castagni

piemontesi compiendo la sua positiva azione sulla mosca dannosa.

Intanto il cinipide si diffondeva in tutte le aree castanicole, comprese ovviamente le valli valdesi: la formazione in tarda primavera di «galle» grandi a volte come ciliegie, all'interno delle quali si trovavano le larve, comprometteva la crescita delle foglie e la formazione dei fiori. Per questo la produzione di castagne si è così ridotta nel corso degli anni. In val Pellice il primo focolaio è stato individuato nel 2008 e nel giro di un paio di anni la diffusione è stata totale e micidiale. La reazione pronta dei produttori, sostenuti dalla Regione, ha consentito di condurre con esiti positivi la lotta all'insetto dannoso. Al punto che l'annata agraria 2015 ha fatto registrare una netta inversione di tendenza; anche se la grandinata del 15 maggio ha quasi annullato la produzione fra Bibiana e Lusernetta, globalmente il comparto castanicolo si sta riprendendo.

L'arrivo del cinipide, indubbiamente figlio della globalizzazione, è coinciso in val Pellice con il pieno dell'attività dell'associazione dei Produttori locali, arrivata oggi ai 15 anni. La presenza di un'associazione è stata estremamente utile per la diffusione delle conoscenze, dei rischi e delle buone pratiche per ridurre l'impatto dell'insetto; il lancio, ripetuto per alcuni anni, dell'insetto utile, ha davvero consentito di ridurre i danni e di poter considerare questa piaga quasi completamente debellata.

DOSSIER/La nostra frutta

Come può costare meno di un euro un chilo di pesche? Chi produce vende a prezzi stracciati per rimanere concorrenziale e chi raccoglie vive in tende con pochi servizi



La tendopoli di Saluzzo - foto Anna Lami

Gli stagionali: il modello Saluzzo

Samuele Revel

La vicina Saluzzo è stata più volte paragonata a Rosarno (Reggio Calabria) per l'alta presenza di frutta e di lavoratori stagionali per la raccolta. Quasi esclusivamente africani.

Saluzzo è al centro del più importante polo produttivo di frutta del Nord-Ovest e occupa un posto di rilievo anche a livello nazionale: albicocche, ciliegie, susine in estate; mele, pere, kiwi in autunno caratterizzano le zone pedemontane e la pianura saluzzese, in particolare i territori tra Saluzzo, Manta, Verzuolo, Lagnasco. L'80% della frutta prodotta in Piemonte arriva da questa zona dove il 90% della produzione frutticola è ricondotta a disciplinari di lotta integrata o biologica, dove quindi la «chimica» è passata in secondo piano.

Centinaia e centinaia di ettari a frutteto spesso coperti da reti anti-grandine hanno modificato completamente un territorio un tempo coltivato in modo diverso e povero (la «Provincia Granda» raccontata da Revelli nel *Mondo dei vinti*) dove i grandi proprietari facevano il bello e cattivo tempo, e i braccianti facevano la fame.

Un territorio così vasto coltivato a frutta necessita ovviamente di una grande manodopera, soprattutto nel periodo della raccolta, concentrato in pochi mesi, in poche settimane a seconda della varietà della frutta. Ecco così che gli stagionali, la maggior parte nordafricani, dal Sud Italia si spostano al Nord, dopo aver terminato i raccolti: immigrazione interna che ha creato negli ultimi anni diversi problemi. L'anno scorso l'appello del sin-

daco di Saluzzo aveva invitato i lavoratori a non spostarsi tutti quanti poiché di lavoro ve ne era per poche centinaia.

Coldiretti, Caritas, Lagnasco Group (produttori di frutta) sono alcuni nomi che in questi anni si sono mossi per offrire un minimo di servizi ai lavoratori stagionali. Una tendopoli al Foro Boario di Saluzzo più altre sparse nei comuni vicini, più o meno grandi. Alloggi comunali per sopperire all'emergenza. Docce, punti cucina, ma anche registrazioni e una gestione più attenta degli arrivi per evitare, come negli anni scorsi situazioni difficilmente gestibili. Situazioni che rimangono sempre intricate: la tendopoli del Foro Boario a esempio era prevista per 270 persone e nel mese di luglio di quest'anno ne ha ospitate oltre 600...

Poco meno di due anni fa la redazione di *riforma.it* era andata a vedere e a vivere la situazione (reportage completo utilizzando il codice QR).

«Lavoro non ce n'è. Ti prendono per qualche giorno, una settimana, e poi basta. Sei di nuovo fermo».

«Le persone in questo modo non hanno alcuna prospettiva di stabilità o miglioramento della propria condizione: come possono uscire dalla preca-

rietà lavorativa? Senza residenza, poi, non hanno nemmeno diritto alla salute».

«Molti soffrono di dolori articolari, male ai denti, bronchiti recidivanti».

Queste alcune testimonianze raccolte, rispettivamente di Alassane, un lavoratore stagionale; di Cecilia Rubiolo, del Coordinamento bracciantile saluzzese e di Martina Cammarata, infermiera di Torino che ha prestato la sua opera a Saluzzo. E poi caporalato, lavoro in nero, aziende non in regola...

Oggi la situazione pare essere cambiata. Saluzzo si è allontanata dal paragone con Rosarno. Il progetto della *Caritas Saluzzo Migrante*

inizia lentamente a portare i frutti sperati. Un lavoro che ha tre grandi obiettivi: monitorare e risolvere le problematiche dei migranti con volontari e sportelli d'informazione; gestire al meglio il campo temporaneo di accoglienza e creare integrazione fra la popolazione migrante e il territorio saluzzese che fino a ieri quasi neppure si accorgeva di questi lavoratori stagionali. Si inizia a parlare di «Modello Saluzzo» ma la strada è ancora piena di insidie. A fine agosto un mini-campo di Lagnasco è stato vandalizzato la notte prima della sua apertura...



DOSSIER/La nostra frutta Daniela Grill ci propone tre ricette: fragole, mirtili, sambuco e more mescolati ad altri ingredienti si trasformano in tiramisù, muffin e marmellate di una volta

Tiramisù alle fragole

INGREDIENTI:

- 400 gr. di fragole
- 250 gr. di mascarpone
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato
- 2 uova, 1 limone
- biscotti savoiardi
- qualche fogliolina di menta fresca

Rompete e sbattete le uova con lo zucchero, dopo aver separato i tuorli dagli albumi. Unite il mascarpone al composto e poi la buccia grattugiata del limone.

Montate a neve ben soda gli albumi e uniteli al composto.

Pulite e lavate le fragole, tenendone qualcuna da parte per la decorazione.

Frullate un terzo delle fragole con lo zucchero a velo vanigliato, ottenendo una salsa e tagliate a pezzetti le fragole rimaste. Preparate il tiramisù distribuendo in una ciotola uno strato di

salsa di fragole, uno di biscotti e uno di crema al mascarpone, fino ad esaurire gli ingredienti. Decorate con le fragole tenute da parte e con le foglioline di menta. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

SUGGERIMENTI:

se volete rendere il dolce più goloso, aggiungete del cacao in polvere in superficie. Se invece dovete servire questo tiramisù solo ad adulti, potete aggiungere alla salsa di fragole un goccio di liquore alla frutta.

Muffin ai mirtili

In una ciotola unite e mescolate farina, lievito, bicarbonato, zucchero e sale. Tenete da parte un cucchiaino di farina e unitelo ai mirtili: in questo modo i mirtili non finiranno sul fondo dei muffin.

In un'altra ciotola mescolate invece tutti gli ingredienti liquidi: latte, yogurt, uova e olio di semi.

Unite gli ingredienti liquidi a quelli solidi.

Mescolate velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete quindi i mirtili, tenendone da parte una manciata per decorare. Versate il composto riempiendo solo i 2/3 dei pirottini o degli stampi per muffin e adagiate sulla superficie di ogni muffin ulteriori mirtili.

Fate cuocere in forno statico ben caldo a 180° C per circa 25-30 minuti controllando il grado di cottura con uno stecchino, che dovrà fuoriuscire completamente asciutto.

INGREDIENTI:

(Dosi per 12 muffin)

- 350 gr. di farina 00
- 200 gr. di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 250 ml. di yogurt bianco
- 4 cucchiaini di latte intero
- 2 uova, 150 ml. di olio di semi
- 300 gr. di mirtili

SUGGERIMENTI:

ottimi accompagnati da una pallina di gelato.



IL «MUSEO DELLA FRUTTA»

A Torino in via Pietro Giuria 15 c'è un particolare museo: il Museo della frutta. Personaggio cardine di questo museo è stato Francesco Garnier Valletti (nato a Giaveno nel 1808, morto a Torino nel 1889) che si specializza dopo gli studi come ceroplasta. Proprio questa qualità lo porta prima alla Corte imperiale di Vienna e poi a San Pietroburgo, alla corte dello zar Nicola I Romanov, dove mette a frutto la sua abilità nella pomologia artificiale, di cui diventa ineguagliato protagonista. La sua attività è incessante: studia, disegna, riproduce 1200 varietà di frutti e 600 di uve, annotandone nomi, qualità, stagione di produzione, proprietà organolettiche, come testimoniano i suoi disegni (12.000) e appunti, conservati dall'Accademia di Agricoltura di Torino. Il museo a Torino è stato inaugurato nel 2007 e presenta la collezione di Garnier Valletti con oltre mille frutti esposti, tutti cerei. Il museo, oltre a valorizzare la collezione pomologica e la Stazione di Chimica agraria, si propone anche di ripercorrere una fase della storia della ricerca scientifica applicata all'agricoltura e a rendere evidente la svolta che, tra Otto e Novecento, ha trasformato radicalmente le forme di produzione ortofrutticola da artigianali a industriali, introducendo nuovi metodi non solo di coltivazione, ma di conservazione, distribuzione e consumo.



Marmellata di sambuco e more

INGREDIENTI:

(per 5 vasetti piccoli)

- 900 gr. di more ben mature
- 500 gr di bacche di sambuco
- 300 gr. di sciroppo d'agave (o 250 gr. di zucchero)
- un po' d'acqua
- un po' di succo di limone

SUGGERIMENTI:

attenzione a utilizzare solo le bacche di Sambucus Nigra, ovvero l'albero di sambuco e non l'arbusto (Sambucus ebulus o Ebbio) che produce bacche simili.

Togliete tutte le bacche di sambuco dai rametti, lavatele e poi mettetele in un pentolino con le more, aggiungete lo sciroppo (o lo zucchero con pochissima d'acqua) e il succo di limone e lasciate cuocere per un'ora a fuoco molto basso, mescolando ogni tanto.

Fate cuocere fino a che non otterrete la consistenza di una confettura e poi versatela (ancora calda) nei vasetti (precedentemente sterilizzati facendoli bollire per 10 minuti in acqua e poi lasciati ad asciugare).

Chiudete con i loro tappi (anch'essi sterilizzati) e capovolgeteli e copriteli con un canovaccio fino a che non saranno freddi perché si crei il sottovuoto.

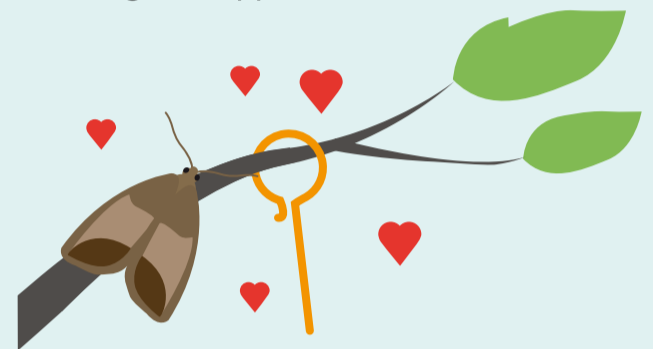
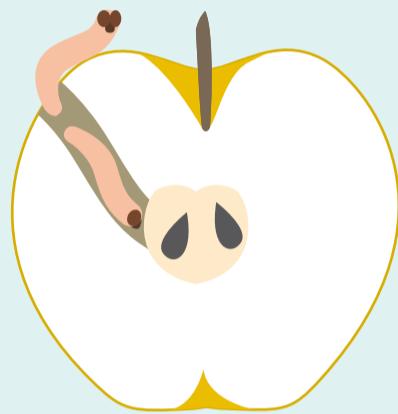
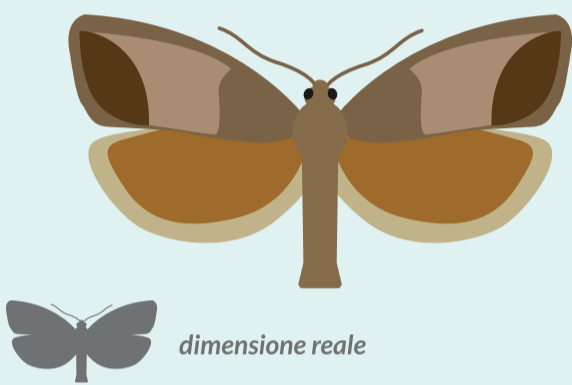
Rimedi naturali per riuscire a salvare i nostri frutti da insetti, funghi ecc.

MELO

La *Cydia pomonella*, o **carpocapsa**, è una piccola farfalla molto dannosa. Le sue larve, rosa con la testa bruna, penetrano all'interno dei frutti ancora verdi, dove scavano gallerie fino alla zona dove sono presenti i semi.

Il frutto colpito presenta esteriormente il foro d'ingresso della larva, ma i danni riguardano anche una precoce maturazione seguita da marcescenza o dal cosiddetto "bacato secco".

Per il contenimento delle infestazioni si possono adottare diversi strumenti, come le fasce-trappola per la cattura delle larve o l'uso di diffusori di feromoni sessuali di sintesi, per mascherare il richiamo sessuale esercitato dalle femmine o per creare falsi richiami che ostacolano gli accoppiamenti.

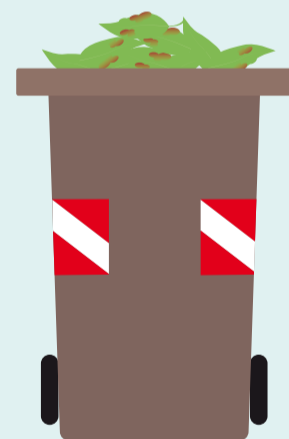
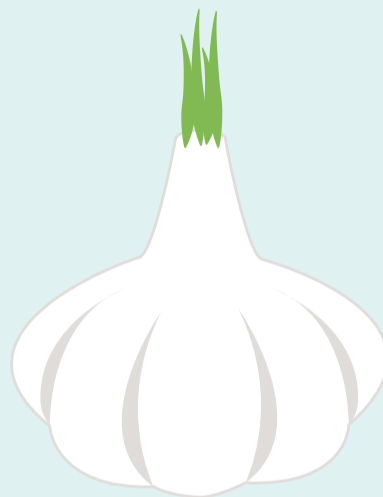
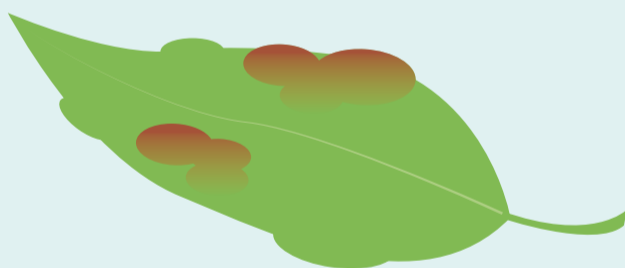


PESCO

La bolla del pesco è un fungo, particolarmente diffuso in nord Italia, che colpisce le foglie e i germogli degli alberi di pesco. La malattia è riconoscibile per la presenza di bolle di colore rosso sulla pianta.

Per prevenire la bolla del pesco il sistema più diffuso è quello di piantare bulbi d'aglio alla base del tronco.

Non appena la malattia si manifesta, è necessario staccare le foglie malate e allontanarle dall'albero, per poi gettarle tra i rifiuti organici.



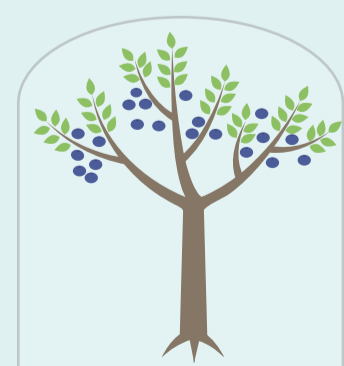
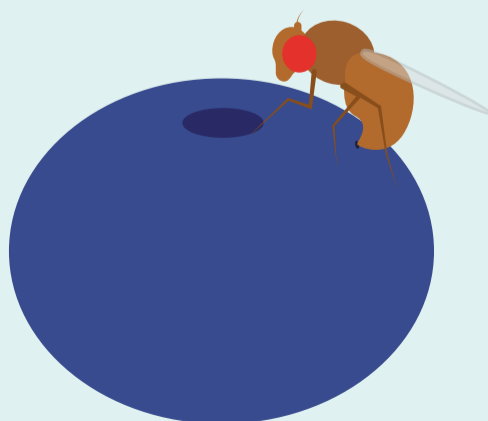
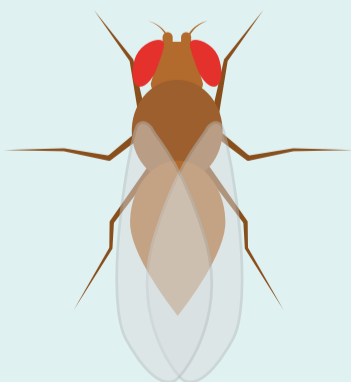
PICCOLI FRUTTI

mora, mirtillo, fragola e lampone

La *Drosophila suzukii*, detta anche "moscerino dei piccoli frutti" è arrivata in Europa nel 2008 dalla Cina e in Italia nel 2009.

È una mosca che punge e depone le uova all'interno del frutto quando inizia a maturare e il frutto diventa non più commercializzabile.

L'unico sistema efficace e sostenibile per il suo contenimento è la posa di reti attorno all'appezzamento coltivato. Sono possibili anche alcuni trattamenti chimici che riescono a limitare il danno, ma l'efficacia è inferiore.



Nel Pinerolese resistono poche grandi aziende e lo spazio lasciato dalle industrie trainanti negli scorsi decenni è stato preso da piccoli e medi artigiani che fanno della loro eccellenza un marchio riconosciuto. La fiera che più li rappresenta tocca un importante traguardo

ABITARE I SECOLI
Funerali



Claudio Pasquet

«**A**vendo i deputati richiesti, a nome delle chiese, che i pastori facciano dei discorsi pii e istruttivi nei cimiteri, l'Assemblea acconsente alla loro richiesta, purché si tratti di luoghi non troppo lontani dalla abitazione del pastore, e per i soli capifamiglia».

È il Sinodo del 1801 a esprimersi in questi termini, concedendo ai pastori di celebrare i funerali, ma con molti distinguo. Che cosa succedeva prima? Non erano i pastori a celebrare i funerali, ma l'anziano del quartiere o il maestro-régent. In parte si trattava di problemi pratici: spesso si seppellivano i morti nei cimiteri dei vari quartieri o addirittura nella proprietà del defunto, in località difficili da raggiungere.

Si trattava però soprattutto di una preoccupazione teologica: un pastore può essere equiparato a un prete davanti alla morte? Se fosse così significherebbe lasciar trapelare l'idea che servano i buoni uffici di un mediatore perché il defunto possa giungere alla salvezza eterna. Ma questa non è la convinzione di fede riformata di fronte alla morte. Anzi è l'esatto opposto: tutto è nelle mani di Dio che ci ha mandato il Signore Gesù, morto e risorto per la nostra salvezza. Non servono preghiere e intercessioni per i defunti, messe o altro. Si noti bene come venga sottolineato che l'intervento dei pastori possa avvenire «nei cimiteri».

Dal punto di vista storico, è pratica recentissima quella di portare la bara nel Tempio e di tenere qui il servizio funebre. Prima, sempre per le preoccupazioni suddette, tale idea non veniva neppure concepita. Il rischio era sempre quello di pensare che tale uso avrebbe portato a considerare la chiesa veicolo privilegiato di salvezza. Oggi siamo all'opposto, assistiamo, per fortuna ancora di rado, ad applausi all'uscita della bara e a manifesti di anniversario. Avessero saputo che rischiava di finire così nel Sinodo del 1801 avrebbero detto di no.

ABITARE I SECOLI
Pagine di storia nelle valli valdesi e nel Pinerolese

*Claudio Pasquet
Pastore Valdese

La Rassegna dell'Artigianato compie 40 anni

Alessio Lerda

«**P**roprio quarant'anni fa, negli anni '70, la rassegna era partita con l'intento di dare un rilancio alla città di Pinerolo partendo dalle specificità del territorio, cioè gli artigiani del legno e della pietra. Allora come oggi erano anni attraversati da depressione e di crisi economica: anche nel periodo che stiamo vivendo abbiamo bisogno di una nuova spinta». Francesca Costarelli, vicesindaca e assessora al Turismo, Manifestazioni e Sport di Pinerolo, collega attraverso questo *fil rouge* la nascita della Rassegna dell'artigianato del Pinerolese e il traguardo della quarantesima edizione di quest'anno.

Tra giovedì 8 e domenica 11 settembre le vie del centro storico di Pinerolo torneranno a ospitare le eccellenze dell'artigianato della zona, con piazze dedicate ai vari settori, cibo e molti eventi, tra cui anche una mostra dedicata proprio al traguardo dei 40 anni, esposta nel Teatro Sociale. Un altro anniversario da ricordare sono i 30 anni del gemellaggio con la città di Traunstein, i cui delegati saranno presenti insieme a quelli di Gap, altra città gemellata con Pinerolo. Comune ospite di quest'anno sarà Valeggio sul Mincio, dalla provincia di Verona.

La quarantesima edizione ospita diverse novità: la radio di piazza a cura di *Radio Beckwith evangelica* in piazza Facta e momenti musicali in piazza Marconi e presso la Terrazza Napoli. Spazio anche allo sport, con un muro di arrampicata e un *bike park* in via Lequio, mentre piazzetta Verdi sarà dedicata ad attività per bambini.

Qual è quindi la nuova spinta dell'artigianato pinerolese? «Non solo con i nuovi artigiani di Pinerolo – aggiunge Costarelli – ma anche nuovi modi di intendere l'artigianato, soprattutto tra le nuove leve, dallo *show cooking* alla pasticceria, ma anche grafica e *design*, che sono le nuove forme dell'artigianato moderno».

La nuova Giunta e il Consiglio comunale di Pinerolo, eletti a giugno, non hanno naturalmente avuto modo di partecipare all'organizzazione della manifestazione, avvenuta in buona parte nei mesi precedenti alle elezioni. Sarà però presente attivamente

con l'iniziativa «L'amministrazione incontra i cittadini»: presso uno *stand* in piazza Facta sarà sempre presente un membro di Giunta o del Consiglio, per confrontarsi con i cittadini.



Al lavoro con lo scalpello – foto Riforma

POSTA: Precisazioni sull'articolo del «Parto in casa» dello scorso numero dell'Eco free press

Sul numero di agosto del mensile *L'Eco delle Valli Valdesi free press* è apparso l'articolo «La scelta del parto in casa», riportante affermazioni a me ascritte, come ostetrica. Vi ringrazio molto di aver portato all'attenzione di tutti questo argomento, ma io non ho mai rilasciato interviste a codesto giornale: l'articolo si è avvalso di stralci dei miei interventi radiofonici

sulla nascita a domicilio a *Radio Beckwith evangelica*. Quest'articolo, per lo smembramento di mie frasi e parole, contestualizzate nel discorso in radio, ma accostate, senza un confronto in modo improprio, trasmette un'immagine dell'evento molto limitata e limitante, in cui professionalmente non mi riconosco, che potrebbe prestarsi a rafforzare i tanti preconcetti

che ancora accompagnano questa modalità di parto e che si discosta anche dallo spirito del nascere in casa. Il parto a domicilio è una scelta che travalica planimetrie, scale, costi. È una scelta di vita. È un momento in cui convinzioni individuali, culture, biologia, organizzazione sociale, si condensano nel modo forte, antico e sempre nuovo e unico di mettere e di venire al mondo. Leboyer diceva «Se vuoi cambiare

il mondo, cambia il modo di nascere». Mi auguro che *Riforma* voglia ancora offrire in futuro spazi di confronto sulla nascita in casa, riconoscendo a luoghi, tempi e figure del parto la giusta valenza.

Fiorella Baiocco
Prarostino

Una casa sperduta in alta val d'Angrogna ha compiuto trent'anni di nuova vita. Distrutta da un bombardamento nazista durante la Seconda Guerra mondiale, è diventata per volere di Angrogna e della sua comunità un centro di pacificazione fra popoli

Cà d'la Pais, tra passato, presente e futuro

Diego Meggiolaro

Si sono festeggiati il 31 luglio i trent'anni della Cà d'la Pais, la Casa della Pace, ricostruita al Bagnòu nel 1986 dalla chiesa valdese di Angrogna. È stata una giornata comunitaria di festa, preghiera e memoria che ha attirato in alta val d'Angrogna oltre 150 persone. Quella che era solo una casetta in alta montagna, una baita dove i proprietari passavano alcune settimane di villeggiatura negli anni è diventata qualcosa di più: un rifugio partigiano di evangelici come Jacopo Lombardini e

azionisti della val Pellice durante la seconda guerra mondiale. Proprio i colpi di cannone tedesco nel gennaio del 1944 la distrussero quasi completamente, risparmiando miracolosamente Lombardini.

All'inizio degli anni '80 sotto la spinta del pastore di Angrogna dell'epoca, Giuseppe Platone, del Concistoro della chiesa e grazie al fondamentale contributo delle chiese protestanti tedesche si iniziò il progetto e la ricostruzione di quella grande casa di montagna che volle diventare un simbolo della convivenza pacifica dei popo-

li e uno strumento pratico di educazione alla riflessione, alla pace, al dialogo, al rispetto e alla tolleranza. Inaugurata nell'estate del 1986, da allora svolge tutte queste funzioni, soprattutto attraverso i campi estivi per ragazzi, divisi in piccoli, medi e grandi (tra i 5 e i 14 anni), organizzati dai giovani volontari delle chiese valdesi di tutto il primo circuito.

Al Bagnòu è stata inaugurata anche la scultura *La danza della pace*, regalata dall'artista Henry Rosenthal, presentata una mostra fotografica e il libro che racconta questi 30

anni: *Immaginate una casetta in alta montagna* (Claudiana, 2016).

Domenica 28, proprio al Bagnòu, si è tenuto il primo incontro ufficiale della neonata associazione «Amiche e amici di Cà d'la pais», il cui costo associativo è 10 euro, che si occuperà di trovare idee, proposte e suggerimenti per dare alla «casetta» nuova vita e linfa per il futuro.

Su Internet sono visibili le foto della giornata utilizzando il codice QR qui sotto e il video realizzato dalla redazione di *Radio Beckwith evangelica* (su youtube, Cà d'la Pais).



Il monumento e un momento del culto - foto Rbe

INSIEME PER LA CASA

Gli amici di Cà d'la Pais si sono ritrovati il 31 luglio al Bagnòu, dopo il culto a Pra del Torno, in una bella giornata soleggiata e dopo un pranzo al sacco si è parlato dell'organizzazione del gruppo, formando una piccola équipe che preparerà le lettere circolari per tenere aggiornato il resto del gruppo e gestirà i progetti, e dell'aiuto che si voleva offrire alla casa. Si è deciso di chiedere una perizia per valutare i problemi più urgenti per rendere la casa a norma, tra i quali un bagno per disabili, la caldaia da sostituire, lo stato delle fogne e dell'elettricità... Abbiamo anche parlato del tasso di occupazione della casa che dovrebbe essere aumentato anche al di fuori dei week-end. Si cercherà di fare pubblicità all'estero e presso i gruppi giovani delle nostre chiese. Già il gruppo che gestisce i campi pensa di organizzare un nuovo campo di una settimana per gli adolescenti. Gli amici si ritroveranno di nuovo ad agosto 2017, la domenica dopo il Sinodo o, per chi vuole, il sabato per godersi la casa effettuando magari qualche lavoretto.

[Anne Pilloud]

POSTA: Precisazioni sull'articolo del «Parto in casa» dello scorso numero dell'Eco free press

Parto in casa: precisazioni. Desideriamo innanzitutto ringraziarvi per aver affrontato un tema di cui si parla ancora troppo poco e intorno al quale spesso si costruiscono immagini non sempre corrispondenti alla realtà. Ed è proprio per questo che vorremmo aggiungere brevi concetti e spunti di riflessione. L'assistenza ostetrica a domicilio è supportata da linee guida ed evidenze scientifiche, che ne confermano la sicurezza. Partorire a domicilio è sicuro per tut-

te le donne a basso rischio, o, come le definisce l'ostetrica e autrice Verena Schmid, donne ad «alta salute». Si tratta di donne che non presentano nella storia di salute o nel decorso della gravidanza o del travaglio, fattori di rischio che, nel momento della nascita, richiederebbero un'assistenza ospedaliera e interventi ostetrici. Inoltre, l'efficacia riconosciuta della continuità assistenziale dalla gravidanza al puerperio, da parte di Ostetriche formate e motivate, conduce a migliori esiti materni e neonatali.

Per quanto riguarda le coppie che scelgono di partorire a casa, grande importanza hanno la motivazione e la consapevolezza, requisiti che attribuiscono valore al loro ruolo di protagonisti e consentono di riconoscere le loro risorse endogene, che si rivelano alquanto preziose durante tutto il percorso della nascita. Difficilmente una casa non è adeguata per un parto. Al di là delle dimensioni, contano la familiarità, i vissuti tra le mura domestiche e la garanzia di spazi intimi e

rispettosi. Partorire a casa, come avete scritto, ha un costo. Un rimborso regionale parziale è garantito quando il parto viene assistito da Ostetriche Libere Professioniste, mentre l'assistenza è gratuita se è affidata al Servizio Parto a domicilio della Città della Salute e della Scienza di Torino, Ospedale S. Anna.

La Presidente del Collegio interprovinciale delle ostetriche di Torino e Asti
Maria Cristina Baratto

Si sono mobilitati per partire e prestare aiuto nelle zone colpite dal terremoto: stiamo parlando dei volontari che si impegnano per i soccorsi in montagna o nelle situazioni dove si richiedano le loro conoscenze tecniche. E ci invitano alla prudenza in montagna

ALTRESTORIE

Migranti e terremotati

Massimo Gnone



Parlare o non parlare?

Non penso, purtroppo, di poterne fare a meno. Mi riferisco alla polemica sull'accoglienza alla popolazione colpita dal terremoto in Centro Italia a fronte delle condizioni di accoglienza dei richiedenti asilo in Italia. A sintetizzare la posizione degli accusatori il quotidiano «Libero» che, il 28 agosto e citando l'ex-direttore della Protezione civile, ha denunciato «la discrepanza di trattamento tra migranti africani e terremotati indigeni (nel senso di italiani)».

«Libero» si è limitato a trasformare in editoriale i commenti urlati sui social network, non ultima la pagina Facebook di Riforma, quando il dibattito sfiora l'argomento «immigrazione». Il capro espiatorio di qualunque nefandezza di questo Paese diventa il «migrante», che non è più una persona, con le sue caratteristiche individuali, il suo comportamento buono o cattivo, ma viene desoggettivato diventando una categoria contro la quale scagliarsi, senza approfondire la propria informazione sul tema e incarnando, passione italiana, il ruolo di allenatore della nazionale di calcio: tutti pronti a risolvere i problemi del mondo con uno schema facile da adottare.

Non siamo qui a difendere il sistema di accoglienza dei richiedenti asilo, ma certo non è colpa dei richiedenti asilo se a distanza di cinque anni da quella che dalle stesse istituzioni fu definita, abinoi, «Emergenza Nord Africa» (ricordate Pracatinat?) ancora oggi vengono accolti, sovente per mesi, migliaia di persone negli alberghi e, anche, nelle tende, senza aver individuato sistemazioni più consone e soprattutto senza voler affrontare il nodo normativo: la mancanza di opportunità diverse dalla richiesta di asilo per entrare legalmente in Italia e in Europa (a esempio i visti per ricerca lavoro). Senza entrare nel merito del perché questi alberghi siano stati costruiti e oggi siano vuoti.

ALTRESTORIE

Quelle che non avete mai sentito raccontare

*Massimo Gnone

responsabile Servizio richiedenti asilo e rifugiati e volontariato internazionale - Diaconia valdese

Soccorso Alpino: sempre pronti per aiutare gli altri



Una delle tante esercitazioni del Soccorso Alpino - foto Soccorso Alpino

Samuele Revel

Li avete visti fra i primi a portare soccorso, mescolati in mezzo alle divise della Forestale, dei Carabinieri, della Polizia e degli altri corpi: da soli o con le loro unità cino-file. Sono gli uomini e le donne del Corpo nazionale Soccorso alpino e speleologico. Anche dalle valli valdesi si sono mobilitati per raggiungere le zone colpite dal sisma dopo essere stati «chiamati» dal Servizio regionale piemontese del Soccorso alpino. «La delegazione delle valli pinerolesi ha risposto "presente" - ci spiega Elisabetta Giriodi, responsabile della stazione di Torre Pellice - e abbiamo trovato un buon numero di persone pronte a partire. Abbiamo poi avuto un contrordine dal Servizio regionale, due giorni dopo il terremoto. La nostra presenza non è più stata giudicata necessaria e quindi non siamo partiti».

Ma il Soccorso alpino in questi giorni è tornato alla ribalta della cronaca. Nera, purtroppo. Sul Cervino, Breithorn e Monte Rosa nelle ultime settimane si sono verificati incidenti mortali, uno anche sul vicino Monviso. I consigli di Giriodi sono sempre gli stessi. «Bisogna consultare attentamente i bollettini meteorologici: le due persone che hanno perso la vita sul Cervino bloccate da una bufera di neve forse non avevano verificato le

condizioni del tempo. Ci si deve informare sulle condizioni del percorso informandosi all'ufficio delle Guide Alpine, è necessario essere preparati e attrezzati in relazione alla salita che si vuole compiere. È importante in caso di incidente avvisare il Soccorso tramite il 118 e non cercare di auto-soccorrere da soli: a volte si peggiora soltanto la situazione. Ma l'aspetto fondamentale è quello di conoscere i propri limiti e quindi cercare degli obiettivi ben al di sotto di questi limiti, perché l'imprevisto è dietro l'angolo e anche le persone più esperte possono commettere imprudenze. Quindi bisogna sempre avere un margine ampio di sicurezza».

Un altro aspetto che va tenuto in considerazione riguarda il fatto che non sempre il Soccorso può intervenire. «Come capostazione devo garantire prima di tutto la sicurezza dei soccorritori: siamo tutti volontari, non percepiamo nessuna retribuzione e quindi se la situazione è pericolosa non mi sento di mandare persone in soccorso». Proprio in questi giorni sul Monte Rosa si sono abbandonate le ricerche di tre svizzeri precipitati in una zona estremamente pericolosa.

La montagna merita rispetto e attenzione, per non incorrere in incidenti e per non mettere a repentaglio la vita di chi soccorre.

CULTURA Continua il viaggio alla scoperta dei luoghi che hanno fatto la storia valdese nelle valli. Il selvaggio vallone del Subiasco fra Bobbio e Villar Pellice è la meta delle nostre passeggiate

Gli «Invincibili» della val pellice

Marco Rostan

Dopo le puntate su Angrogna e Rorà, in questa parliamo di alcuni luoghi storici dell'alta val Pellice. Per chi teme camminate troppo lunghe, vi è la possibilità di visitare due luoghi molto significativi per la storia valdese (30-45 min. dalla piazza di Bobbio Pellice): la borgata Podio e il prato di Sibaud, dove avvenne il famoso «giuramento» al termine del «Glorioso Rimpatrio» (1689).

Al Podio, nel 1561 (lo stesso anno della pace di Cavour ma anche dello sterminio di valdesi in Calabria), si riunirono i deputati delle chiese valdesi e i fratelli della val Pragelato e decisero di resistere e di non prendere più decisioni circa i Savoia, senza il comune accordo delle tre valli. Venne anche costituita la cosiddetta «Compagnia volante» con 100 archibugieri, capaci di muoversi velocemente da un luogo all'altro in caso di necessità.

Al Podio, il Comitato Luoghi storici valdesi con il Concistoro di Bobbio sta restaurando la scuoletta per poter documentare l'importante avvenimento.

Prima di entrare nell'abitato di Bobbio, attraversando la borgata di Subiasco si accede al «Vallone degli Invincibili», inconfondibile per la sua asperità e per le guglie rocciose. Da Subiasco la strada sale al Bessè e poi percorre il versante orientale del vallone. Guardando alle spalle si vedono le vette più alte della val Pellice (Frioland 2719 m., Granero 3171, Mei-



Il vallone degli Invincibili - foto Samuele Revel

dassa 3105) e, sullo sfondo, la grande piramide del Monviso (3841 m.). La mulattiera supera la Cresta del Truc, e infine raggiunge l'alpeggio di Barma d'Aut (1513 m.) A valle delle case si può accedere alla barma dove avevano trovato rifugio gli abitanti di Villar Pellice nella primavera del 1686, rifugio che tuttavia non servì a evitare il massacro perpetrato dalle truppe franco-sabaude.

Sempre da Villar Pellice, ma sul versante opposto a quello degli Invincibili, si imbecca la val Guichard, detta dei Carbonieri per aver prodotto in passato molto carbone di legna. Si raggiunge l'alpeggio del Pis della Gianna, in età medievale feudo dell'Abbazia di Staffarda (che prelevava 40 tome all'anno) e poi il Rifugio Barbara. Dal rifugio si può salire agevolmente al colle Barant che si affaccia sulla Conca del Pra. Dalla parte opposta, si va al Col dar Moine

(da cui si scende in val Po) oppure al Col Manzol raggiungendo il Rifugio Granero e poi il Jervis al Pra.

Tornando alla storia valdese, poco dopo l'abitato di Villanova (7 km. oltre Bobbio) lungo la mulattiera per il Prà, sono visibili i ruderi del Forte di Mirabouc. Edificato per controllare i valdesi nel decennio 1560-70, fu conquistato ripetutamente, ora dai francesi ora dai sabaudi. Oltre Mirabouc, dopo la cascata del Pis, si attraversa il Pian di Mort, dove secondo la tradizione perirono oltre 30 valdesi di Villar e Bobbio che cercavano scampo in Francia per sfuggire alle Pasque piemontesi del 1655, sotto una valanga. Il passaggio in Francia avveniva attraverso il Colle della croce. Su questo colle, nel 1933 i giovani delle unioni cristiane organizzarono un incontro che, salvo negli anni della guerra, si è ripetuto ogni anno fino a oggi, sempre la penultima domenica di luglio.

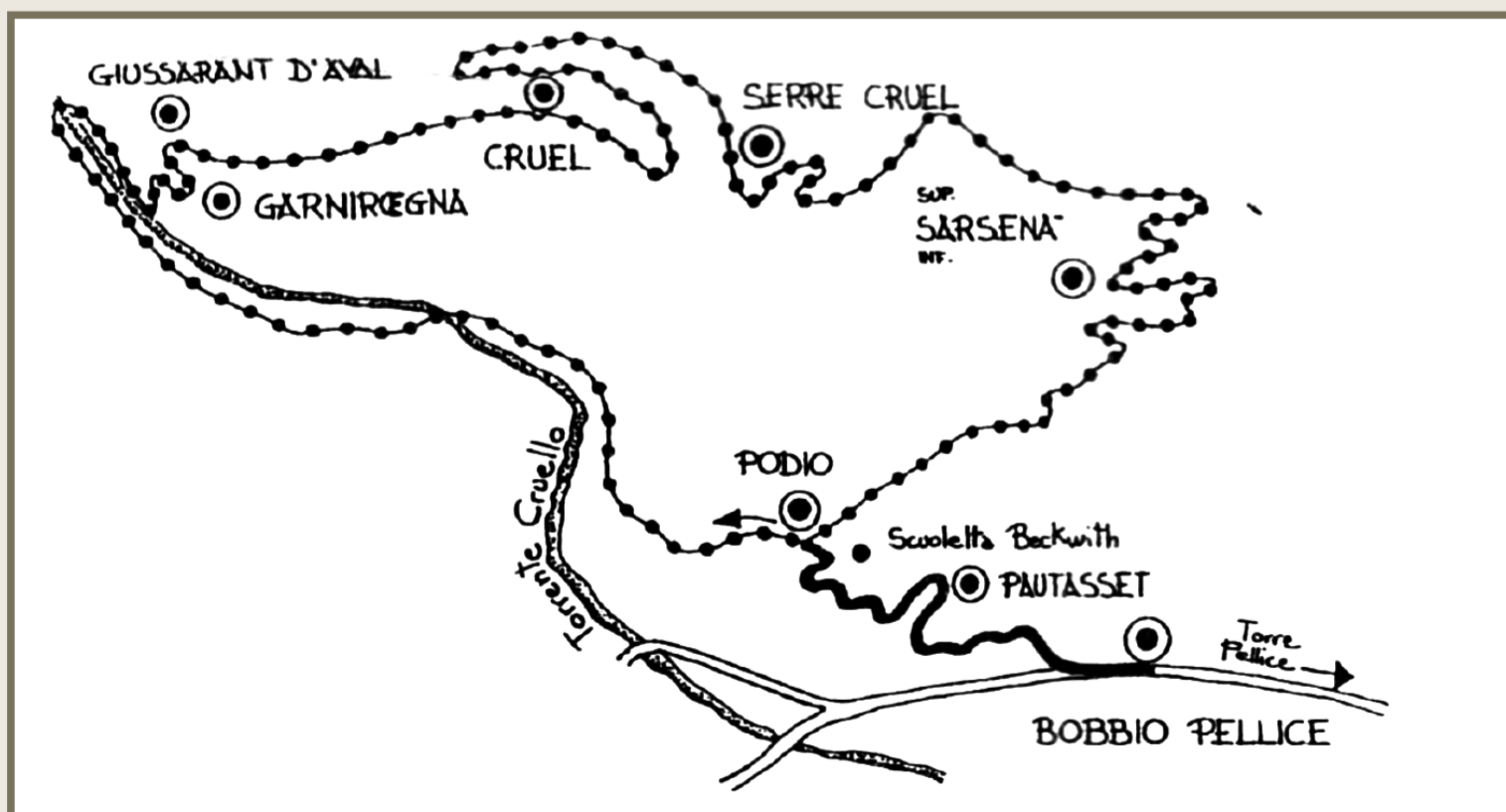
Il giro delle borgate di Bobbio Pellice

ABobbio, poco oltre la cosiddetta «diga di Cromwell» (costruita dopo l'alluvione nel 1728) una strada asfaltata risale in direzione del Podio e poi prosegue sterrata inoltrandosi nel vallone del Cruel, di aspetto selvaggio, dominato da un grande sperone roccioso sulle cui pendici i valdesi avevano sistemato il loro campo trincerato nell'autunno del 1689 e dove resistettero fino al loro ritiro alla Balziglia. Qui fu ritrovato anche il diario del Rimpatrio di Paul Reynaudin.

Continuando il giro delle borgate si tocca il villaggio di Garnireugna (da dove una lunga e faticosa mulattiera conduce fino al Col Giulian - m. 2451) che comunica con il vallone dei 13 laghi e la val Germanasca. Dopo Garnireugna si raggiunge Cruel, poi Serre Cruel, dove forse i valdesi si accamparono giungendo da Prali il 5 settembre attraverso il col Giulian. Si toccano poi i villaggi della Sarsena e si chiude l'anello al Podio. Questo giro costituisce anche una sorta di museo all'aperto sul modo di abitare, di vivere e sugli elementi costruttivi, compreso un muro saraceno con le pietre in diagonale e un raro pilastro rotondo. [m.r.]

Il bars d'la Tajola

Èuno dei luoghi più noti della storia valdese: si tratta di un'ampia cengia che poteva ospitare qualche decina di persone. Come dice il nome, si saliva dal basso con l'aiuto di una carrucola (tajola). Dai Coppieri di Torre Pellice si prosegue per i Bonnet; da qui un sentiero segnalato sale alle Case Sarét e poi al Ciampas. Si ignora un cartello che indica a destra Founsa e Ruà e si prosegue con tornanti in un bosco di betulle, si passa a valle delle baite in parte dirute di Boularà e si arriva a Giabaudin. Di qui si percorre un sentierino segnato Gta, si oltrepassa un bivio e si sale sulla sommità della parete del Bars, segnalato da una targa. L'accesso avviene dall'alto, con scala fissa ma non è consigliabile a chi soffre di vertigini. [m.r.]



CULTURA Da studente del Collegio valdese di Torre Pellice a fondatore dell'Osservatorio Astronomico di Prescott (Stati Uniti): la storia di Paolo Gustavo Comba e dell'asteroide Angrognia 8420

MIRALH/SPECCHIO

Il burro di Dando Rosina



Valeria Tron

Lil burro di Dando Rosina era di certo il più buono di tutti, quasi conservasse intatta la meticolosa carezza della mungitura. Si spalma sul pane come un sorriso, un solo dente bianco. Non si poteva arrivare lassù senza vederla nel cortile, magari vestita di rosso come un papavero a ridosso del muro. L'ombra lunga di Barbou Oscar tra i fieni, quasi sempre di schiena al sole. Era un uomo mite che accudiva l'erba riponendola adagio per paura di far forte. Nel cortile di casa Dando Rosina intrecciava cipolle, sgranava fagioli o cuciva ruvide calze di lana e a tutto imprimeva quell'eredità di panna che le arrossava le guance e le sbiancava il capo.

Il suo sorriso era la porta spalancata di una cucina in attesa di bambini a svuotare marmellate: anche i lamponi fiorivano di latte su quelle tartine.

Nessuno mi metteva in tasca più gioia e caramelle di quella donna minuta; una volta a casa gioia e caramelle le imbucavo nel cassetto del comodino, quello dei segreti e della parsimonia. E se quel paese di Massello veniva considerato il più bello, non penso fosse soltanto per le ore di luce e l'arco poetico teso sull'intera valle, bensì per il riflesso dignitoso di quel paio di sorrisi, mai separati, come frecce gemelle di una stessa faretra.

Il calore è nel gesto, nel ricordo di una bambina, nelle mani giunte degli sposi in un altare di primavera fino all'ultimo campanaccio. La loro casa ha fatto velo al bosco col fumo del camino, l'odore della stalla, il perimetro di fieni, le farfalle sulla schiena della fontana. Quella giostra d'infanzia chiacchiera nelle orecchie della mia terra.

E oggi, lassù, un tetto rimane caldo, merito di una coppia giovane che sfida il disagio pur di tenere viva la borgata e conservarne gli odori, i saluti.

La montagna è in queste voci che mondana l'aria e plasmano i migliori benvenuti. È la sola verità da difendere, una fragranza che non si perde: il dolce del burro assopito nelle pietre, la volontà di non concedere all'incuria case e pascoli.

Un fazzoletto rosso, sparuto papavero che danza a ridosso del muro.

MIRALH/SPECCHIO

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

*Valeria Tron

Artigiana e cantautrice della val Germanasca

8420-Angrognia, siamo in cielo

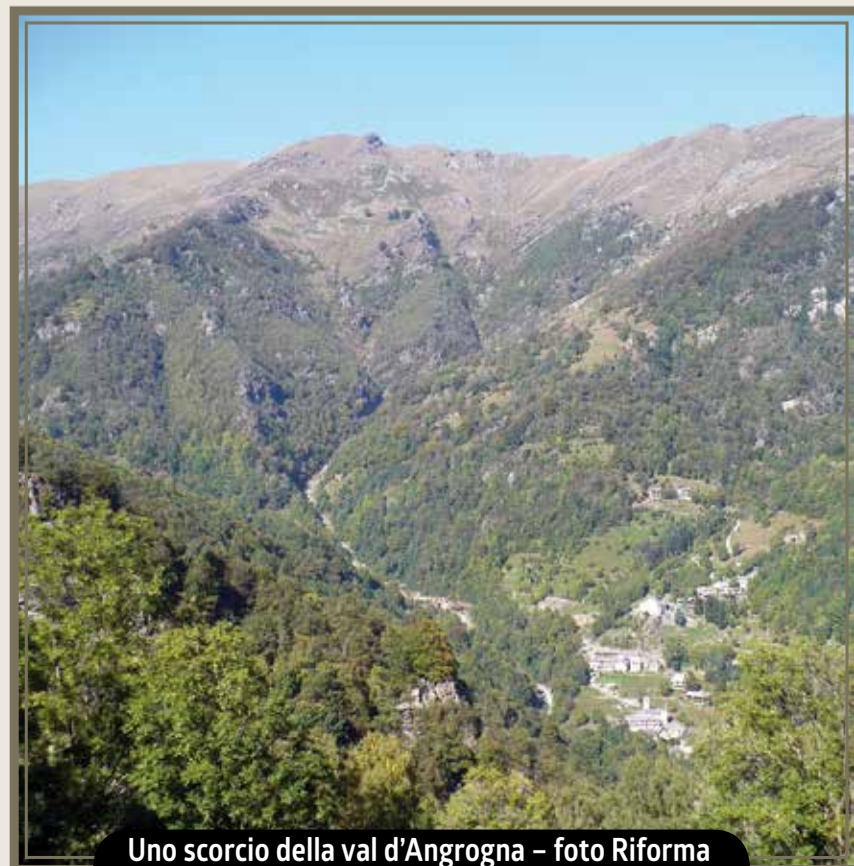
Davide Bertello

Le storie sono il bianco della schiuma, affiorano in superficie svelando parte del mistero che le avvolge. Di frammentazione si compone l'unità. Noi viviamo qui, non si sa dove, in questa scatola flottante, sbriciolata, unita, giovane, amica e antica: l'universo. Con noi, un insieme ordinato e armonico di piccoli corpi, grandi attrattori e miliardi di stelle.

8420-Angrognia è un asteroide, un frammento dall'orbita eccentrica e dai contorni irregolari, annoverabile tra i cosiddetti pianeti minori e localizzabile nel «nostro» sistema solare, tra le orbite di Marte e di Giove. Contemporaneamente all'alternanza dei giorni e delle notti che scandisce per noi quel fattore relativo chiamato tempo, sfida collisioni e campi gravitazionali. Un frammento di unità, *all is one*. È stato scoperto e classificato il 17 novembre 1996 presso l'osservatorio astronomico di Prescott (Arizona, Usa) da Paolo Gustavo Comba, artefice di una storia personale e collettiva. Astronomo, matematico, docente universitario, dal 1960 lavora presso l'IBM, pionieristico colosso informatico americano, contribuendo allo sviluppo dei *software* necessari alla navigazione che avrebbe condotto l'uomo sulla Luna.

Completato il percorso di studi presso il Collegio valdese di Torre Pellice si trasferì negli Stati Uniti, forte di una borsa di studio offertagli dal *California Institute of Technology*. Partì nel 1946, all'età di vent'anni, portando in dote un telescopio donatogli dal padre e una valigia piena di talento. La sua passione per l'astronomia, mai abbandonata, lo spinse a fondare l'Osservatorio Astronomico di Prescott che per molti anni condusse, svolgendo un'intensa attività di osservazione e analisi. Nel 2003 vince il prestigioso Premio «Leslie Peltier», assegnatogli dalla Lega astronomica americana per le numerose scoperte ottenute nel campo dei Pianeti Minori. Tra questi, l'asteroide 8420-Angrognia, il cui nome riconduce, idealmente, ai territori degli affetti, alle radici del suo scopritore.

8420-Angrognia, secondariamente, è il titolo scelto dal Piccolo Circo Barnum per identificare il suo ultimo lavoro discografico, recentemente pubblicato, e sintetizzarne il senso. Un tributo a questa storia appena narrata, un disco ispirato ai cieli stellati, ai cambi di prospettiva che sanno suscitare, evocativo della contemporaneità in cui tutto accade. Vi siete accorti? Siamo. Esattamente adesso siamo in cielo.



Uno scorcio della val d'Angrognia - foto Riforma

Ascoltare le stelle con il Piccolo Circo Barnum



Denis Caffarel

Numerosi elementi che compongono la volta celeste – stelle, pianeti, soli, lune – da sempre qui e là si intrufolano nei testi dei cantautori, menzionati in vari modi e per vari scopi, diventando spesso metafore più ampie e ricche di ciò che accade quaggiù al suolo. Accade però che a volte tra tutta quella baluginosa moltitudine, una stella sia più significativa delle altre, tanto da far scaturire riflessioni e pensieri, e costituire la base per un lavoro musicale.

È il caso di 8420 Angrognia, il nuovo EP del nostrano «Piccolo Circo Barnum», che porta come titolo proprio il nome di un minuscolo asteroide della fascia principale, che a sua volta si chiama come il paese che ben conosciamo, che a sua volta ha dato i natali agli antenati dell'astronomo che ha scoperto questo granello di cielo. Una serie di rimandi che con delicatezza legano luoghi, persone, l'immensamente grande e l'infinitesimamente piccolo, e che il Piccolo Circo Barnum ha saputo cogliere con grande sensibilità, ricamando un lavoro di vivida bellezza.

Un lavoro notturno, ma decisamente non cupo, anzi. Le atmosfere sono quelle di liquide serate estive, con il profumo di erba appena tagliata e brezza leggera, dove le stelle sembrano tintinnare lontano, grazie a una scelta melodica azzeccata, che lascia spazio a momenti ariosi e leggeri. Un EP consapevole e ispirato, solido, serio, ma che proprio per questo riesce a sollevarsi senza peso, evitando di voler per forza spingere in una direzione troppo specifica o dare risposte certe; 8420 Angrognia è una passeggiata lenta, rigenerante, tranquilla, in attesa di un nuovo giorno lasciandosi cullare da milioni di altre piccole luci.

CULTURA I fiori impolverati nelle zone colpite dal sisma del 24 agosto ci ricordano quanto il terremoto ci colpisca nel più profondo dell'animo e faccia crollare la nostra friabile roccia

Graziano Rey: artista tra spirito e materia

Susanna Ricci

Graziano Rey è nato a Torino ma ora vive in val Pellice. Ha all'attivo molte esposizioni e ha esplorato il mondo dell'arte, in particolare la pittura realista, come quello della musica. Da poco ha allestito la mostra *Alle porte del Pellice tra spirito e materia*, un titolo che ben descrive il suo approccio al lavoro artistico, esposizione dove ha presentato sia miniature di materiali vari sia tele di quattro metri. Dal 2000 si dedica in modo esclusivo alla pittura privilegiando l'uso dei materiali poveri e il riciclo, cominciando a cambiare approccio avvicinandosi a uno stile informale.

La materia impiegata rivela apertamente il rapporto con il luogo scelto dall'artista come spazio per il proprio *atelier*: infatti tra gli smalti e la cementite si trova impiegata anche la Pietra di Luserna. Ma la valle non è solo questo: «C'è una convivenza di culture che si abbina e si rivela nella fede, in una coesistenza pacifica. Nella mia carriera ho creato opere che rivelano la relazione dell'uomo con Dio, tema



sempre presente nei miei quadri». Il linguaggio informale dell'opera riesce a catturare dei momenti, delle presenze che sono intorno a noi andando al di là del figurativo creando un tutt'uno fra più livelli di comprensione.

Graziano Rey vuole, riuscendoci, raccogliere e imprigionare delle energie sulla tela riassumendo sul supporto materico l'atmosfera circostante: uomini, natura e spirito. Spirito non soltanto interpretato dalla teologia cristiana, ma che l'artista coglie anche nelle tradizioni più lon-

tane e animistiche. Non mancano anche i riferimenti musicali: «Nella mia vita è molto importante la musica, per molto tempo mi ha dato da mangiare e poi, nel 1993, un viaggio alle isole Tonga ha segnato un cambiamento, riportandomi più vicino all'arte grafica». Qualsiasi elemento della vita e dell'ambiente ha influenzato lo stile di Graziano Rey per portarlo, come spesso accade, sempre più vicino alle radici, alla terra degli antenati: la val Pellice. Valle che è spazio, mezzo e spirito attraverso cui l'artista si esprime.

Che cosa sono le nuvole?/Terremoto

Sabina Baral

Ad Amatrice la terra ha tremato così come aveva tremato sul nostro territorio qualche settimana prima. «Un rumore di bomba» qualcuno aveva esclamato ancora allarmato. Ma questa volta l'intensità della scossa è stata tale da radere al suolo un luogo dove tutti conoscono tutti, dove la polvere, il sangue, la paura ci hanno ricordato come le tragedie si assomiglino tutte. Qui non c'entrano i terroristi, talvolta il terrore arriva da solo, banale come l'incuria che lo produce.

Il terremoto ci ricorda il vincolo profondo che ci unisce a un paese, alla sua storia, alla sua memoria. Subito cerchiamo di capire quanto disti da noi quel luogo maledettamente colpito; interrogiamo i nostri ricordi per ritrovare eventuali parenti, conoscenti o scorci di paesaggio che abbiamo amato. Ognuno traccia la propria mappa mentale, affatto oggettiva, riflesso dei propri viaggi, affetti, socialità.

Ad Amatrice anche i fiori hanno perso il loro colore e lottano con la polvere bianca. Basterà una pioggia a lavarli, i fiori, perché tornino come prima, vivaci e variopinti. Non così per la vita delle persone, ciascuna con la sua storia, unica e impossibile da assimilare alle altre. Il terremoto che squarcia la terra è sempre un terremoto che ti scuote dentro, che fa tremare la casa che ognuno di noi, a fati-

ca, costruisce sulla propria roccia interiore. Una roccia friabile che si sgretola seppellendo fatiche, sogni, speranze. Solo i bambini conservano un tratto di ilarità unita alla convinzione di ritrovare sotto i cumuli delle macerie il loro peluche preferito. Il loro bagaglio è ancora leggero, privo di stratificazioni e sedimentazioni, le stesse che la terra ha fatto saltare in aria in una notte di agosto.



Appuntamenti di settembre

Giovedì 8 settembre l'AslTo3 pinerolese e la Diaconia valdese, con il Rifugio Re Carlo Alberto, organizzano una **tavola rotonda sul tema delle demenze**, al Centro diurno Gea in via Dante Alighieri a Pinerolo: «Orientamento, consulenza e interventi per persone con demenza e i loro familiari». Intervengono operatori, educatori, assistenti sociali e responsabili dei servizi del Rifugio e della sanità locale, tra cui anche il Caffè Alzheimer Arc-en-Ciel Café. Seguirà un apericena e alle 20,45 letture tratte dal libro «Madre per sempre» di Marcella Saggese.

Sabato 10 settembre ultimo appuntamento con le **passeggiate storiche** proposte dal coordinamento Musei e Luoghi storici valdesi per quest'anno. Il tema sarà «L'Esilio in val Susa: panoramica dall'alto». Ritrovo e partenza alle 8 in piazza del Popolo, salita lungo il Sentiero dei Principi, visita facoltativa alla Sacra di San Michele, con illustrazione del percorso dell'Esilio. Salita al colle Chiabergia e rientro a Mortera lungo un sentiero alternativo. Informazioni a: il.barba@fondazione-valdese.org.

Porte aperte all'Asilo dei Vecchi di San Germano Chisone, domenica 11 settembre. Culto alle 10,30 con la partecipazione della comunità di San Germano; a seguire aperitivo e pranzo comunitario, mentre dalle 14,30 in avanti animazione per grandi e piccini ed estrazione della sottoscrizione a premi.

Domenica 18 settembre passeggiata **gastronomica Spizzica e Cammina** intorno al Rifugio Re Carlo Alberto di Luserna San Giovanni, toccando alcune aziende agricole e ristorative con la partecipazione degli ospiti del Rifugio.

SERVIZI L'estate che si sta avviando alla conclusione è stata più calda rispetto alla media storica, senza toccare i record del 2003 e 2012. E anche l'anno scorso le temperature erano state più elevate

Meteo
www.meteopinerolo.it

Analisi climatica dell'estate 2016

Siamo ormai all'esordio dell'autunno meteorologico (inizia il 1° settembre), per cui vediamo insieme, mediante i dati oggettivi forniti dalla stazione meteo Arpa di Pinerolo, qual è stato il comportamento climatico del trimestre estivo 2016.

Per quanto riguarda le temperature, l'estate 2016 a Pinerolo è risultata più calda rispetto alla media storica, in sintonia con l'andamento generale degli ultimi 10-15 anni ma comunque non ai livelli degli anni più caldi (tipo il 2003), poiché ci si è assestati a un'anomalia pari a «solo» +1°C (valore assoluto di 23.6°C contro i 22.6°C della media storica).

Tale anomalia non si è distribuita uniformemente sui singoli mesi... infatti il mese più anomalo a livello termico è stato agosto, con un'anomalia pari a +1.2°C (valore assoluto 24.4°C contro i 23.2°C della media storica), seguito a ruota da giugno col valore di +1.1°C. Il mese di luglio invece è risultato più in linea con la media storica, con un'anomalia pari a solo +0.6°C.

Per quanto riguarda le precipitazioni, il trimestre estivo è stato abbastanza secco. Il mese di giugno ha contribuito in larga misura al deficit stagionale, poiché è piovuto circa 1/3 della media storica (28 mm. contro 91 mm. di media). Nessuna anomalia rilevante invece durante il mese di luglio, che ha chiuso a 59 mm. contro una media storica di 52 mm. (leggero sopramedia). Il mese di agosto si è salvato in extremis, poiché fino al 28 sono caduti complessivamente 0.6 mm, contro una media storica di 51 mm, seguiti da un paio di giorni (29 e 30 agosto) in cui sono caduti invece ben 38.4 mm di pioggia, portando il totale a 39 mm. Manca ancora il dato del 31 agosto, che potrebbe addirittura aggiungere altra pioggia sufficiente a far rientrare il mese nella media storica.

Riassumendo il tutto, l'estate 2016 è risultata più calda della media ma più fresca rispetto al 2015 (media estiva 24.3) e più calda di quella del 2014 che era stata fresca e piovosa (media di 21.7). Sono rimaste distanti le estati più calde mai

registrate (vedi 2003 e 2012), grazie a una minore invadenza dell'anticiclone africano che ha lasciato spesso la scena a quello delle Azzorre. Non sono mancate alcune incursioni fresche e instabili, i cui fenomeni associati non sono stati però sufficienti a portare la piovosità stagionale almeno nella media.



Chiesa Valdese

**Dove serve,
con trasparenza.**

www.ottopermillevaldese.org

questa foto ritrae alcuni membri delle chiese metodiste e valdesi di Roma

**otto
per
8
mille**
CHIESA VALDESE
UNIONE DELLE CHIESE METODISTE E VALDESI

Con la tua firma l'Otto per Mille delle Chiese Metodiste e Valdesi nel 2015 ha sostenuto 1359 progetti di solidarietà e sviluppo in Italia e nel mondo.

**100% alla solidarietà e alla cultura.
Non un euro per le attività di culto.**