



L'Eco

delle

Valli Valdesi



L'importanza del cibo anche a Natale

Entriamo nel mese delle festività natalizie in cui il **cibo** ha un ruolo importante: alla scoperta di curiosità, ricette e tradizioni legate alla terra Piemontese con uno sguardo al rapporto esistente fra le religioni e il cibo

Come ogni anno vi proponiamo, grazie alla collaborazione delle librerie Claudiana, una serie di consigli **librari** che possono diventare delle letture personali o delle idee regalo per amici, parenti e conoscenti

La redazione tutta augura ai lettori e ai distributori dell'*Eco delle Valli Valdesi* free press un **buon Natale**, da trascorrere in sicurezza rispettando le norme che verranno emanate in queste settimane dal Governo

«Così la terra gli dà da vivere: vino per renderlo allegro, olio per far brillare il suo volto e pane per ridargli vigore» (Salmo 104, 14-15)

RIUNIONE DI QUARTIERE Piccole e grandi cose

Alberto Corsani

Sarà un Natale fatto di piccole e grandi cose. Dovremo rinunciare ad alcune "grandi" cose, e allora ci chiederemo se davvero erano così grandi, così fondamentali. Non serve fare del moralismo, e dire che la pandemia ci ha fatto capire tante cose: no, la pandemia è morte e sofferenza, fa parte del male, non ci insegna niente. Siamo noi, ognuno e ognuna di noi, che dobbiamo far tesoro di quello che abbiamo imparato prima, che dobbiamo ricordarcene.

Anche gli anni scorsi, quando nessun Covid-19 turbava le nostre giornate e nessun rischio ci costringeva a rinchiuderci in casa e in noi stessi, parlavamo di "feste": festeggiavamo sapendo perfettamente che una parte di noi non poteva festeggiare niente, non aveva quasi niente, viveva in solitudine. Eppure non direi mai che fare un po' di festa fosse ingiusto. Non solo perché tanti e tante di noi vivono lavorando anche intorno a queste feste, e ora rischiano di vedere compromesse le loro attività economiche, che sono spesso sussistenza, e non facile arricchimento. Non solo per questo, dunque, ma anche perché festeggiare serve a ricaricarsi: e ricaricarsi serve anche a essere più pronti a rivolgere un pensiero agli altri. Non siamo eroi "invincibili" che sanno provvedere a sé stessi, ai propri familiari e a tutti i sofferenti. Anche pensare al prossimo richiede energie, e se per ricaricare le proprie energie servono delle feste, un periodo di sospensione, di attesa di una buona notizia (un bambino che cambia il corso del mondo!), ben vengano le feste. Purché, appunto, pensiamo a che cosa stiamo festeggiando.

Se scopriremo che si può restare anche a casa, che ciò favorisce il lavoro di chi lavora per la nostra salute, scopriremo qualcosa di noi; se dovremo celebrare il culto in modi diversi dal solito, se scopriremo che il cibo – di cui parliamo in questo giornale – può essere un "cibo di festa" anche nella semplicità, capiremo qualcosa in più di noi stessi, ci ricorderemo che qualcuno una volta (in casa, a scuola, al catechismo fatto in qualunque chiesa) ce lo aveva insegnato. E ci ricorderemo di quelle persone: e ringrazieremo loro, non il virus.

RIUNIONE DI QUARTIERE

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

Karola Stobäus

Da quando siamo costretti a vivere più tempo a casa l'aspetto del mangiare, del cucinare e di consumare i pasti in comune ha avuto sicuramente una valorizzazione. Molti dedicano più tempo alla preparazione dei cibi e anche all'aspetto della convivialità. Che non si possano ricevere parenti e amici in casa per riunirsi intorno al cibo ci pesa. Quante persone non hanno addirittura mangiato davanti a uno schermo per recuperare questo aspetto importante della vita sociale. E una delle preoccupazioni attuali è legata proprio all'aspetto della convivialità per Natale. Perché il pasto comune è più della condivisione del cibo, è il luogo del incontro, della conversazione, dell'accoglienza e del confronto. Dello stare bene, insomma.

Si è notato che, tra i diversi testi religiosi dell'an-

tichità, nessuno come la Bibbia parla tanto di cibi e bevande, e nessuno come i quattro vangeli parla tanto di pasti e di banchetti. «Un fariseo lo invitò a pranzo. Egli entrò e si mise a tavola» (Luca 11, 37).

Gesù, infatti, amava la tavola quale luogo di incontro con gli altri. Viene accusato addirittura di essere un mangione e un beone. Parlava sovente della tavola e del banchetto per illustrare la comunione con Dio e con sé nel Regno. E ha voluto che fosse la tavola il luogo che radunasse i suoi discepoli e le sue discepole per vivere la sua memoria dopo la sua morte e resurrezione. E proprio questo aspetto della vita comunitaria oggi ci manca non poco. A tavola conversava con facilità, stringeva amicizia, accettava le discussioni che qui potevano sorgere. Stare a tavola per Gesù era un segno, una parabola vissuta del significato della sua stessa missione: portare la presenza di Dio nel mondo.



Casa Ruth in un acquerello (dal sito)

Coabitare a Bricherasio

Samuele Revel

Non è stata una vera e propria inaugurazione, ma un momento per la stampa, per annunciare la conclusione dei lavori e l'inizio vero e proprio dell'avventura del co-housing a Bricherasio. Grazie all'idea di Adriana Comba, fondatrice della "Fondazione Casa Ruth" che gestisce la struttura, lo storico edificio in via Bell Ville 4 a Bricherasio ha una nuova vita. Nato come orfanotrofio femminile, nel corso della sua ultracentenaria storia l'edificio ha avuto molte destinazioni d'uso fino a quest'ultima. Importanti lavori di ristrutturazione e adeguamento coperti interamente dalla Fondazione hanno ridato vita alla grande casa che oggi dispone di otto alloggi (mono e bilocali) a pian terreno e al primo piano (luminosi e alcuni dotati di ampi spazi esterni) e alcuni grandi spazi comuni nel piano seminterato. Gli alloggi sono destinati alle persone ultrasessantenni in buona salute che hanno piacere a

ricreare il senso del buon vicinato condividendo spazi e momenti comuni ma mantenendo una buona fetta della propria privacy.

Casa Ruth sarà completamente operativa da gennaio 2021 e l'obiettivo, oltre a quello di creare un modello di coabitazione ancora assente in questo territorio, è quello di rapportarsi con il territorio e con le associazioni presenti e operanti. C'è l'idea di aprirsi verso l'esterno per collaborare e condividere gli spazi della struttura che ricordiamo è di proprietà, da pochi anni, del comune di Bricherasio che l'ha ceduta in comodato d'uso gratuito e ha creduto fin dal principio in questo progetto. Dopo anni caratterizzati da iter burocratici e poi da lavori di ristrutturazione siamo ora al momento cruciale: il territorio risponderà a questa nuova proposta? Maggiori informazioni visitando il sito www.cohousingcasaruthbricherasio.it.

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:

Luca Maria Negro

In redazione:

Samuele Revel (coord. Eco delle Valli), Marta D'Auria (coord. Centro-Sud), Claudio Geymonat (coord. newsletter quotidiana), Gian Mario Gillio, Piervaldo Rostan, Sara Tourn.

Grafica: Pietro Romeo

Supplemento realizzato in collaborazione

con Radio Beckwith Evangelica: Simone Benech, Denis Caffarel, Leonora Camusso, Matteo Chiarenza, Matteo De Fazio, Giulia Gardois, Daniela Grill, Alessio Lerda, Marco Magnano, Diego Meggiolaro, Claudio Petronella, Susanna Ricci, Paolo Rovara, Matteo Scali.

Supplemento al n. 46 del 4 dicembre 2020

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



IL TUO
8X1000
NOI LO ABBIAMO
SPESO COSÌ

Lo scorso anno
sono stati finanziati 1442 progetti in Italia e all'estero.

LEGGI IL RESOCONTO DETTAGLIATO SUL SITO
WWW.OTTOPERMILLEVALDESE.ORG

OTTO PER MILLE ALLE
CHIESE METODISTE E VALDESI
L'ALTRO 8XMILLE

SEGUICI SU



designed by WEB & COM | www.webecom.it

INCHIESTA/L'importanza del cibo (anche nel periodo natalizio)

Bagna caoda, cappone e agnolotti: tre piatti che caratterizzano il periodo delle feste con forti legami con la terra di origine

Il cibo della festa: viaggio tra i piatti natalizi piemontesi

Il patrimonio culturale contenuto nelle ricette delle tradizioni regionali costituisce senza dubbio una ricchezza di saperi da tutelare e tramandare. Proprio le festività, e quella natalizia in particolare, portano a riproporre con una vena di misticismo, e in dialogo con gli aspetti ancestrali delle nostre società, i piatti tipici della cucina tradizionale. Andando a curiosare sulle tavole piemontesi nei giorni di festa, potremmo osservare la presenza diffusa di una serie di pietanze le cui origini rimandano alle radici contadine della società pre-industriale.

In un viaggio ideale nella "tre giorni" natalizia costituita da vigilia, giorno di Natale e Santo Stefano ecco tre piatti che ricalcano profondamente la tradizione contadina piemontese.

Vigilia: la bagna caoda

Si tratta di un piatto particolarmente adatto al pasto di vigilia religiosa caratterizzato dall'assenza di carne. Una domanda ricorrente su quello che viene riconosciuto come il piatto piemontese per eccellenza è legata all'ingrediente principale,

ovvero l'acciuga. Come può far parte della tradizione di una terra che non ha sbocchi sul mare? La risposta è riconducibile a una pratica ampiamente diffusa soprattutto nella val Maira, dove in passato i contadini, nella stagione invernale, percorrevano la via del sale fino ad arrivare alla costa ligure, dove acquistavano acciughe in gran quantità per poi rivenderle sui mercati cittadini. Un'emigrazione temporanea dettata più dalla necessità di non gravare sulle limitate risorse familiari che non dalla ricerca di una consistente fonte di guadagno e che ci ha regalato uno dei tesori della cucina piemontese.

LA CITAZIONE

«Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura [...] ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economiche e nutrizionali del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla».

[Massimo Montanari, storico]

Natale: il cappone

La preparazione del cappone, ma più in generale dei castrati, è una tradizione che valica i confini piemontesi, ma costituisce comunque un caposaldo della cucina regionale. Inoltre, proprio il cappone ha rappresentato il primo presidio in assoluto di Slow Food in quel di Morozzo, nel Monregalese. Quella della capponatura è una tradizione antichissima (vi sono cenni addirittura in Aristotele)

perpetuata quasi esclusivamente dalle donne, depositarie di un sapere trasmesso di generazione in generazione. Il giovane gallo, privato della propria virilità (fino ad alcuni anni fa in modo piuttosto cruento) verso la fine dell'estate, prima di essere sacrificato come dono speciale offerto al proprietario del fondo, al notevole locale, al dottore, alla levatrice o al maestro di scuola, poteva svolgere il ruolo di chiocchia avendo abbandonato vigore e aggressività: alcune ricerche documentano le pratiche adottate per addestrare il cappone alla cova e alla conduzione dei pulcini.

Santo Stefano: gli agnolotti

Sia chiaro, è più che frequente vedere un invitante piatto di agnolotti fumanti sulle tavole piemontesi anche nel giorno di Natale. Ma da un punto di vista antropologico questo cibo rappresenta più di ogni altro la cultura contadina del recupero. E allora ecco che il brasato del giorno di Natale (ma, perché no?, anche il cappone), tritato insieme a spinaci o verza, uova e parmigiano, diventa il ripieno ideale per riciclare con gusto gli avanzi del giorno precedente. Ecco perché non ha troppo senso trattare determinate ricette come brevetti scientifici nei quali deve esserci un preciso ingrediente e, per carità, nient'altro al posto: la creazione dell'agnolotto nasce infatti dalla necessità di non sprecare nulla in una società caratterizzata, se non dalla povertà assoluta, certamente non dal lusso.



INCHIESTA/L'importanza del cibo (anche nel periodo natalizio)

Piccole curiosità e leggende legate alla nascita di alimenti che ancora oggi possiamo trovare sulle nostre tavole



Il Piemonte: terra di tradizioni culinarie e di leggende

La cucina piemontese è ricca di prodotti tipici e chiunque visiti la regione non può dimenticare i sapori inconfondibili del tartufo, della *bagna caoda* o delle nocciole tonde e gentili delle Langhe. I dolci tradizionali del territorio sono spesso a base di cioccolato, ingrediente amato da grandi e piccini. Tra *bunet*, *baci di dama*, *Gianduiotti* e *Cri Cri* c'è l'imbarazzo della scelta per festeggiare ogni occasione, soprattutto nel periodo di Natale e Carnevale.

La romantica leggenda del *Cri Cri* è ambientata nella Torino di fine Ottocento e vede come protagonisti una giovane fanciulla di nome Cristina e il suo fidanzato Paolo. I due giovani amavano fare lunghe passeggiate al parco del Valentino e il ragazzo, per sorprendere la sua bella, le portava sempre un sacchetto dei suoi dolci preferiti: dei cioccolatini ricoperti di zucchero che acquistava in una pasticceria del centro. La commessa del negozio conosceva bene la loro storia d'amore e il vezzeggiativo con cui veniva chiamata Cristina, così si limitava a chiedere a Paolo: «Cri?» e il giovane innamorato alla domanda rispondeva sempre sorridendo: «Cri!». Così le "praline vestite da caramella" vennero battezzate "Cri Cri". Quell'amore semplice e frizzante veniva rappresentato alla perfezione dai *Cri Cri*: praline composte solamente da cioccolato, nocciole e mompargia, avvolte in una splendente carta colorata.

È altrettanto avvincente il racconto del *Gianduiotto* che ha come protagonisti Michel Prochet, Giovanni Martino Bianchini e Pierre Paul Caffarel. Nel 1806 Napoleone impose un blocco del commercio per indebolire l'economia inglese e in Europa molti prodotti cominciarono a scarseggiare: tra questi vi era il cacao, che in poco tempo diventò estremamente caro. Il cioccolatiere Prochet, per ovviare alla mancanza di questa materia prima, provò ad aggiungere alcune nocciole nell'impasto del cioccolato.

Nel frattempo, intorno al 1819, il ticinese Giovanni Martino Bianchini brevettò una macchina per la produzione industriale del cioccolato e venne affiancato nel lavoro da Pierre Paul Caffarel.

Qualche anno più tardi l'imprenditore di Luserna S. Giovanni fondò con Michel Prochet l'azienda *Caffarel Prochet*. I due soci decisero di perfezionare l'impasto del cioccolato tostando e macinando le nocciole: il risultato fu una crema omogenea che prese il nome di *givu*. Il sapore e la consistenza del nuovo prodotto ben presto conquistarono tutti. Il signor Caffarel diede al cioccolatino un'originale forma a barchetta rovesciata e incartò ogni pezzo in una scintillante carta dorata.

Durante il Carnevale del 1865 Gianduja, la celebre maschera piemontese, distribuì per la prima volta i cioccolatini che vennero battezzati "Gianduiotti" in suo onore.



INCHIESTA/L'importanza del cibo (anche nel periodo natalizio)

Il rapporto, l'intreccio, fra il cibo e la religione è molto forte e complesso a seconda di quale fede si professi

Il Natale in tavola alle Valli



Giacomo Rosso

Il Natale è forse la festività che più di tutte nell'immaginario comune evoca la convivialità. Il cenone e i pranzi, in famiglia o meno, sono occasioni importantissime di condivisione. Facendo un passo indietro di qualche millennio, possiamo riconoscere una fortissima connessione tra cibo e atmosfera di festa anche nella Bibbia.

«La convivialità, nel mondo antico e non solo, significa relazione», racconta Gregorio Plescan, pastore della Chiesa valdese di Bobbio Pellice. «Molti degli avvenimenti importanti del Nuovo Testamento, per esempio, si svolgono durante dei pranzi. Pensiamo alle Nozze di Cana, il primo miracolo di Gesù. O a episodi anche visti come scandalosi, come quando Gesù incontra Zaccheo e gli dice che sarà ospite a casa sua. E non possiamo dimenticare che uno dei segni fondamentali della chiesa è la Santa Cena, che noi siamo abituati a vedere in una situazione rituale, fuori dal contesto, ma che nasce in un pasto conviviale. Lo stare insieme per mangiare è quindi uno degli esempi più forti di relazione per la Bibbia».

Al centro della tavola, ovviamente, troviamo il cibo, declinato nella più vasta gamma di pos-

sibilità. Una varietà di scelta che oggi come oggi sembra ancora più ampia, anche in contesti apparentemente defilati come quelli delle valli valdesi. Non possiamo certo affermare che esista una vera e propria "cucina tradizionale valdese", ma qualcosa di comune tra le Valli c'è. Storicamente si trattava di zone montane, tutto sommato povere, in cui l'ingrediente principale dei piatti era la semplicità. Oggi invece qualcosa è cambiato, in particolare nella disponibilità di scelte. Se da un lato il cibo può essere avere anche un valore identitario, dall'altro l'apertura a influenze esterne, anche da parte del territorio alpino, è significativa. Basti pensare a quanti ristoranti etnici sono ora presenti sul territorio, che arricchiscono la tradizione locale con nuovi spunti.

Le tavolate potranno allora essere più ricche, o meglio, più composite, anche nel periodo natalizio. Forse è un segno di svecchiamento, forse di quanto in realtà territori che geograficamente possono sembrare marginali in realtà sappiamo inserirsi in circuiti globali. O forse, è segno che la convivialità e la condivisione sono veramente fondamentali per la costruzione di comunità e identità solide e radicate. Dietro a ogni piatto stanno moltissime persone.

Il cibo e le sue regole

Valentina Fries

Per gran parte delle religioni, il cibo non è solo una sostanza o un prodotto, ma un valore vero e proprio: da sempre mangiare e bere sono azioni cariche di un forte significato religioso, e spesso soggette a regole ben precise.

Fast food, take away, un panino al volo, un'insalata preconfezionata. La frenesia dei nostri giorni spesso ci impedisce di sederci a tavola e godere davvero di un pasto. Ma le religioni ci ricordano uno stile di vita completamente diverso da quello odierno. Per molte di esse il cibo è da considerarsi un dono del divino, della natura, e molte sono le azioni di lode, benedizione, ringraziamento e preghiera sul cibo e per il cibo.

Ma, se da un lato il cibo è fonte di vita, oppure dotato di un forte simbolismo (basti pensare al pane come corpo di Cristo e al vino come il suo sangue), dall'altro la sua assenza e la sua regolamentazione aiutano il fedele a purificarsi e avvicinarsi a Dio. Ed ecco che infatti l'invito all'astinenza e al digiuno sono un comune denominatore di numerose religioni.

Il Cristianesimo è forse la religione, insieme a Induismo e Buddismo (che, ritenendo sacra ogni forma di vita, prevedono, il primo, e consigliano, il secondo, il vegetarianismo), ad avere meno regole in fatto di cibo. Esiste infatti un generico richiamo alla sobrietà e a non cadere in peccati di gola, e l'unico limite è per la carne e gli insaccati nei venerdì di Quaresima e il digiuno il Mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo. Questo per quanto riguarda il Cristianesimo in generale; nella miriade di confessioni cristiane esiste poi un mondo intero di altre regole, restrizioni, divieti e precetti. Basti pensare alla Chiesa ortodossa, dove i digiuni sono più numerosi di quelli sopracitati, e prevedono anche un'astinenza di diverso tipo, quella carnale. Ai Testimoni di Geova, invece, è vietato mangiare la carne non debitamente dissanguata. La motivazione è la stessa che vieta loro di ricevere trasfusioni di sangue: per i Testimoni il sangue rappresenta la vita, la vita della creatura e, come tale, deve essere trattato con rispetto. Perciò prima che la carne possa essere mangiata, il sangue deve essere completamente eliminato.

Nell'Islam, il dissanguamento totale della carne è una delle caratteristiche imprescindibili affinché essa sia considerata *halal* (concessa), e non *haram* (proibita, come la carne di maiale, ritenuto un animale impuro). Inoltre, perché sia *halal*, la macellazione deve seguire precisi rituali, ed essere compiuta da un musulmano praticante. Una tale separazione tra lecito, *Kashèr*, e illecito, *Taref*, la si trova anche nell'Ebraismo. Oltre al maiale sono poi vietati il vino e tutte le bevande fermentate. Sempre legato al cibo, o meglio alla sua assenza, è uno dei Cinque Pilastrini dell'Islam: il *Ramadan*, mese sacro del digiuno, dedicato alla preghiera, alla meditazione e all'autodisciplina. Il digiuno è un obbligo per tutti i musulmani praticanti adulti e sani che, dall'alba al tramonto, non possono mangiare, bere, fumare e avere rapporti sessuali. Esporre nel dettaglio tutti gli approcci e i significati che il cibo ha nelle religioni avrebbe un esito ben più lungo della rapida panoramica qui offerta, ma quello che è evidente è che il cibo è considerato universalmente un vettore che facilita il dialogo con Dio.

INCHIESTA/L'importanza del cibo (anche nel periodo natalizio)

Una ricetta per un dolcetto molto conosciuto (i "baci") e una invece che arriva dalla Germania, per scoprire sapori diversi da quelli soliti

Dolci ricette per il Natale

Lebkuchen oppure Pfefferkuchen

ricetta di Karola Stobäus

Quello che in tedesco si chiama *Lebkuchen* generalmente viene tradotto con *panpepato*. Nei tempi antichi sembra che le spezie che provenivano da lontano venissero raggruppate sotto il nome di pepe. Da qui il nome... Questa ricetta vive grazie a miele, spezie e frutta secca, che conferiscono il sapore particolare (che migliora con il tempo). Spesso vengono preparati già all'inizio di dicembre per essere mangiati a Natale.

Ingredienti: 500 g di farina integrale di segale; 300 g di farina di farro integrale; miscela di spezie; buccia grattugiata di un limone Bio; 20 g di cacao amaro; 2 cucchiaini di bicarbonato; 100 g di uva passa tritati; 80 g di nocciole grattugiate; 150 g di canditi misti sminuzzati.

Miscela di spezie (per circa 1,5 kg di panpepato): 35 g cannella, 9 g chiodi di garofano macinati, sempre 2 g di coriandolo, pimento, zenzero, cardamomo, macis in polvere.

Amalgamate tutto. Riscaldare lievemente (non bollire!) 12 cucchiai di miele e 400 g di zucchero di canna integrale. Incorporate 4 uova a temperatura ambiente e 90 g di burro morbido, aggiungete anche un cucchiaio di aceto. Lavorate il tutto prima con un cucchiaio di legno e poi impastate con le mani. Chi ha il robot di cucina è decisamente avvantaggiato, è un impasto abbastanza duro, non demordete! Ponete l'impasto in un sacchetto di plastica e fatelo riposare una notte in un luogo fresco, ma non in frigorifero (cantina). Il giorno dopo riscaldare il forno a 175 gradi, dividete l'impasto in 3-4 porzioni, impastate nuovamente per circa 5 minuti e stendete con un mattarello, spessore 3-5 mm. Sbizzarritevi con gli stampini a creare i biscotti e metteteli sulla teglia foderata con carta forno (per una cottura omogenea sarebbe opportuno averli di misura simile). Infornate per circa 13 minuti (controllate, ogni forno è diverso). Tirateli fuori e fateli raffreddare. Decorate con glassa di zucchero.

Se dovessero risultare troppo duri, mettete uno spicchio di mela nella scatola e ritorneranno morbidi.



Baci di dama piemontesi

Non esclusivamente natalizi, è vero, ma sempre apprezzati: i baci di dama sembrano essere stati inventati da un cuoco di casa Savoia per soddisfare le esigenze di Vittorio Emanuele II. Poiché nella dispensa era disponibile quasi solo frutta secca, il pasticcere pensò per sua maestà questi biscottini.

Importante: la temperatura del forno a 140° e rispettare i tempi di riposo della pasta al freddo, soprattutto l'ora in congelatore prima del passaggio in forno, altrimenti i biscotti si appiattiranno.

Ingredienti (per circa 40 biscotti): 150 g di farina 00; 150 g di mandorle tostate (o nocciole, o noci); 150 g di zucchero semolato; 150 g di burro freddo; cioccolato fondente per la farcitura.

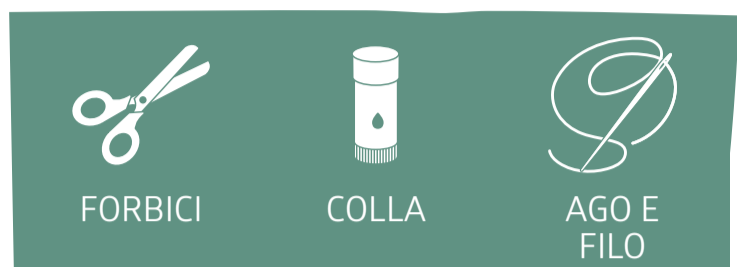
Frullate la frutta secca insieme a metà dello zucchero nel mixer. Dovrete ottenere una farina fine e omogenea. Aggiungete al composto la farina, il burro e lo zucchero restante e lavorate fino a ottenere una pasta omogenea. Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola e ponete in frigorifero per almeno 2 ore. Prelevate la pasta e, con le mani, formate delle palline della misura di 1 cm circa. Disponetele su teglie foderate di carta forno, distanziandole, e fatele raffreddare nel congelatore per almeno 1 ora. Infine cuocete i biscotti nel forno già caldo a 140° per 15-17 minuti. Sforateli e fateli raffreddare lasciandoli all'interno delle teglie. Nel frattempo sciogliete il cioccolato, bagnate i biscotti e accoppiateli. Lasciate solidificare il cioccolato e i baci di dama sono pronti da servire.



Tempo di decorazioni!



MATERIALI



FORBICI

COLLA

AGO E
FILO

ADDOBBO DI CARTA

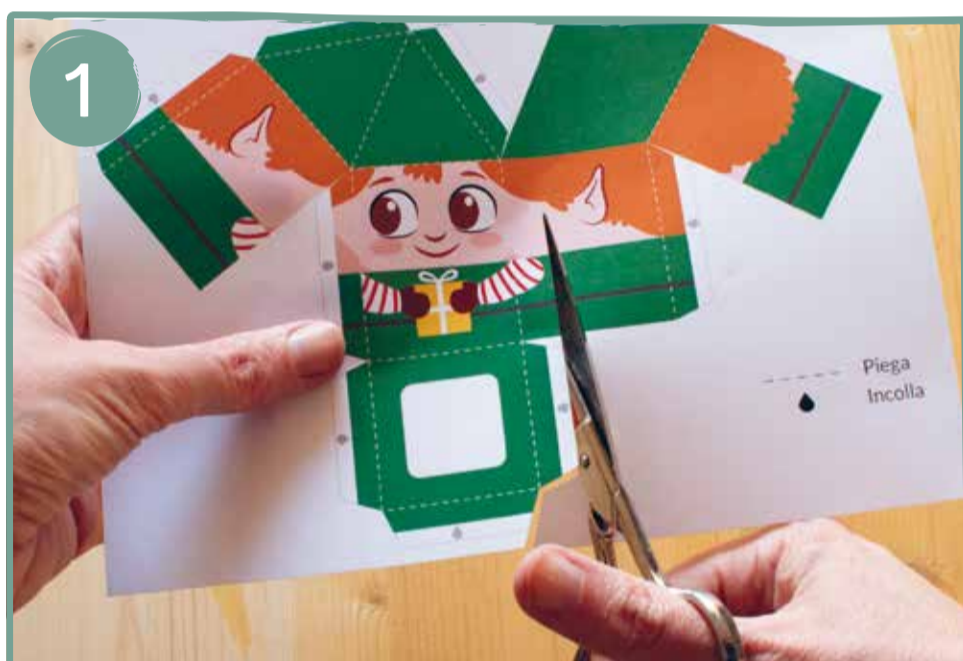
ELFO DI NATALE

Nel nostro immaginario, i piccoli elfi dalle orecchie e cappello appuntito sono i laboriosi aiutanti di Babbo Natale.

La loro origine è molto antica e risale addirittura alla mitologia scandinava e celtica.

In seguito compaiono in varie tradizioni europee sotto forma di esseri soprannaturali che vivono nascosti agli occhi degli umani e che, quando decidono di rivelare la propria presenza, sono a volte dispettosi, a volte addirittura pericolosi, altre invece preziosi aiutanti.

Si pensa che la loro associazione con il Natale sia recente e che vennero introdotti in letteratura da Louisa May Alcott nel libro inedito "Elfi di Natale". L'immagine degli elfi come aiutanti di Babbo Natale compare per la prima volta sulla copertina della popolare rivista americana "Godey's Lady's Book" nel 1873. Nell'illustrazione veniva rappresentato il laboratorio con Babbo Natale nell'attuale costume con bordo di pelliccia. Come da tradizione, tutto attorno si affaccendano i piccoli elfi che preparano i giocattoli, ma solo per i bimbi buoni!



Ritaglia gli elfi seguendo il contorno



Piega lungo le linee tratteggiate



Metti la colla sulle alette col simbolo della goccia e incollale creando l'elfo.



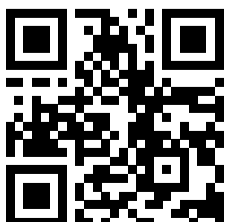
Ora, per appenderlo sull'albero, puoi cucire un filo sulla punta del cappello.



--- Piega
● Incolla



Scarica altri folletti da:
<https://qr.go.page.link/rs6vN>
oppure inquadra, con lo
smartphone, il QR qui sotto



CULTURA Dalla teologia alla narrativa, passando anche per le opere pedagogiche di Gianni Rodari: le indicazioni delle librerie Claudiana, titoli diversi per chi non rinuncia alla lettura

Leggiamo bene perché aiuta a capire il mondo

Claudiana di TORINO



P. Ricca, Domande di vita (Claudiana).

Una nuova selezione di risposte tratte dalla rubrica "Paolo Ricca risponde" presente per nove anni sul settimanale *Riforma*. Un libro con un taglio agile, basato su un "botta e risposta" tra Ricca e lettori. Riflessioni di credenti e non credenti e riflessioni di Ricca di particolare slancio che stimolano ulteriori approfondimenti.



R. Matalon, E la sposa chiuse la porta (Giuntina).

Un libro breve, ma intenso: la storia di una sposa che il giorno del matrimonio decide di chiudersi in camera e non uscire. Intorno, la descrizione di una carrellata di familiari che cercano di capire come risolvere la situazione. Una commedia leggera, intima, ironica, sulle aspettative deluse e sulla libertà di scelta. Chi di noi non ha vissuto, almeno una volta nella vita, questa situazione in cui non si sa che cosa fare, al di qua o al di là della porta?



C. Frugoni, Paure medievali. Epidemie, prodigi, fine del tempo (Il Mulino).

Le paure del Medioevo, i timori e le angosce delle persone, dalle malattie al timore del "diverso". Non si può non notare una continuità tra passato e presente, in un momento storico come quello che stiamo vivendo: l'uomo è sempre lo stesso e certi meccanismi si ripetono. Il libro propone anche un ricco apparato iconografico.



H. Stephens, Come nascondere un leone a Natale (Nord-Sud).

Un nuova parte della collana per i più giovani di Helen Stephens. Si ripete la dinamica delle storie precedenti: quando si ha un leone per amico, bisogna nascondere agli altri perché potrebbe spaventare. Quando la famiglia di Iris decide di passare il Natale fuori casa, il leone non può proprio seguirla...: ne siamo sicuri?

Claudiana di FIRENZE



M. de Cervantes, Don Chisciotte della Mancha.

In questo provvisorio e spiazzante periodo di pandemia la proposta di riprendere questo monumento alla letteratura mondiale, un romanzo della modernità, che racconta l'interruzione della realtà e la sfida all'impossibile. La lezione del cavaliere errante, con la sua follia coerente, è necessaria oggi più che mai. Don Chisciotte si muove come una maschera, come un radicale disadattato in una società che va in tutt'altra direzione rispetto alle sue idee. Consigliata l'edizione Einaudi con traduzione di Vittorio Bodini, op-

pure l'edizione di lusso Bompiani con un formidabile apparato critico e testo spagnolo a fronte.



R. de Ceccatty, Elsa Morante. Una vita per la letteratura (Neri Pozza).

La biografia di Elsa Morante, considerata di una delle scrittrici italiane più importanti del Novecento, che fornisce chiavi interpretative di molte pagine dei suoi romanzi. Gelosa della sua vita privata e quindi molto riservata, Elsa Morante ha quadro biografico complesso, una vita ricca di avvenimenti, di relazioni, fratture, conflitti.



Gianni Rodari

Il 2020 celebra un triplice anniversario centrato sulla figura di Gianni Rodari: 100 anni della sua nascita, 50 anni del premio Andersen e 40 anni dalla sua scomparsa. Il mercato mette a disposizione un'ampia gamma della vastissima produzione di questo immenso autore italiano: biografie, piccoli volumi o grandi raccolte di fiabe, filastrocche, racconti.

Claudiana di ROMA



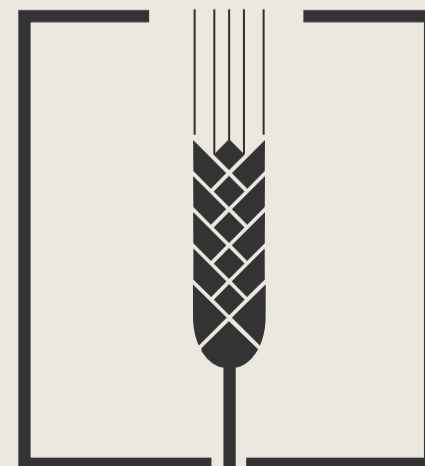
E. Gentile, Caporali tanti, uomini pochissimi. La storia secondo Totò (Laterza).

L'autore si diverte a ripercorrere la carriera del grande attore napoletano e a trovare i punti di contatto tra la storia italiana e il lavoro di Totò, che distingue tra i capetti, coloro che hanno esercitato il potere con prepotenza senza necessariamente averne le capacità e tutti gli altri, che con pazienza, onestà e con il duro lavoro hanno risollevato le sorti di un paese in grande sviluppo.



B. Obama, Una terra promessa (Garzanti).

Lettura appassionante, ma piuttosto impegnativa: l'autobiografia di Barack Obama, che racconta con tono colloquiale, ma anche molto preciso, la sua esperienza politica senza mettere però in secondo piano il contesto familiare, le storie vissute come padre, marito, figlio. Una lettura interessante, corredata da fotografie, per sbirciare dietro le quinte del suo lavoro, un invito ai giovani ad appassionarsi di politica e unire ai loro interessi personali quelli del paese o del contesto in cui vivono.



CULTURA La Claudiana è nota ai nostri lettori per le sue librerie, ma è anche una casa editrice: alle persone che vi lavorano abbiamo chiesto delle indicazioni per i regali di quest'anno

Lectture da offrire, e da offrirsi, per le feste che stanno arrivando e per qualsiasi momento in cui si abbia un po' di tempo per leggere. In un anno in cui c'è bisogno più che mai di spunti edificanti, che ci aiutino a dare un senso a queste festività natalizie e a ciò che stiamo vivendo



A. Litvina, A. Desnitskaya, *C'era una casa a Mosca* (Donzelli).

La storia della famiglia Muromtsev tra le mura della sua casa che, così come cambiano le generazioni e l'equilibrio familiare, cambia anche la sua struttura. Un modo di ricostruire la storia non solo dell'Unione Sovietica e della Russia, ma anche dell'Europa, dal 1902 al 2002. Una curiosità: sarà divertente, per i più giovani, andare a caccia degli oggetti che rimangono e attraversano i secoli.



K. Abdolah, *Il sentiero delle babbucce gialle* (Iperborea).

Il nuovo grande romanzo del cantastorie iraniano Kader Abdolah, ispirato alla vita di Said Sultanpur, poeta di spicco della rivoluzione iraniana, giustiziato durante il regime di Khomeini nel 1981. In quest'opera poliedrica la storia dell'Iran (coltivatori di zafferano, l'arrivo della modernità, le false promesse del regime islamico) fa da sottofondo a quella di personaggi di grande forza, soprattutto femminili.

Libreria Claudiana di TORRE PELLICE

Due proposte per far appassionare un bambino al mondo dell'arte moderna e contemporanea.



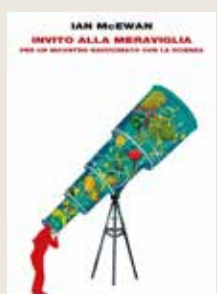
J. Franta, O. Horák, *Perché ai dipinti non servono titoli* (Franco Cosimo Panini).

Un museo interattivo e a fumetti che si trasforma in una classica caccia al ladro! Tra spiegazioni artistiche e tecniche, accenni alla storia dell'arte e una galleria di quadri tra i più celebri di sempre, il libro riesce a istruire appassionando e a solleticare la curiosità dei più piccini. Consigliatissimo per bambini a partire dai 9 anni.



C. Augias, *Guarda! 100 storie di artisti per scoprire il mondo* (Feltrinelli).

Per una storia dell'arte dall'antichità agli anni 2000 pensata apposta per i ragazzi. Ora più che mai, diamo importanza alla bellezza!



I. McEwan, *Invito alla meraviglia* (Einaudi).

Una raccolta di cinque saggi che analizzano il rapporto tra letteratura e scienza. Spesso ritenute discipline inconciliabili, vengono invece descritte come convergenti. I tratti comuni vengono raccontati partendo dalle opere di numerosi scienziati e scrittori, da Darwin a Einstein, da Galileo a Dawkins passando per Jane Austen, James Joyce e Omero. Ad accomunare tutte le questioni sono la ricerca estetica, la volontà di dare un senso alla fine (sia individuale sia collettiva), la ricerca del proprio Io e la necessità

di produrre un'opera originale che garantisca "l'immortalità" dell'autore.

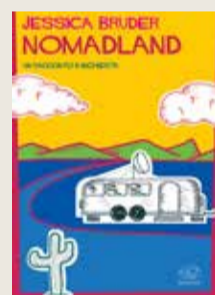


S. Dandini, *La vasca del Führer* (Einaudi).

Che cosa significa trovarsi al centro della Storia? Che cosa significa essere una donna in cerca di libertà ed emancipazione in un tempo in cui era impossibile esserlo? Ci ritroviamo a Parigi negli sfavillanti anni 30 e, poco dopo, sul fronte in cui si combatte la seconda guerra mondiale. Qualche pagina e una manciata di anni e ci ritroviamo nel bunker di un Hitler appena sconfitto. Quella di Lee Miller, raccontata con stupore, affetto e una scrittura magistrale da Serena Dandini, è anche la storia di alcuni avvenimenti

fondamentali del secolo scorso: mai banale e sempre alla ricerca, ripercorre i tratti di una vita straordinaria.

Claudiana di MILANO



J. Bruder, *Nomadland, Un racconto d'inchiesta* (Clichy).

Una ricerca di oltre tre anni, che racconta vite ed esperienze di persone che hanno deciso di abbandonare le loro case per continuare a vivere in camper. Una scelta fatta spesso al momento del raggiungimento della pensione, non dettata per forza da una visione eccentrica della vita, ma soprattutto dalla povertà. Non si tratta quindi di turisti, ma di persone che ogni giorno cercano dei lavori saltuari, spesso faticosi, che permettano loro di vivere un'esistenza normale. Un'inchiesta su un fenomeno che ha preso piede negli ultimi anni negli Stati Uniti.



J. Panek, *L'amore al tempo dei cambiamenti climatici* (Keller).

Uno scienziato della Repubblica Ceca si ritrova catapultato a Bangalore in India per un convegno scientifico. Una serie di certezze che aveva prima di arrivare in questa caotica città crollano e si ritrova senza direzioni, ponendosi domande a cui fatica a trovare risposte. Un libro con uno stile particolare, con frasi e periodi molto lunghi, quasi a voler catturare i sentimenti del protagonista.



J. Restano, *La slitta rossa* (Einaudi ragazzi).

Un libro per ragazzi (ma che ha molto da raccontare anche agli adulti). Ambientato nei pressi di Biella (Piemonte), è il racconto della storia vera della mamma dell'autrice, bambina ai tempi della seconda guerra mondiale, che cerca di preservare la sua giovinezza e la sua spensieratezza dalle atrocità della guerra, anche grazie a una grande amicizia.



M. Pesce, M. Mancini, *Rosa Parks* (Beccogiallo).

Graphic novel con illustrazioni di Matteo Mancini. Per ricordare, ancora una volta, il coraggio di Rosa Parks e per ribadire che la lotta per l'uguaglianza coinvolge tutti e tutte. La vicenda di questa grande donna che, con un gesto apparentemente piccolo, ha dato il via a un percorso internazionale che si riflette nell'attualità del movimento *Black Lives Matter*.

CULTURA Dopo il grande successo di «Patele», una sorta di Risiko nostrano ambientato a Torino, Torino Factory propone una rivisitazione tutta Piemontese del famoso gioco da tavola

Dalle Patele al Gioco dell'oca

Il primo è stato *Torino Xxl*: un gioco da tavola ispirato a *Monopoli* (infatti, inizialmente, il nome era *Torinopoli*) ma ambientato a Torino: andò a ruba in città, e i suoi creatori, *Torino Factory*, capirono che occorreva rilanciare.

Nel 2019 toccò quindi a *Patele*, nuovo gioco di ambientazione torinese che si ispirava questa volta al *Risiko*, sebbene in mezzo ci fossero anche vari riferimenti cinematografici (in particolare le colorate gang dei *Guerrieri della Notte*) e il contributo di Giuseppe Culicchia nella stesura dell'ambientazione scherzosa, che ritraeva un inedito Bruno Gambarotta come "istigatore di folle".

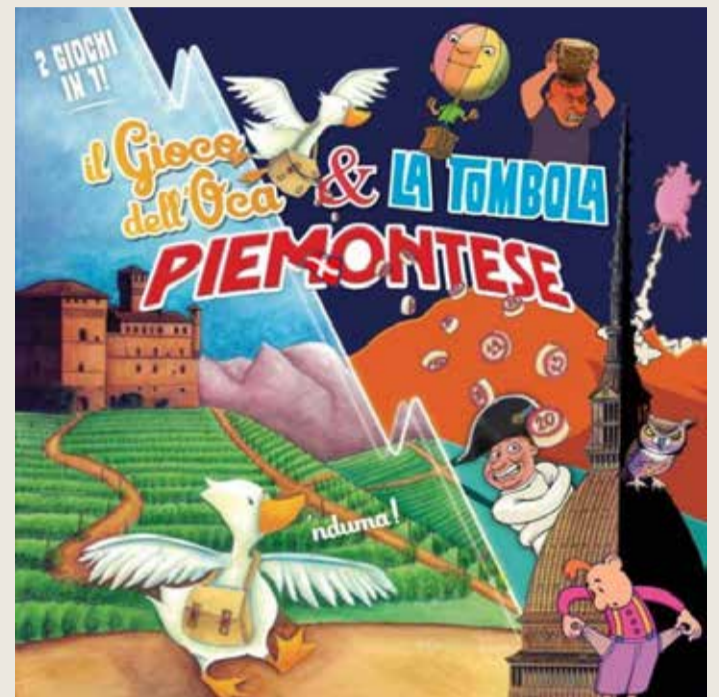
Nel 2020 sono ben due le rielaborazioni di giochi da tavola proposte: il Gioco dell'oca e la tombola, uniti in un'unica confezione che porta il nome di *OcaTombola Piemontese*. «Visto che in passato abbiamo omaggiato la città di Torino, quest'anno

abbiamo pensato che fosse bello allargare il discorso all'intero Piemonte, e abbiamo pensato a due classici giochi natalizi», spiega Mario Santagati di *Torino Factory*. Il tabellone è uno solo, ma *double face*, perciò si può scegliere a cosa giocare a seconda del lato. «La tombola è ispirata alla smorfia piemontese: ogni numero rappresenta una situazione ridicola, paradossale, vignettistica». Ebbene sì: esiste anche una smorfia piemontese.

Il Gioco dell'oca permette invece di seguire un percorso attraverso tutto il Piemonte, tenendo in considerazione non solo luoghi veri e propri, ma anche prodotti tipici e sagre, fino ad arrivare a Palazzo Madama, dove, idealmente, nidifica l'oca vincitrice. Per via di questo lungo percorso, spiega ancora Santagati, le caselle sono più numerose del gioco consueto: non c'era abbastanza spazio, se no, per rappresentare tutto. Le regole sono all'incirca quelle a cui siamo abituati, tranne l'aggiunta di alcune carte speciali (sempre di ispirazione "piemontese") per rendere il gioco più movimentato.

Nonostante la veste inedita, l'intenzione nel confezionare questi giochi è stata quella di ricreare l'immagine di un vecchio gioco da tavola, familiare, ritrovato dopo molto tempo e proposto come attività familiare e natalizia. Per questo, sono state particolarmente curate le illustrazioni, rese volutamente *vintage* da Valeria Pavese e dal prof Ugo.

Come sempre, per quanto riguarda i giochi di Torino Factory, si parte da una campagna di *crowdfunding*: sul sito *Starteed* si può contribuire alla sua produzione e, volendo, prenotare una copia del gioco per quando l'obiettivo monetario sarà raggiunto. All'interno di questa campagna è inclu-



sa anche una versione rinnovata di *Torino Xxl*, rivisitato dal punto di vista grafico ma anche di contenuto: ci saranno nuovi possibili "personaggi" da rappresentare, nuove attività speciali e nuove carte a sorpresa.

Nel momento in cui questo articolo verrà letto, è possibile che la campagna di *crowdfunding* si sia già conclusa. In quel caso, per avere informazioni su come procurarsi questi giochi, occorre contattare commerciale@torinofactory.it. Parte dei ricavi, come già per giochi precedenti, verrà devoluta a Specchio dei Tempi onlus.



LICEO VALDESE
DI TORRE PELLICE



via Beckwith, 1 - 10066 Torre Pellice (TO)
tel. 0121 91 260

www.liceovaldese.it | porteaperte@liceovaldese.it

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

DICEMBRE GIOVEDÌ 10 ORE 17.30
SABATO 12 ORE 10

GENNAIO GIOVEDÌ 14 ORE 17.30
SABATO 16 ORE 10

CULTURA L'ultima fatica editoriale di Carlo Degiovanni racconta la storia della marcia alpina, oggi declinata con altri nomi, partendo dalle prime gare in Piemonte e tracciando profili di protagonisti

Di corsa in montagna

Marco Besson

In questi anni *L'Eco delle Valli free press* si è più volte occupato di corsa, a testimonianza del crescente interesse per questo sport. Ma se lo *skyrunning*, il *trail* e, soprattutto, la loro diffusione a livello popolare sono fenomeni relativamente recenti, la corsa in montagna ha invece una lunga storia nelle vallate alpine. E le valli valdesi non fanno eccezione, basti pensare alla mitica "Tre Rifugi", ma anche alle primordiali competizioni sul Castello datate "primi del 900"! Una storia che nel secolo scorso ha assunto le caratteristiche e il nome oggi un po' desueto, di marcia alpina.

*Marcia Alpina. L'inutile splendida fatica** di Carlo Degiovanni esplora questo sport, che non ha mai attirato l'attenzione del grande pubblico e del mondo dell'informazione di massa, ma ha appassionato molti montanari, sportivi quasi sempre pura-

mente dilettanti, e movimentato le estati di molte località alpine. Atleta e organizzatore di gare, profondo conoscitore della materia, Carlo Degiovanni non ci propone una noiosa narrazione cronologica e neppure una *summa* con pretese di completezza. L'autore adotta quello stile per il quale è famoso per intrattenere il pubblico durante i suoi numerosi servizi come *speaker* alle competizioni podistiche di una bella fetta di Piemonte. Descrive quelle manifestazioni che più di altre hanno segnato la storia della disciplina con una serie di piccoli quadri. La sua penna mescola dati e date, ritratti di grandi campioni e anonimi montanari protagonisti per un giorno, aneddoti, ricordi e riflessioni personali o condivise, il tutto con la giusta dose di ironia e autoironia. Tessere di un mondo fatto di molte e variegate realtà locali, alcune effimere e vissute al limite dell'improvvisazione, altre con una storia che ha attraversato gran parte del secolo scorso arrivando

magari, con tutti gli aggiustamenti del caso, fino ai giorni nostri.

Fa eccezione il «Giro di Viso», inteso ovviamente come manifestazione podistica, la cui storia viene ricostruita in maniera più completa e puntuale. Una scelta giustificata perché proprio ripercorrendo l'evoluzione di questa idea, dai pionieristici tentativi del 1987 all'ambizioso progetto per il 2021 (Covid permettendo), emerge come e quanto sia cambiato nel corso degli anni l'approccio alle lunghe distanze. Un diverso approccio che ha accompagnato l'affermarsi del *trail* e della sua filosofia accentrata più sulla partecipazione che sulla competizione. Ma che continua a reggersi sull'amore per la fatica che ha spinto i valligiani a misurarsi sui sentieri più impervi fin dall'inizio del secolo scorso!



* C. Degiovanni, *Marcia Alpina. L'inutile splendida fatica*. Saluzzo, Fusta, 2020, pp. 256.

Che cosa sono le nuvole/Come brillano stasera le stelle!

Daniele Gardiol

Nel cortometraggio *Che cosa sono le nuvole?* di Pier Paolo Pasolini (1967), Totò e Ninetto Davoli, due marionette gettate via dal teatrino dove lavoravano, distesi in una discarica guardano in alto. A Ninetto che chiede che cosa siano quelle cose lassù nel cielo, Totò risponde: «le nuvole» ah, straziante, meravigliosa bellezza del creato».

Quando gli astronomi furono in grado di calcolare l'energia sprigionata dal Sole, rimasero di stucco, perché non si conosceva nessun processo fisico in grado di produrre tutta quella po-

tenza. Poi il solito Einstein, nel 1905, scrisse la sua più nota equazione, $E = mc^2$, e allora si intuì la risposta: un qualche meccanismo doveva essere in grado di convertire una parte della massa del Sole in energia. Producendone in quantità enorme, visto che c'era di mezzo la moltiplicazione per c , la velocità della luce (quasi 300.000 km/s), addirittura al quadrato.

Ma qual era questo meccanismo? Lo individuò e descrisse un altro fisico di origine tedesca, Hans Bethe, nel 1938. Anzi, i meccanismi sono due, e fanno parte dei processi di fusione nucleare. Il primo è chiamato ciclo protone-protone: in sintesi, quattro nuclei di Idrogeno si fondono in un nucleo

di Elio, che ha una massa leggermente minore dei quattro nuclei originari. L'eccesso di massa si trasforma appunto in energia secondo l'equazione di Einstein. Il secondo è detto ciclo CNO (Carbonio-Azoto-Ossigeno), perché provoca la trasformazione di Idrogeno in Elio utilizzando questi tre elementi come catalizzatori. Entrambi i cicli producono inoltre delle particelle chiamate neutrini.

Nel Sole, il 99% dell'energia è prodotta con il ciclo protone-protone. Si ipotizzava che il restante 1% fosse invece prodotto con il ciclo CNO. Pochi giorni fa l'esperimento *Borexino*, un rivelatore che si trova ai Laboratori nazionali del Gran Sasso, ha confer-

mato questa ipotesi, riuscendo a effettuare una misura quasi impossibile proprio sui neutrini solari. I neutrini infatti non si lasciano "catturare" molto facilmente, e inoltre è necessario isolare il segnale in un mare di rumore ambientale. Un po' come cercare di capire il discorso di una persona che bisbiglia durante una partita di calcio, nella curva opposta dello stadio. Questa conferma sperimentale è di fondamentale importanza, perché il ciclo CNO, marginale nelle stelle piccole come il Sole, è invece predominante nelle stelle più massicce e più calde. Da oggi possiamo dunque dire di aver capito come brillano le stelle del firmamento.

DAGATTI
REVISIONI & COLLAUDI

Via Saluzzo 124 - PINEROLO (To)
Tel. 0121.37.88.64 - www.dagatti.it

CULTURA Oltre trent'anni di carriera per gli Yo Yo Mundi, gruppo di Acqui Terme che esce con un nuovo album pubblicato grazie a una campagna di crowdfunding che ha fruttato quasi 15000 euro

La rivoluzione parte dagli Yo Yo Mundi

Riassumere in poche righe una storia più che trentennale è un'operazione ingrata, perché è inevitabile tralasciare dettagli importanti e passaggi fondamentali per spiegare al meglio il percorso di una *band* che ha lasciato un'impronta evidente nella cultura musicale italiana. Gli "YoYo Mundi", composti da Paolo Enrico Archetti Maestri, Andrea Cavaliere, Fabio Martino, Eugenio Merico e Fabrizio Barale sbocciano ad Acqui Terme sul finire del 1988, in un terreno da sempre fertile per ispirazioni, cultura e influenze di vario tipo; tutti elementi che il gruppo ha fatto propri, intrecciando un sapiente disegno di letteratura, poesia, folklore, tradizione, rock, con uno sguardo sempre volto verso un orizzonte più ampio del proprio luogo natio, tanto da portare la propria musica anche ben al di fuori dei confini nazionali, raccogliendo volta per volta nuove idee da includere nel proprio lavoro.

La *Rivoluzione Del Battito Di Ciglia* è la diciannovesima fatica della *band* che con questo eloquente titolo mostra un deciso cambio di direzione rispetto alle produzioni precedenti. L'atto di furore energetico e implicitamente violento della rivoluzione si realizza con un gesto impercettibilmente delicato e istintivo come un battito di ciglia: un ossimoro che rappresenta perfettamente il *mood* dell'album che tra ritmati momenti rock e dolci ninna-nanne riporta l'attenzione su un mondo che troppo spesso perdiamo di

vista, cioè il mondo degli uomini, delle emozioni, delle passioni, di un'interiorità vergognosamente celata. Un inno all'orgogliosa fragilità dell'esistenza, raccontata con arrangiamenti puntuali e puliti, azzeccatissimi e mai fuori posto.

La *Rivoluzione Del Battito Di Ciglia* rimette al centro la persona, restituendole la giusta dignità e individualità troppo spesso sacrificate in nome di spietati meccanismi commerciali fatti di numeri, *like*, condivisioni e soldi. Gli "Yo Yo Mundi" riescono a raccontare tutto questo in un lavoro cantautorale che riesce a mantenere alta l'attenzione dall'inizio alla fine, senza mai lasciarsi andare né a una nostalgica autoreferenzialità né a una sperticata voglia di forzato rinnovamento.



ABITARE I SECOLI

Un buon vecchio di molto buon cuore



Piercarlo Pazé

In un'Italia dove una parte consistente della popolazione è formata da anziani (impietosamente definiti improduttivi e considerati un peso), si dimentica che le epoche passate conoscevano la figura del buon vecchio, un uomo segnato dall'età e fragile nel corpo che la comunità del villaggio rispettava, ascoltava e considerava per l'accumulo dei suoi ricordi e la ricchezza delle conoscenze ed esperienze derivate dai suoi molti anni, la saggezza dei giudizi e l'autorevolezza nell'orientare le decisioni.

Personaggi patriarcali di tale genere si trovano nella storia delle Valli. A metà marzo 1555 i pastori Vernou e Lauversat, che da Calvino avevano ricevuto la missione di instaurare una Chiesa riformata nella regione delle Alpi, a Fenestrelle incontrarono uomini e donne che tendevano loro le mani, ma anche altre persone notabili che si opponevano all'ingresso di predicatori pubblici venuti da Ginevra. A sciogliere il contrasto e a farli accettare fu, come hanno raccontato gli stessi Vernou e Lauversat, un intervento inaspettato: «un buon vecchio di molto buon cuore ci venne davanti ma, avendo il cuore stretto dalla paura che ci fosse impedito, non riuscì a fare altro che tirarsi indietro e mettersi a piangere». La testimonianza muta e pacifica di quest'uomo aprì all'accoglienza e, qualche giornata dopo, festa di Pasqua, i nuovi arrivati celebrarono per la prima volta la Santa Cena in pubblico in un prato. Poiché la storia può essere maestra di vita, occorrono oggi altri vecchi "di molto buon cuore", riconosciuti per la loro saggezza, i quali orientino ad accogliere e trattare con umanità e giustizia gli stranieri e i poveri che bussano alle nostre porte e ad abbattere i muri eretti da Stati Uniti e da Israele e le frontiere poliziesche della nostra Europa. Ma sapremo ascoltarli?

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

**Bi.eMme
Spurghi**

di Bertorello Marta



Il tuo ambiente, sicuro.

Tel. 0121 515876

Cell. 339 5201320

SERVIZI ECOLOGICI

**URGENZE
24/7**

**Pulizia fosse biologiche
Spurghi civili e industriali
Disotturazione grondaie, wc,
lavandini, tubazioni
Video ispezione tubazioni e scarichi
Bonifica cisterne e serbatoi
Trasporto rifiuti liquidi
Pulizia depuratori e impianti biologici
Noleggio WC chimici**

SERVIZI I dati confermano la sensazione e la percezione della temperatura: sta crescendo e ogni anno si infrangono nuovi record verso l'alto, e le contromisure in atto sono ancora troppo blande

Meteo
www.meteopinerolo.it

Una tabella che fa riflettere: l'aumento della temperatura è evidente

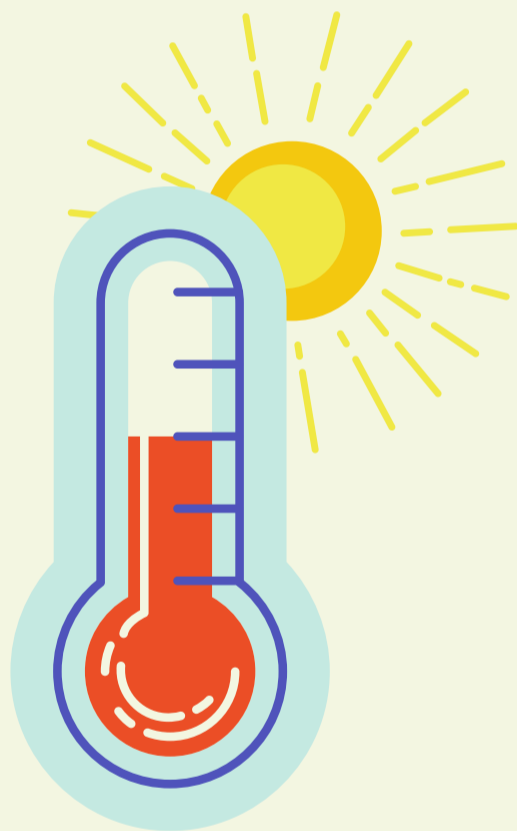
Ormai sempre più frequentemente, praticamente con cadenza annuale, ci troviamo ad affrontare lunghi periodi di tempo stabile e secco, a causa di ingombranti presenze anticicloniche che limitano al minimo la dinamicità atmosferica. Spesso i mesi considerati i più piovosi dell'anno registrano poche precipitazioni rispetto alla media climatica e invece, quando la media pluviometrica viene rispettata o superata, le piogge si concentrano in pochi giorni creando notevoli disagi.

Sono tutti sintomi di variazioni a livello globale relative al riscaldamento globale e al conseguente cambiamento climatico, che agisce in prima linea sulle condizioni climatiche mondiali che si ripercuotono poi sui risvolti meteorologici locali.

In questi giorni sta girando sul web un'interessante tabella elaborata sulla base dei dati NASA/GISS GLOBAL Land-Ocean (ovvero le rilevazioni di temperature su terra e sugli Oceani), relativa alla classifica dei mesi più caldi dal 2001 in avanti rispetto a tutte le medie mensili dal 1880. Che

dagli anni 2000 il trend termico in aumento si fosse accentuato è ormai assodato, ma fa veramente impressione quanto sta succedendo dal 2013/2014, quando praticamente ogni mese dell'anno è riuscito a rivelarsi almeno una volta il più caldo di sempre.

C'è tuttavia una considerazione da fare, che in parte smorza l'approccio "catastrofico" di questa tabella ma che non vuole assolutamente sconfessarne i risultati o il significato, anzi. Negli ultimi due secoli, parlando quindi relativamente al lasso temporale della tabella, sono aumentati esponenzialmente i punti di rilevazione della temperatura a livello mondiale, soprattutto per quanto riguarda le boe oceaniche. Queste misurazioni più capillari hanno sicuramente ampliato il divario termico negli anni. Meglio quindi leggere la tabella solo a livello cromatico, ignorando le classificazioni numeriche da record. A livello mediatico cambia l'impatto, il significato però no. Dal 2014 la situazione è precipitata e non sembrano esserci margini di miglioramento nel breve.



ALTROVE QUI Perché ho lasciato il Togo



L Togo, ufficialmente, si chiama Repubblica togolese, ma di Repubblica non ha niente. È una piccola striscia di terra stretta tra Ghana e Benin con capitale Lomé, città che è sul mare, il golfo di Guinea.

Per raccontare il Togo di oggi, bisogna raccontare il Togo della storia e i tentativi di essere un paese libero che sono sempre durati pochissimo e sempre sono finiti del sangue da parte dell'esercito, servo dei dittatori, che non hanno nessun interesse verso il popolo, ma solo verso il proprio benessere.

Abbiamo infatti un primato di cui non andare fieri, perché in Togo c'è stato il primo colpo di Stato militare in Africa, dopo tre anni dall'Indipendenza. Il presidente Olympio fu ucciso dai togolesi che erano dell'esercito francese e misero al suo posto Nicolas Grunitzky. Poco dopo però anche Grunitzky fu cacciato e inizia il dominio di Eyadéma che con il figlio ancora oggi continua.

Étienne Eyadéma, che controllava l'esercito, instaura subito un regime e facendo finta di essere con il popolo badava ai suoi interessi. Nazionalizza le principali risorse economiche del paese, obbliga tutti i togolesi che avevano un nome di battesimo europeo di cambiarlo con un nome locale, ma poi tratta sempre con l'Europa per stare bene. L'opinione pubblica internazionale ha fatto un po' finta di indignarsi e ha fatto pressione per elezioni libere e negli anni '90 Eyadéma lascia per un po' il potere perché il suo esercito, che dovrebbe essere l'esercito dello Stato, intimidisce tutti, oppositori, stampa, politici e così vince anche le "elezioni", continuando il modo antidemocratico e cambiando leggi e costituzioni a suo piacere per stare al potere per sempre. Nel 2005 muore, e a prendere il potere non è chi dovrebbe, ma è il figlio, con l'esercito che continua a cambiare le leggi in modo da rimanere "legalmente" al potere.

Le manifestazioni furono soffocate nel sangue e anche Gnassingbé finge le elezioni, che ovviamente lo confermarono, ma furono oggetto di molti sospetti e denunce di irregolarità e brogli.

E poi c'è qualcuno che ancora mi domanda perché ho lasciato il Togo.

ALTROVE QUI

La rubrica curata dal Servizio Migranti della Diaconia Valdese

CLASSIFICA DEI MESI PIU' CALDI 1880-2020

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
GEN	26°	8°	10°	16°	12°	18°	4°	36°	14°	11°	22°	24°	13°	9°	6°	2°	3°	7°	5°	1°
FEB	26°	10°	17°	11°	16°	12°	13°	34°	20°	8°	23°	22°	15°	19°	5°	1°	3°	7°	4°	2°
MAR	21°	8°	19°	16°	11°	18°	13°	12°	23°	6°	15°	20°	14°	10°	5°	1°	4°	7°	3°	2°
APR	22°	16°	19°	15°	11°	24°	8°	21°	14°	6°	12°	10°	20°	7°	9°	2°	4°	5°	3°	1°
MAG	17°	14°	15°	23°	13°	20°	10°	19°	12°	9°	18°	8°	16°	5°	7°	2°	3°	6°	4°	1°
GIU	20°	18°	22°	23°	14°	13°	15°	21°	12°	10°	16°	11°	8°	9°	3°	4°	7°	5°	2°	1°
LUG	17°	12°	16°	33°	10°	20°	13°	15°	6°	11°	8°	18°	14°	19°	7°	3°	5°	4°	1°	2°
AGO	19°	18°	14°	21°	16°	9°	17°	22°	11°	12°	8°	15°	10°	5°	6°	1°	4°	7°	2°	3°
SET	20°	14°	15°	21°	11°	12°	17°	16°	9°	13°	18°	10°	8°	4°	5°	3°	7°	6°	2°	1°
OTT	21°	20°	10°	18°	9°	13°	19°	14°	16°	11°	15°	8°	12°	7°	1°	6°	5°	2°	3°	4°
NOV	13°	18°	20°	12°	10°	11°	17°	14°	8°	7°	19°	9°	5°	15°	1°	3°	4°	6°	2°	?
DEC	14°	23°	8°	18°	11°	6°	19°	16°	10°	22°	12°	17°	9°	7°	1°	5°	3°	4°	2°	?

DATI: NASA/GISS GLOBAL Land-Ocean, base: 1951-1980



UN SORSO PIÙ IN ALTO

BEVI LA PUREZZA DELLE ALPI.



Nel cuore delle Alpi piemontesi, tra boschi e torrenti incontaminati, nasce Acqua Valmora. Un'acqua minerale, **pura** e **leggera**, che porta con sé tutte le qualità della sua **origine alpina**.



Acqua Valmora utilizza bottiglie **100% riciclabili**.

VALMORA
ACQUA MINERALE