



l'Escursionista

la rivista della Unione Escursionisti Torino

Dicembre 2020

€ 0,00

Selvaggio ritorno e domestico abbandono

Uno sguardo sulla fauna alpina dimenticata

Prodigio a piè dell'Alpi

Romanzo di un miracolo al Santuario di Trana (parte I)

Bianco Natale

Cantando con il Coro Edelweiss

Un anello per la cappella della Cotelivier da Chateau Beaulard

I viaggi del nostro Marco Polo

Ciak, si scala!

La storia del cinema di alpinismo e arrampicata diventa un libro



ANDRA TUTTO BENE

SOTTO SEZIONI E GRUPPI



seguici su



Anno 8 – Numero 84/2020

Autorizzazione del Tribunale di Torino 18 del 12/07/2013



Rivista realizzata dalla Sotto Sezione CAI UET e distribuita gratuitamente a tutti i soci del CAI Torino



Sezione di Torino



Il secondo Lockdown

L'editoriale del mese di Novembre era improntato alla speranza di poter svolgere almeno le ultime escursioni dell'anno 2020 in compagnia dei Soci UET invece questo mese si è rivelato piuttosto negativo per l'incremento delle infezioni da COVID 19 e il Piemonte, come altre Regioni, è nuovamente in lockdown.

Abbiamo nuovamente bisogno dell'autodichiarazione per gli spostamenti fuori dal Comune di residenza e l'obbligo di rispettare molte regole per prevenire il contagio. Non possiamo allontanarci troppo da casa e quindi l'autunno lo possiamo vedere solo nei parchi cittadini e nei viali alberati.

A fine ottobre, come ho già detto, avevamo la speranza di poter fare le ultime escursioni del nostro programma e vedere i nostri amici invece non abbiamo potuto farlo; le nostre speranze si sono scontrate con l'aumento delle infezioni e dei ricoveri in ospedale e siamo nella stessa situazione di questa primavera.

La temuta seconda ondata di infezioni è arrivata puntuale, ma non abbattiamoci troppo perché se siamo attenti e precisi nel rispettare le regole supereremo anche questo momento.

I nostri programmi invernali Sci fondo ed Escursioni con le ciaspole sono pronti e pubblicati sul nostro sito web, aspettiamo la neve visto che siamo quasi alla fine di Novembre e l'indice di infezione inizia lentamente a diminuire.

Purtroppo l'autunno sta terminando e limitati negli spostamenti, non abbiamo potuto apprezzare i caratteristici colori di questa stagione che le camminate in montagna ci avrebbero offerto, ma la temperatura ancora mite permette di fare, a chi abita in Torino, passeggiate nei parchi cittadini e nei boschi che circondano la città andando alla ricerca di angoli particolari mai visti, sentieri e stradine sulla collina che non avevamo mai il tempo di osservare.

Per chi, come me abita nella cintura di Torino e predilige quindi fare passeggiate dove ci sono ancora spazi verdi di campagna o di bosco, ha modo di osservare come il grano seminato a file è già germogliato e i prati sono verdi e ben rasati.

Nei boschi si cammina su uno strato di foglie scricchiolanti che nascondono le insidie delle pietre nascoste.

Non abbiamo i colori dei fiori primaverili ma i caldi colori delle foglie fanno risaltare il verde dell'erba e risalendo i piccoli rilievi



ANDRÀ TUTTO BENE

Prima e quarta di copertina di questo mese: *Il Matterhorn (Cervino, lato elvetico) ritratto dal villaggio di Zermatt, Canton Vallese – e - Riflessi autunnali al Riffelsee: la piramide del Cervino e la meravigliosa Dent Blanche. (Zermatt, Canton Vallese)*

Per gentile concessione di AnnaMaria Gremmo

che si incontrano, si può con molta fantasia, immaginare di essere in qualche vallata alpina.

Nel mio caso abitando ad Alpignano quando mi trovo a camminare nei boschi ai confini con Caselette, dove si trova un enorme masso erratico denominato *Pera Auta*, frequentato dagli arrampicatori, posso immaginare di trovarmi ai piedi di una parete di chissà quale importante montagna delle Alpi.

Bisogna trovare interessi nuovi per superare questi momenti tristi che ci regala la pandemia ed evitare il più possibile di contagiarsi per essere in buona salute quando avremo la possibilità di riprendere ad andare in montagna.

Colgo l'occasione per fare a tutti i Soci e simpatizzanti UET i migliori Auguri di Buone Feste di fine anno, senza settimana bianca questo anno, in famiglia nella speranza di un prossimo anno 2021 migliore di questo.

Buon Natale e Buon Anno.

Domenica Biolatto
Presidente UET



Sezione di Torino



Auguri GEAT!

Nel mese di Novembre la Sottosezione GEAT ha festeggiato i 100 anni della sua fondazione avvenuta il 20 Novembre 1920.

Inizialmente la GEAT era associata alla FIE (Federazione Italiana Escursionismo) poi nel 1929 confluì nel CAI.

Da sempre la GEAT si è dedicata all'organizzazione e allo svolgimento dell'alpinismo, scialpinismo ed escursionismo di tutte le difficoltà, attività che tutt'ora prosegue con la proposta di un calendario annuale di uscite in montagna che soddisfa le esigenze di tutti i Soci.

Ma l'impegno va oltre avendo in cura il Rifugio Val Gravio e diversi bivacchi.

Con queste poche righe il Consiglio Direttivo ed tutti i Soci UET porgono i loro Auguri per questo "compleanno" così importante - festeggiato in sordina a causa della situazione sanitaria.

Auguri GEAT!





SOTTOSEZIONE DEL CAI TORINO

Rivista mensile della Unione Escursionisti Torino

Anno 8 – Numero 84/2020
Autorizzazione del Tribunale
18 del 12/07/2013

Redazione, Amministrazione e Segreteria
Salita al CAI TORINO n. 12 - 10131 Torino tel.
011/660.03.02

Direttore Editoriale
Mauro Zanotto

Condirettore Editoriale
Laura Spagnolini

Direttore Responsabile
Roberto Mantovani

Relazioni con il CAI Sezione Torino
Francesco Bergamasco

Redazione UET Torino

Comitato di redazione : Laura Spagnolini,
Luisella Carrus, Domenica Biolatto, Luciano
Garrone, Ornella Isnardi, Giovanna Traversa,
Piero Marchello, Franco Griffone, Walter
Incerpi, Ettore Castaldo, Mauro Zanotto, Sara
Salmasi, Christian Casetta, Beppe Previti,
Emilio Cardellino, Luigi Sitia, Aldo Fogale,
Luigi Leardi, Maria Antonietta Pinto,
Maria Teresa Bragatto, Pier Mario Migliore

Collaboratori esterni : Beppe Sabadini,
Chiara Peyrani, don Valerio d'Amico,
Maria Teresa Andruetto Pasquero,
Giulia Gino, Sergio Vigna, Marco Giaccone,
Giovanni Cordola, Gianluca Menichetti,
Cristina Natta Soleri, Veronica Lisino,
Fabrizio Rovella

Email : info@uetcaitorino.it

Sito Internet : www.uetcaitorino.it

Facebook : [unione escursionisti torino](https://www.facebook.com/unione.escursionisti.torino)

Facebook : [l'Escursionista](https://www.facebook.com/l'Escursionista)

Sommario Dicembre 2020

Editoriale – Riflessioni della Presidente	
Il secondo Lockdown	02
Sul cappello un bel fior - La rubrica dell'Escursionismo Estivo	
Un anello nel vallone di Angrogna	
<i>Luoghi storici valdesi</i>	05
Penna e calamaio – Racconti per chi sa ascoltare	
Prodigio a Piè dell'Alpi (parte I)	08
Il cantastorie Il cantastorie - Fiabe, saghe e leggende delle Alpi	
La Teréina	15
Canta che ti passa! - La rubrica del Coro Edelweis	
Bianco Natale	21
Il mestolo d'oro - Ricette della tradizione popolare	
La Sagra del Pesto	26
C'era una volta - Ricordi del nostro passato	
Estate di San Martino e "fé San Martin"	31
la Vedetta Alpina - la rubrica del Museo Nazionale della Montagna	
Ciak, si scala!	
<i>La storia del cinema di alpinismo e arrampicata diventa un libro</i>	34
Marco Polo - Esplorando... per Monti e Valli	
Un anello per la cappella della Cotelivier da Chateau Beaulard	37
Terre Alte - Riflessioni sull'ambiente alpino	
Selvaggio ritorno e domestico abbandono	
<i>Uno sguardo sulla fauna alpina dimenticata</i>	41
Il medico risponde - Le domande e le risposte sulla nostra salute	
Meditazione per Dormire: funziona veramente?	48
Strizzacervello - L'angolo dei giochi enigmistici	
Strizzacervello	51
Prossimi passi - Calendario delle attività UET	
Dicembre gelato non va disprezzato	58
Reportage – Ai confini del mondo	
Confini reali e confini immaginari	60
Color seppia - Cartoline dal nostro passato	
Monte Angiolino	
<i>Sesta gita sociale - 11 maggio 1913</i>	62



Per comunicare con la redazione della rivista
scrivici una email alla casella:

info@uetcaitorino.com

Un anello nel vallone di Angrogna

Luoghi storici valdesi



Sul cappello un bel fior
la rubrica dell'Escursionismo estivo

- Località di partenza: Slargo subito dopo le case Carlevà mt. 856
- Dislivello: mt. 222
- Tempo complessivo: 2 ore e 45 minuti c.ca
- Difficoltà: T/E
- Riferimenti: Carta dei sentieri e stradale 1:25.000 n° 7 Val Pellice Fraternali editore

Questo breve itinerario, quasi una passeggiata, nella prima parte del suo sviluppo tocca alcuni significativi siti storici valdesi raggiungendo, nella seconda parte numerose borgate del vallone di Angrogna, molte delle quali oggi ancora con residenti fissi.

Nel ritorno si percorre verso valle un tratto del "Sentiero del popolo Alato". In c.ca 900 mt. di dislivello questo itinerario, che parte dalla borgate di Ricca-Coisson poste quasi a

In ricordo del colonnello Beckwith sulla
scuoletta di Odin

CHARLES
BECKWITH
LIEUTENANT
COLONEL
ANGLAIS
BIENFAI-
TEUR DE
VAVDOY
1837

fondovalle, raggiunge al culmine il monte Servin prima cima del lungo crinale che dal colle della Vaccera s'eleva verso il Gran Truc.

Giunti con l'auto in val Pellice, superato l'abitato di Luserna S. Giovanni, alla successiva rotonda si esce alla prima seguendo l'indicazione per Angrogna.

Subito si sale toccando borgate a case sparse sino a pervenire ad un bivio dove si continua dritti lasciando a destra la strada che prosegue per il colle della Vaccera. In breve si raggiunge la piazzetta di S. Lorenzo, capoluogo del comune di Angrogna.

Qui giunti si prende la strada che sale verso destra rasentando prima il tempio valdese, poi la chiesa cattolica. Dopo alcuni tornanti si giunge ad un bivio dove si svolta a sinistra seguendo l'indicazione per "Ghieisa d'la Tana" e "Chanforan".

Appena superate le poche case di Carlevà l'asfalto termina nei pressi di un ampio piazzale dove si può lasciare l'auto. Qui troviamo altri cartelli indicatori e un'ampia traccia s'inoltra raggiungendo in breve una zona con anfratti e roccioni nei pressi di una bacheca illustrativa.

Si scende verso il basso, su sentiero lastricato protetto da mancorrenti, sino a raggiungere l'imbocco della Ghieisa d'la Tana dove troviamo alcune targhe in marmo celebrative.

Superato lo stretto cunicolo iniziale si esce in una vasta caverna dove la luce scende dall'alto creando un ambiente di grande suggestione.

La tradizione vuole che questo fosse luogo di rifugio e di culto durante le persecuzioni.

Risaliti, si prosegue lungo l'ampia traccia che in breve raggiunge il borgo di Odin dove una scritta su una casetta ricorda il colonnello Beckwith, un inglese che nell'800 fece costruire tanti piccole scuole nelle valli valdesi.

Alcune, come questa, oggi sono diventate dei musei. Si prosegue poi tra le case in leggera



Caratteristico ponte in pietra

salita lungo la stradina asfaltata che raggiunge in breve la radura dov'è posta la stele di Chanforan, eretta nel 1932 per ricordare il sinodo che quattrocento anni prima sancì l'adesione dei valdesi alla Riforma protestante, con già in vista le case di Serre poste attorno al tempio.

Raggiunto il successivo bivio si seguono ora le indicazioni per Buonanotte e Arvura. Si prosegue lungo la strada, che alterna tratti in piano ad altri dove si sale di poco, superando di continuo piccoli corsi d'acqua, case isolate e minuscoli borghi sino a raggiungere Buonanotte con in vista le case di Arvura poste in alto sull'opposto versante.

La strada ora prende a salire ed un paio di tornanti permettono di arrivare ad una grande casa isolata dove termina l'asfalto ed inizia lo sterrato. La traccia ora sale decisa, supera due combe con rio, poi la pendenza si mitiga poco prima delle case di Arvura mt. 1078 che alla fine si raggiungono.

1 ora e 30 minuti c.ca dal parcheggio

Si esce dal borgo e poco dopo troviamo le

successive case di Peiroutira. Presso l'ultima, uno sterrato s'abbassa sulla sinistra e alcune svolte (scorciatoie) permettono di scendere rapidamente al caratteristico borgo di Cacet, dove spicca una bella fontana.

Appena fuori dell'abitato la traccia piega a sinistra, rasenta muretti, case diroccate e prati, poi comincia a scendere raggiungendo un bivio.

Tralasciata la traccia che s'abbassa verso fondo valle, si continua quasi in piano percorrendo un bel traverso che porta ad una piccola borgata.

Oltre si scende ripidi e al fondo si raggiunge una valletta dove si supera il ruscello su un caratteristico ponte in pietra per poi risalire l'opposto versante dove subito dopo si trascura la traccia che sale verso Buonanotte per continuare in piano aggirando da prima la dorsale e superando poi una successiva valletta con rio sino ad una fontana. Si perviene in breve ai borghi di Ricca, dove ritroviamo l'asfalto, e Coisson, raggiunto dalla strada che sale sin qui da fondovalle, con già in vista il tempio valdese di Serre.

Ci si immette sullo stradone per poco sino a che non si raggiunge questa borgata. Allo slargo, sul retro del tempio, troviamo un'altra



Il tempio di Serre

scuola Beckwith, oggi sede di un museo dedicato alla donna valdese. Si continua superando una fontana, subito raggiungendo il bivio per Buonanotte e Arvura, già incrociato salendo dove l'anello si chiude.

Non resta che proseguire rasentando la radura con la stele, poi il borgo di Odin, per ripercorrere la traccia che, transitando per la Gheisa d'la Tana, porta allo slargo dove si ha lasciato l'auto.

1 ora e 15 minuti c.ca da Arvura

Beppe Sabadini

Prodigio a Piè dell'Alpi

Trovassi il Santuario di Maria Santissima della Stella sulle fini di Trana, sopra un monte a piè dell'Alpi, in posizione, che può dirsi amena e deliziosa, sulla strada provinciale, che da Pinerolo tende a Susa, e da Torino a Giaveno. Due montagne, una a notte, e l'altra a mezzogiorno lo difendono dai gelidi venti del Nord, e dagli estuanti meridionali. Una piccola e sufficiente elevazione di terreno ben imboschita, lo garantisce a ponente dalle malsane evaporazioni de' mareschi, e de' laghi di Avigliana.

Pienamente aperto dalla parte del levante, mentre ne respira il dolce e salutevol zeffiro, ne resta la vista dilettevole ed appagata nelle varie vedute in lontananza, e delle pianure co' suoi bei fabbricati, e della collina di Moncalieri, e persino di quelle di Monferrato, il cui complesso presenta all'occhio un orizzonte dilettevolissimo.

Scritto iniziale del libretto del Santuario di Maria Santissima della Stella datato 1832

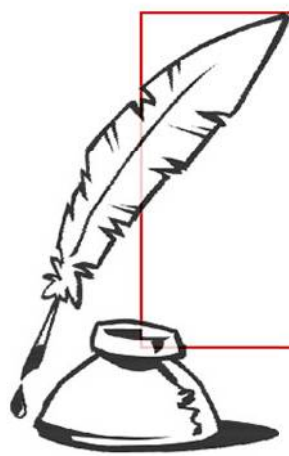
CAPITOLO I

Le basse nuvole, scivolando dense e inquietanti sulla mulattiera, mi scortavano come compagne capricciose lungo la salita verso la frazione di Pratovigero.

Non ricordo perché quel mattino mi venne in mente di scarpinare verso quella zona. Forse per allenare i muscoli? O forse per ritornare in una località a me cara? Di una cosa però, alla luce di ciò che trovai, sono certo: una volontà sconosciuta mi stava guidando in quei luoghi.

Arrivai alle prime case con il fiato grosso. Mi fermai e mi guardai attorno sicuro di poter godere di quelle vecchie case, ma anche se conoscevo bene il luogo, le nebbie grigie che mi accompagnavano, non mi permettevano di assaporarne come le altre volte la triste seduzione. Non so quale fu il paese che fece da modello a Carlo Pittara quando dipinse il suo straordinario "ritorno alla stalla", ma avrebbe potuto sicuramente essere quello!

Fermarmi, oppure salire ancora? La pioggia non poteva tardare e la pace era così estesa che l'udito stava scoppiando dal silenzio.



Penna e calamaio Racconti per chi sa ascoltare

Da parecchi anni la frazione non era più abitata. Le ultime famiglie se ne andarono quando anche la piccola osteria chiuse. Solamente d'estate salivano i figli o i nipoti dei vecchi che morendo li avevano lasciati eredi di quei quattro muri di pietra. Qualcuno aveva timidamente cominciato qualche manutenzione, ma la maggior parte aveva lasciato che il bosco e il maltempo cancellassero anche i ricordi.

Decisi di superare il nucleo centrale, e dopo aver constatato che almeno la cappella era stata riparata, continuai a salire, sapendo che altre case si trovavano lungo lo sterrato ormai ridotto a sentiero. La nebbia continuava ad accompagnarmi, ma più rarefatta, permettendo a una tenue luce opaca di farmi scorgere sopra la testa il cielo minaccioso.

Lì, a pochi passi da me, dentro il bosco, un annoso e malandato castagno stava facendo crollare l'unico muro ancora in piedi di una vecchia costruzione in pietra. Alcune travi marce erano cadute una sopra l'altra come un gigantesco sciangai.

Proseguii cercando di vedere se anche altre costruzioni avevano subito la stessa fine. Dopo un lungo tratto in mezzo a felci giganti e contorte radici di faggio, scorsi un'altra casa mezza diroccata. Questa era completamente dentro il fitto del bosco, e a fatica mi accorsi della mancanza di un quarto di muro a levante. Non avevo ancora terminato l'ispezione quando le prime gocce di pioggia iniziarono a cadere.

Sono fortunato, pensai. Qui almeno tre quarti di tetto sono ancora al loro posto, anche se con evidenti squarci. Alcune pesanti lòse (*piastre di pietra*), non più sorrette da legno sano, erano cadute a terra, spaccandosi. Dopo aver controllato attentamente, mi rimangiai il pensiero sulla mia fortuna, pensando che forse era meglio la pioggia di una lòsa sulla testa!

L'acqua scendeva ormai copiosa e,

facendomi forza al pensiero che in fondo quel tetto era lì da un'infinità di anni, mi decisi a entrare. Tutto era cadente, ma due stanze erano ancora integre e divise da muri discreti. Lessi scritte oscene mischiate ad altre più poetiche, contenenti nomi propri racchiusi in cuori trafitti. Mi soffermai su di esse, pensando all'ironia di quei segni così diversi ma così vicini. La pioggia entrava un po' dappertutto, eppure, in quella che doveva essere stata la cucina, era quasi assente. Lì le travature erano ancora buone e in grado di sostenere le pietre. Una parete era completamente nera di fuliggine che, nella sua salita verso l'alto, si rimpiccioliva e si incuneava in un grossa canna fumaria, orfana di un muro. Le intemperie, che per anni si erano infilate nel camino, erano riuscite a indurire così tanto il nero fumo che anche strofinando con il palmo della mano questo si ombreggiava appena.

Mi misi gli occhiali per vedere meglio tutti i particolari che quel museo a cielo aperto mi stava mostrando. Mobilio non ce n'era più, ma senza sapere perché, continuavo a cercare rovistando tra i detriti ammassati, sotto una scala da ciliegie rotta a metà e con due soli pioli.

Come un'amica invadente, la nebbia mi raggiunse anche lì, mentre sopra di me sentivo la pioggia cadere sempre più intensa. Continuai la mia ispezione, anche se al di là della cucina l'acqua passava abbondante dai numerosi buchi del soffitto. Ritornai vicino a quella che un tempo era l'unica fonte di calore e, meccanicamente, mi misi a spostare tutti quei relitti di sassi e legno.

Stanco e bagnato mi sedetti accanto all'ex camino, quasi a volermi scaldare e, sperando in una pausa della pioggia, lasciai che la mente corresse. La stanza vuota rivelava un fascino così inaspettato e intrigante, da farmi porgere delle domande banali. Cosa avrebbero fatto in una giornata come quella gli abitanti della cucina? In quanti erano? Chi erano? Come vivevano? Quanti animali possedevano? Che mestiere faceva il capo famiglia? Continuavo a fare domande, senza provare a dare risposte! (Cioè, le risposte c'erano, ma erano talmente sconclusionate e banali che il cervello non le prendeva in considerazione). Mentre continuavo a

fantasticare sul passato, spostai con il piede una pietra del camino e con mia sorpresa venne alla luce una vecchia scatola di latta. Incuriosito presi dalla tasca un fazzoletto di carta e, con pazienza, cercai di riportare alla luce le scritte originali: *"Biscotti P"*. Dopo la P tutto era svanito nel tempo. Chissà di quale marca di biscotti si trattava e di che anno era. Impossibile saperlo ormai.

Il ferro si era arrugginito e il coperchio non si apriva. Era molto leggera, quindi dedussi che fosse vuota, ma scrollandola sentii che dentro qualche cosa c'era. Ciò mi emozionò, così mi misi in ginocchio per fare forza e tentare di smuovere il coperchio. Per un momento mi fermai, pensando che tra me e un ladro poco ci passava. Ero in casa d'altri e stavo per violare una cosa non mia! La curiosità cancellò subito quel sano pensiero e proseguii nello scasso.

Dovetti usare il mio coltello *"Marietti"* per riuscire ad aprirla e scoprire il contenuto.

Un libretto grigio e anonimo e un quaderno sgualcito si trovavano impolverati dentro al contenitore metallico. Mi concentrai sul più piccolo, certo che fosse un opuscolo pubblicitario. Guardandolo meglio, notai che la copertina aveva un aspetto vecchio, quasi antico. Soffiai sulla carta e aprii la prima pagina per leggere cosa vi era scritto.

Una bella immagine della Madonna era stampata a tutta pagina sul lato sinistro con la scritta *"Immagine di Maria SS. Della Stella che si venera nel luogo di Trana"*,

in quella accanto, dopo il titolo: *"Breve cenno del Santuario di Maria Santissima della Stella"*, iniziava una breve storia del santuario stesso, lunga ventiquattro pagine. Non sentii più la pioggia, anche se continuava violenta. Il senso di freddo che mi aveva invaso fino a quel momento sparì, lasciando il posto a una crescente curiosità mista a calda emozione.

Torino 1832, questa era la data riportata in fondo alla seconda pagina.

- E' un semplice libretto di chiesa – pensai - però così vecchio da essere già antico!-

La giornata era tanto grigia che anche con gli occhiali facevo fatica a leggere quei caratteri così piccoli. Lo scritto era in italiano desueto e riportava frasi e termini ormai perduti.

Lo lessi avidamente in poco tempo, e rimasi



Borgata Pratovigero di Trana

sorpreso del contenuto.

A metà circa del libretto, quasi volesse nascondersi, era riportato in modo semplice e succinto, la cronaca di un fatto meraviglioso avvenuto in quel Santuario nel 1825.

Assorto in quello che avevo appena letto, aprii meccanicamente il quaderno, uasi sicuro di trovarlo vuoto o illeggibile. Con sorpresa constatai che le pagine erano scritte, con penna a inchiostro, da mano sicura e acculturata. Dedussi che doveva avere parecchi anni. Cercai di scoprire l'autore o l'autrice e in che anno era stato scritto, ma con delusione, mi accorsi che la copertina non c'era più. Lo sfogliai tutto, ma di autori e di date nemmeno l'ombra! Era già un miracolo che l'inchiostro fosse ancora nitido!

Mi sedetti il più comodamente possibile e, dopo aver pulito gli occhiali, iniziai la lettura di quel libro casalingo, sentendomi trasportare lentamente nel passato sin dalle prime pagine, in cui traspariva la povertà e la semplicità della vita di quei luoghi all'inizio dell'800.

CAPITOLO II

“Olga! Quante volte mi devo ripetere, per farti capire di non dare troppa meliga a quei colombi? Non sono scemo, ti vedo come coccoli quell'impiastrato di pennuto che tu chiami Oro! Altro che creature di Dio! Mangiano e sporcano dappertutto senza darci nulla. Magari mi trattasse così il mio padrone! Non riusciamo mai ad arrivare alla fine del mese senza debiti. Entro al mattino in quel buco che è ancora buio ed esco che è già notte. Guardami le mani! Sono così dure e callose che ieri, sbagliando la mira dello scalpello, mi sono martellato la mano senza che ne uscisse un goccio di sangue! Vita bastarda! Dici sempre che il buon Dio vede tutto, ma se ha una vista così buona, non pensi che dovrebbe guardare anche da questa parte?! Bòja-fàuss! (*tipica imprecazione piemontese*)”

“Rinaldo, per carità, non bestemmiare, non dire cose di cui un giorno ti potresti pentire. So molto bene quanta fatica devi sopportare in quella cava, ma vedrai che prima o poi riuscirai a trovare un lavoro meno pesante.

Siamo poveri, questo è vero, però viviamo dignitosamente e in questi anni non tutti possono dire la stessa cosa. Abbiamo un figlio sano e l'armonia regna tra noi. Queste sono le cose importanti! Tu non pensi al Signore e ti scagli contro di lui sfogando tutta la rabbia che hai dentro di te, ma ti sei chiesto in che mondo dovresti vivere senza tutte quelle cose che tu reputi inutili come i colombi?

Cosa credi! Anche gli uccelli devono faticare per sopravvivere. Non ti ricordi l'altra primavera, quanti sforzi fecero i passeri per costruirsi il nido sul castagno qui di fronte, e in quanto poco tempo lo persero per colpa di quel terribile temporale? E sono sicura che non imprecarono contro nessuno!”

“Olga, ti prego, non incominciare con gli uccelli che non imprecano! Cosa ne sai, può darsi che il cinguettio che tu reputi musica, non sia altro che una bestemmia sonora.”

La povera Olga, nel sentire quelle parole, si coprì per un attimo il viso con entrambi le mani, come a voler cancellare quanto udito e, prima che il marito ricominciasse a inveire, continuò: “Anch'io arrivo alla sera stanca e preoccupata, ma quando vedo il nostro Giacomo allegro tra i suoi compagni, anche la schiena dolorante mi sembra una benedizione del Signore, e se in quel momento si viene a posare sulla mia spalla Oro, anche se solo per chiedere, io sono felice! Domenica, quando mi recherò alla Santa Messa, chiederò alla Beata Vergine che ti avvicini a Lei e risvegli la fede che è in te.”

“Senti moglie, se mi vuoi bene come dici, lascia tranquilla la Madonna, ma se proprio vuoi chiederle qualche cosa, domandale dove potremo trovare i denari per riparare questa casa!”

Nativo di Pratovigero, Rinaldo venne alla luce nel 1768, proprio l'anno che nella zona alta di Trana apparve la Madonna. Fu un evento così straordinario da indurre la popolazione ad erigere in pochi anni un Santuario dedicato a Lei. Nella medesima frazione, era anche nato nel 1684 don Cugno, ottimo sacerdote e uomo di grande dottrina. Negli ultimi anni della sua esistenza, oltre a essere direttore del Regio ospedale dei SS. Maurizio e Lazzaro in Torino, si adoperò con l'allora don Vacca per

avere nella parrocchia di Trana le reliquie di S. Tranquillo. Non per nulla alla sua morte (1732) fu pianto perfino dal sovrano Vittorio Amedeo.

A cavallo del 1700, anche per merito di don Angiono, venne edificata in Pratovigero una cappella dedicata a S. Pancrazio, così che gli abitanti non dovessero faticare tanto per confidare le loro pene al buon Dio. La famiglia di Rinaldo, molto devota, dava un'importanza esagerata a queste vicende, così che l'evento straordinario della miracolosa manifestazione, fu interpretato come un segno divino, inoculando da subito al bambino quanto fosse fortunato di essere nato in quell'anno. Al contrario, la fortuna non aveva mai sfiorato il buon Rinaldo! Primo di undici, tra fratelli e sorelle, dovette competere nello sgobbare con il mulo di suo padre. La ricchezza (se così si può dire) di quella frazione era dovuta alla specializzazione dei suoi abitanti, nello spaccare e lavorare la pietra.

Pratovigero era la frazione più alta di tutto il comprensorio di Trana, quantunque si trovasse solo a 653 metri di quota. Alcuni possedevano della terra più a valle, dove si coltivava grano e segala. Altri allevavano capre, pecore e mucche, ma per chi non possedeva né terra, né bestie oppure non aveva coltivazioni a mezzadria per qualche signorotto locale, l'estrazione e la lavorazione della pietra erano una discreta fonte di guadagno. Alcuni di loro sopravvivevano vendendo quello che la natura elargiva gratuitamente: pescando nel vicino torrente Sangone le prelibate trote, oppure vendendo in autunno le castagne e i funghi raccolti nei boschi. Altri ancora raccoglievano quantità considerevoli di ghiande (i querceti erano molto fitti all'epoca), che tritate e macinate fornivano una farina, che unita a quella di segala e grano, serviva a fare un pane a basso costo.

Diversi erano i luoghi di estrazione. Il più conosciuto era situato in regione Moranda, in cui si estraeva il "gneiss". Questa pietra era abbastanza simile a quella che si cavava in modo più consistente nella valle del Pellice, e precisamente nel comune di Luserna. Sicuramente l'estratto dalla cava Tranese era meno rinomato, ma come pietra da costruzione era largamente richiesta,

soprattutto per ricoprire le case. Essa veniva tagliata in lastre che in dialetto piemontese erano conosciute come "lòse".

Altro sito di estrazione, anche se completamente diverso dal quello di Moranda, era situato sulla collina morenica dei laghi di Avigliana, sul monte Cuneo, (*Moucun-i*).

Ai piedi di questa giogaia, oltre ad Avigliana, prosperavano i paesi di Trana e Reano, e proprio nella sella sopra quest'ultimo comune, si trovavano i massi da estrazione. Qui, fin dai tempi dei Romani, si usava estrarre da enormi blocchi di pietra sparsi per il bosco, lastre e pezzi di granito per usi domestici: lavandini, vasche, mangiatoie per animali da cortile e altro ancora.

Questa tecnica veniva usata dal babbo di Rinaldo, che in questo luogo, con il suo mulo si guadagnava da vivere. Gli uomini che sapevano riconoscere e spaccare le pietre migliori si chiamavano, in dialetto piemontese, "picapera", che in italiano si traduce in "spaccapietra". La tecnica usata era complicata e semplice allo stesso tempo. L'abilità consisteva nello scegliere la roccia migliore e predisporla alla rottura. Quando era individuata vi si praticavano dei fori larghi una ventina di centimetri per una profondità di circa cinque. In quelle cavità si incastravano pezzi, tagliati di misura, di legno di melo cotogno (questi alberi da frutto crescevano abbondanti in quei boschi). Quando tutti i tasselli erano stati sistemati si bagnavano abbondantemente e in continuazione. Sotto l'effetto del rigonfiamento il legno dava una spinta così forte da far staccare la parte di granito voluta con un fragore improvviso, come un colpo di fucile. Questo mestiere richiedeva forza e pazienza, perché si doveva continuare la bagnatura anche di notte ed era necessaria una eccezionale forza fisica per trasportare a valle quei pesi. Sovente le mogli e i figli salivano lassù per portare cibo e.....compagnia; tutti sorrisero, quando un saggio buontempone affisse sopra un castagno tra due grossi massi, un cartello con la scritta "dovrai sudare per il pane".

C'era poi la caverna dove Rinaldo si era dato la martellata sulla mano. Qui la lavorazione non veniva fatta all'aria aperta, bensì in grotta e alla luce delle lampade a olio.

L'antro si trovava a valle della frazione,

praticamente a un centinaio di metri dal torrente Sangone. La cavità non era più lunga di venti metri e larga dieci. L'entrata era di due metri circa, alzandosi però a circa sei nella parte finale. In questo posto buio e freddo gli scalpellini consumavano le ore rosicchiando il grigio granito. Con precisione e forza calibrata ricavavano dalla parete o dal soffitto, macigni di diverse misure, che rifiniti diventavano grosse e pesanti ruote da macina. Era un lavoro massacrante e monotono, sempre con l'affanno di sbagliare un colpo e rovinare per sempre la rotonda armonia. Terminata l'operazione di bulinatura si procedeva allo stacco, e la pesante mola era fatta cadere su un soffice strato di paglia alto un metro. Se fino a questo punto l'operaio aveva dovuto procedere con estrema cautela, da quel momento in poi era costretto ad aggiungere la forza fisica. Una robusta slitta trascinava la macina sulla strada, (e su questo anche il mulo avrebbe avuto qualche cosa da dire) poi, con grandi sforzi, veniva finalmente caricata su un carro tirato da due possenti buoi.

Olga nacque in uno sperduto fienile, in una sperduta stalla, in una sperduta frazione chiamata Cà Monpala, ai piedi del colle del Teit. Venne al mondo in una limpida giornata di Maggio del 1780. Quel giorno, ironia della sorte, stavano per venire alla luce, nella stalla assieme a lei, un agnello e un vitello. Suo padre, uomo grezzo e di poche parole, con attenzione più ai suoi animali che alla sua famiglia, stava imprecaando contro quella sorte così bislacca. Possibile che con trecentosessantacinque giorni a disposizione, proprio in quella domenica di Maggio, dovevano vedere la luce uomini e bestie insieme? La piccola nacque per prima, trovando il padre ancora più contrariato. A lui servivano braccia forti, voleva un maschio, altro che un'altra femmina! Ne aveva già due, e questa volta si era convinto che la moglie lo avrebbe accontentato. Biasimò con lo sguardo la moglie e, raccomandatala alla levatrice, si dedicò alla vacca e alla pecora: con loro non c'erano delusioni di sesso. Olga non fu l'ultima, e tra le imprecazioni di suo padre nacquero altre due sorelle. Contrariamente alla famiglia di Rinaldo, nella più stalla che

casa di Olga, la Sacra Famiglia fu solamente presente nelle bestemmie del pastore. La mamma morì dando alla luce l'ultima femmina, lasciando alle cinque figlie l'affanno di vivere con un uomo volgare. Al contrario delle sorelle, Olga riusciva a sopportare quell'ambiente povero e ateo, con il poco insegnamento cristiano che la mamma le aveva insegnato, pregando la Madonna di starle accanto.

Conobbe il suo futuro marito in occasione della festa annuale sul monte della Croce. Aveva da poco compiuto i diciotto anni, ed era la prima volta che il padre le permetteva di partecipare a una sagra. Si piacquero subito, e quella sera tornando nella sua stalla, confidò alla pecora che abitualmente dormiva poco distante, la sua gioia e la sua inquietudine.

Due anni dopo, all'età di venti anni, Olga si maritò con Rinaldo che ne aveva dodici più di lei. Era il 1800 e li sposò nella chiesa della Natività di Maria Vergine in Trana, il teologo Sclopis di Giaveno, che da pochi mesi aveva preso possesso della parrocchia.

La sorte, oppure un segno divino, volle che una famiglia devota avesse un figlio incredulo e un padre blasfemo allevasse una figlia religiosa.

Fine parte prima

Sergio Vigna



Il rifugio Toesca riconosciuto come una "Eccellenza Italiana"!



Le nostre aperture:

- dal 30 Maggio 2020 al 02 Novembre 2020*
- dal 07 Novembre 2020 al 08 Novembre 2020*
- dal 14 Novembre 2020 al 15 Novembre 2020*
- dal 21 Novembre 2020 al 22 Novembre 2020*
- dal 28 Novembre 2020 al 29 Novembre 2020*

dal 05 Dicembre 2020 al 08 Dicembre 2020

dal 12 Dicembre 2020 al 13 Dicembre 2020

dal 19 Dicembre 2020 al 06 Gennaio 2021



Vi aspettiamo!!!



I piedi nudi lasciavano tracce di sangue sul sentiero, mentre la conducevano a Réchantier, dove le era stato preparato il rogo.

Quando, tempo addietro, erano andati ad arrestarla, aveva cercato di fuggire e poi di svincolarsi, con graffi e morsi, per supplicare, infine: <<Lasciatemi andare! Che cosa volete da me?>>.

Con le mani legate e trascinata a strattoni, era giunta al castello, dove l'avevano gettata in un'umida cella, da cui usciva soltanto per essere interrogata dai giudici.

L'accusavano di avere rubato teneri agnelli, di avere affatturato un bambino in culla rendendolo muto, di aver sottratto ai vicini burro e formaggi, di avere avvelenato sorgenti e distrutto raccolti, gettato sulle covate il malocchio e seccato il latte nelle mammelle delle mucche che aveva sfiorato con la mano.

Da principio ascoltava, stordita, schermendosi dietro il diniego.

<<No, non è vero, io non ne so niente.>>

Poi si chiuse in un ostinato silenzio. Anche quando la legarono alla corda e le torturarono i piedi e le mani, per indurla a confessare.

Le testimonianze erano precise, e gli inquisitori volevano conferma dalle sue labbra, per emettere una giusta sentenza.

La posero a confronto con un uomo.

<<Ci mettemmo in tre, per non lasciarla scappare, perché è più furba della volpe e del serpente messi assieme. Uno la teneva, e gli altri picchiavano forte. Ma quella testarda non mi volle dire dove aveva nascosto la pecora che mi aveva rubato. Tre giorni dopo la trovammo morta, in fondo al burrone dove l'aveva gettata.>>

La Taréina chiuse gli occhi e riebbe davanti la scena.

L'avevano assalita mentre tornava a casa, e percossa a sangue, sfigurandole il volto e colpendola in ogni parte del corpo, fino a che era caduta priva di sensi sul sentiero. Ma L'altro continuava.

<<Si vendicò, gettandoci il malocchio sul bestiame. Le galline non facevano più uova, la coniglia si mangiò la nidiata...>>

Poi si presentò una vecchia.

<<L'ho sentita io con le mie orecchie - potessi morire in questo stesso istante, se non dico il vero - mentre raccontava a sua madre che la mucca di quel poveraccio che vive al Chanton de Niel era caduta giù da una rupe. Andò proprio così: lui era andato per legna, e lei gli fece impazzire la bestia.>>

La Taréina continuò a tacere, finché non la misero a confronto con altre due testi.

<<Tornavamo insieme a Gaby, e faceva un gran caldo>>, disse la prima. <<Così pensammo di andare alla fontana che c'è vicino al ponte, per toglierci la sete.

E loro erano là, che stavano intorbidendo l'acqua. Li riconoscemmo subito, gli orchetti della Taréina. Sempre in giro a combinare guai, come la madre. Restammo a guardare che cosa stavano facendo, nascoste dietro un cespuglio.

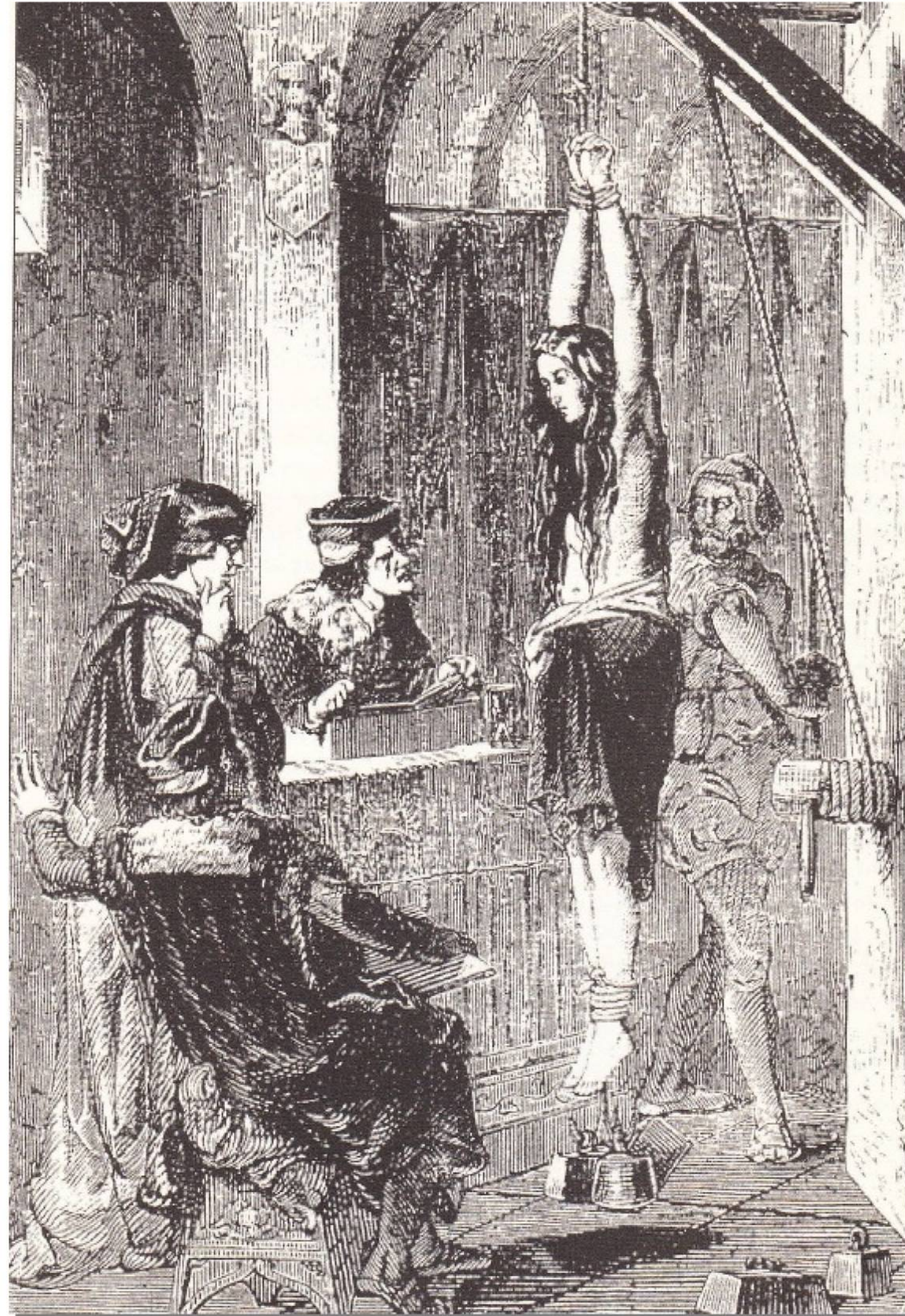
Avevano impastato tante palle di fango. Ce n'erano di più grosse e di più piccole, tutte lì, sulla pietra della fontana. Presero a toccarle con i loro bastoni.

"Su, topi, su, svelti!" dicevano. "Muovete le code, mordete! Andate a rubare.

Correte! ">>

<<Fabbricavano topi>>, confermò l'altra donna. Come se non ne avessimo già troppi a rovinarci la roba nelle cantine e nei granai. Ci precipitammo sugli orchetti, li afferrammo per i capelli, e giù botte! Si presero una bella lezione, quel giorno. La madre intanto, era in giro a rubare. La incontrammo per strada, poco dopo. Sentendo gli strilli di quei due si mise a correre: e lasciò cadere un bel pezzo di formaggio. Chissà a chi l'aveva portato via.>>

La prigioniera ebbe davanti agli occhi la visione dei volti tumefatti dei bambini, bagnati di lacrime, impiasticciati di fango e di sangue. <<Hai insegnato ai tuoi figli a fabbricare topi?>>, domandò l'inquisitore con voce dura.



<<Ne hai dunque già fatto due stregoni?>>

A quelle parole l'inquisita si scosse.

<<No, no>>, urlò. <<Loro non sanno nulla. Io, solo io...>>

<<Avevi fatto tu quelle palle di fango che divennero topi?>>

<<Io, solo io.>>

<<Allora ti piacciono quegli animali immondi. Ammetti anche di esserti trasformata in topo, per morsi la figlia della tua vicina nella culla? Avevi avuto da dire con lei, lo sappiamo. E ti sei vendicata, sfigurando il volto della sua creatura innocente.>>

<<Io, solo io>>, ripeteva la donna con voce monotona e assente.

<<E' rea confessa>>, dichiarò l'inquisitore, citando il passo delle Scritture: <<Maleficos non patieris vivere>>.

Ora, mentre la conducevano al rogo, la circondava

e la seguiva gente che giungeva dai casolari e dai villaggi dell'intera vallata, vogliosa di assistere allo spettacolo.

Alcuni portavano fascine di legno e ceppi da ammucchiare attorno al palo a cui sarebbe stata legata; altri cercavano di superare il corteo, per assicurarsi il posto migliore da cui godersi a Réchantier lo spettacolo.

Li apostrofò, in un impeto di ribellione e di rabbia: <<Perché tanta fretta? Finché non ci sarò io, non vedrete un bel niente>>.

Le parole della condannata suscitarono un coro di insulti e sghignazzi. Anche i ragazzini sapevano di potersi ormai fare beffa impunemente di lei.

Tra poco le fiamme del rogo avrebbero purificato il paese dall'indesiderata presenza della strega.

La vivacità del ricordo della Taréina nella tradizione popolare a Perloz e a Gaby, pur in assenza di documentazione riporta ad un personaggio reale, per la puntuale corrispondenza delle imputazioni con i capi d'accusa abitualmente presenti nei processi per stregoneria: malefici su persone e animali, furti di latticini, interventi sul tempo per danneggiare i raccolti, metamorfosi in topo.

Manca soltanto la partecipazione al sabba.

J.J.Christillin, che raccolse la leggenda nella valle del Lys, riservò alla protagonista un giudizio di spietata condanna. Frequentemente la narrativa popolare recupera e conserva, anche nei particolari, le vicende di figure che hanno forlamente impressionato la sensibilità popolare.

Nel Sarentino, ad esempio, è rimasto vivo il ricordo di Barbara Pachlerin, la Scarmigliata, bruciata viva nel 1540, e in val Gardena quello di Matheus Perger, che finì i suoi giorni sul rogo nel 1645.

Mauro Zanotto

Sergio Vigna è nato a Torino nel 1945 e vive a S. Bernardino di Trana dal 1969.

Coniugato, con due figlie sposate e due nipoti, Sergio Vigna ha sempre scritto, ma solamente dal 2000, anno in cui ha smesso di girare l'Italia e parte d'Europa come direttore commerciale di un'azienda tessile, si è dedicato in modo più continuativo alla scrittura.

Il suo primo libro è stato per ragazzi, "Rasim", seguito dal primo libro per adulti, "Prodigio a piè dell'Alpi" (introduzione di Federico Audisio Di Somma) e dal suo secondo libro per adulti, "La lunga strada" (introduzione di Alessandro Barbero). In questi anni Sergio Vigna ha scritto molto per giornali ed associazioni, vincendo premi letterari regionali e scrivendo una pièce teatrale rappresentata al teatro Juvarra di Torino. Ha appena terminato un nuovo romanzo per adulti che uscirà in autunno.



A Pratovigero (Pravigé) sarebbe meglio esserci stati, almeno una volta, in pellegrinaggio. Frazione di Trana, borgata fantasma, Pratovigero è una specie di far west in val Sangone. Se non fosse così fuori mano, così malridotta, così autentica, il forestiero potrebbe immaginare che qualcuno l'ha costruita con lo scopo di set cinematografico e subito abbandonata per fallimento della produzione.

Nessuno la andrebbe a cercare nella Guida Michelin. Ma qualcuno vi capita, per abitudine, per scelta o per caso, e può perfino succedere che, in una certa condizione d'animo, la porti impressa in un particolare tabernacolo della memoria. E se è in grado di ascoltarne il genius loci può anche avvenire che ne diventi il trovatore.

A Sergio Vigna è successo. La pioggia, il trovare riparo in una baita abbandonata, una pietra mossa per caso, una scatola di biscotti arrugginita, un vecchio libriccino, una cronaca sul punto di squagliarsi in polvere: ecco l'idea letteraria. Pratovigero ha generato dalle sue rovine un racconto, quasi volesse dare voce alle sue creature, desiderando suggerirlo al viandante scrittore. Nasce Rinaldo, protagonista d'invenzione, e con lui il miracolo di una novella che reca il gusto e la sensibilità delle buone cose antiche...

Federico Audisio di Somma

I personaggi di Sergio Vigna sono imprigionati in una situazione tristemente emblematica della nostra epoca: un matrimonio fallito, una figlia indesiderata, una relazione clandestina, il trauma della separazione, i disturbi comportamentali.

Ma da questo groviglio soffocante la storia decolla per un viaggio minuziosamente realistico eppure favoloso.

Partendo da solo in caravan con la sua bambina che non parla più alla ricerca del paese di Babbo Natale, Filippo non sa neppure lui se sta fuggendo da un dolore insopportabile o inseguendo una guarigione non prevista da nessun medico.

La risposta arriverà nel gelo del nord, con un incontro che ribalterà le parti e trasformerà Corinna nella vera protagonista del romanzo.



Ripensando a come l'avevo conosciuta mi convinco che le vie dell'impensabile sono infinite.

L'amore per Maria era esploso all'improvviso come un temporale estivo, violento e impressionante, e dire che, dal liceo in poi, di ragazze ne avevo avute, e non poche.

Era da un po' che desideravo visitare il museo del cinema alla Mole Antonelliana, ma non ne avevo mai avuto il tempo, o forse la voglia.

Quel pomeriggio mi decisi, m'immersi nelle viscere della terra e salii sulla metropolitana.

La prendevo spesso, ma nei giorni feriali ero sempre pigiato tra persone che parlavano tra loro o trafficavano con i cellulari.

Quel sabato no, poca gente seduta e nessuno in piedi, così lo sguardo si posò sui pochi passeggeri fotografando le particolarità dei volti e sorridendo nel constatare i tic di ognuno.

Mentre gli occhi carrellavano dentro il vagone, lo sguardo di una ragazza seduta verso il fondo incontrò il mio. Non era una cosa strana, sovente s'incrociano le occhiate tra due estranei che si trovano nello stesso luogo, di norma uno dei due cambia direzione, o sul panorama o su qualsiasi cosa di scritto che si ha a tiro.

Non mi era mai successo di lasciare il periscopio fisso sull'obiettivo, ma la cosa che mi sorprese fu che anche la ragazza non cambiò il suo. Le porte della carrozza si aprirono senza che nessuno scendesse o salisse e, quando ripartì, continuai a fissare quegli occhi come se un fluido magico mi avesse stregato, inquieto e stupito nel riscontrare lo stesso atteggiamento da parte sua.

L'incantesimo fu rotto da un anziano signore che, alzandosi, spezzò il magnetismo che si era creato. Guardai il tabellone delle fermate e mi accorsi che ne mancavano solamente due alla mia.

Mi sedetti e, curiosando le fermate scritte sul pannello sopra le porte, sbirciai in continuazione la ragione del turbamento.

Anche lei scese alla mia stessa fermata, facendo pensare che il caso mi stesse mettendo alla prova.

«Mi stai seguendo?» disse la ragazza prima di arrivare ai tornelli d'uscita.



l'ultimo romanzo di Sergio Vigna...



Bruciare di passione e non poterne fare a meno, a qualsiasi costo: ne conoscono bene il rischio i protagonisti di questa romantica storia d'amore ambientata a Torino.

Nell'incantato mondo dei diciottenni, dove tutto appare ancora possibile, Filippo e Martina imparano ad amarsi e a conoscere le sconfinata sfaccettature di una relazione: attraverso la scoperta l'uno dell'altra riconoscono le loro stesse identità, vivendo in un sogno che mai avrebbero potuto immaginare.

Ma la realtà, là fuori, è ben diversa e le loro stesse vite, troppo distanti per stato sociale e idee, si scontrano con la quotidianità di ognuno.

I sogni sono fragili e la passione non perdona: il destino a volte può avere la meglio sui nostri desideri.

Giulia Gino è nata e vive in Val Sangone.

Fin dall'infanzia ha sviluppato grande interesse e passione per la scrittura, producendo poesie e racconti con i quali ha partecipato a numerosi concorsi letterari, collocandosi tra i primi classificati.

Si è laureata al D.A.M.S. di Torino specializzandosi in teatro.

Dopo la laurea specialistica ha intrapreso la carriera di scrittrice, affermandosi come autrice emergente nel panorama letterario e facendosi notare per il suo stile semplice e fresco e per l'accurato ritratto psicologico dei personaggi.

Lavora come organizzatrice di eventi per una compagnia teatrale piemontese.

Nel 2010 ha pubblicato il suo primo romanzo "Fragile come un sogno", di cui "Ritournerà settembre", edito nel 2013, è il seguito ideale: i giovani protagonisti del primo romanzo sono cresciuti e si trovano alle prese con realtà e sentimenti più complessi.

*scrittricedavenere@gmail.com
<http://lascrittricedavenere.blogspot.it/>*

Martina, giovane studentessa universitaria, distrutta dalla fine della sua storia d'amore con Filippo, e per questo chiusa a riccio nei confronti del mondo per paura di dover soffrire nuovamente, incontra Alberto, uomo misterioso, sicuro di sé e ambiguo, che, determinato a conquistarla, vince le sue resistenze dominandola con la sua personalità magnetica.

Ma Filippo, il suo primo amore, non si rassegna a perderla ed è disposto a rischiare la vita pur di riconquistarla.

Le loro vite s'incroceranno in un curioso gioco del destino che cambierà le loro esistenze perché ognuno dovrà fare i conti con se stesso e niente e nessuno sarà più uguale a prima.





l'ultimo romanzo di Giulia Gino...

Laura è una giovane e bella universitaria appartenente alla Torino bene, ma con problemi familiari e sentimentali alle spalle che l'hanno resa insicura e chiusa come un riccio nei confronti del mondo intorno a lei.

I genitori, abili professionisti ma separati, hanno convinta una riottosa Laura a sottoporsi a una terapia psicanalitica presso l'originale dottoressa Monaldi. Durante una seduta di gruppo incontra il giovane Nicola, bello, spregiudicato e, ovviamente, a lei subito antipatico.

In una Torino descritta nelle sue ampie piazze e piacevoli zone collinari, la vicenda dei due giovani si dipana tra equivoci e chiarimenti, resa anche più interessante dagli interventi di personaggi secondari, come la grande amica di Laura, Valentina, più che una sorella, di Paolo, affascinante culturista, innamorato di tutte le donne. I pensieri e le riflessioni di questi giovani sulla vita, sull'amore, sull'impegno sociale appartengono a tutte le generazioni e sono quindi estremamente attuali. Il percorso seguito da Laura la porterà dall'iniziale abulia ad interessi ed entusiasmi mai provati precedentemente, ma anche all'accettazione di realtà sgradite: una rinascita fisica ed intellettuale, un risorgere dalle ceneri, appunto, come la Fenice.



Col bianco tuo candor, neve,
sai dar la gioia ad ogni cuor;
è Natale ancora.....
la gran festa
che sa tutti conquistar.

Un canto vien dal ciel, lento,
e con la neve dona a noi
un Natale pieno d'amor
un Natale di felicità.

*I'm dreaming of a white Christmas
just like the ones I used to know
where the treetops glisten
and children listen
to hear sleigh bells in the snow.*

Un canto vien dal ciel, lento,
e con la neve dona a noi
un Natale pieno d'amor
un Natale di felicità.

Canto tradizionale americano musicato da Irving Berlin è stato tradotto in italiano da Filibello e armonizzato da G. Uvire.

Irving Berlin



Irving Berlin nacque nel 1888 in una famiglia ebraica originaria della Bielorussia all'epoca facente parte dell'Impero russo; suo padre Moiseev Bejlin e sua madre Lena Lipkin emigrarono negli Stati Uniti nel 1893 e si stabilirono a New York.

La famiglia anglicizzò il cognome da Bejlin in Baline per mantenere la stessa pronuncia originaria in inglese. La morte del padre costrinse Izrail' a iniziare a lavorare ancora bambino. Per poter contribuire al sostentamento della famiglia fece vari lavori tra cui vendere i giornali o esibirsi come artista di strada.

Si avvicinò alla musica da autodidatta, dopo aver ricevuto i primi rudimenti in famiglia, trovando poi lavoro nella fiorente industria dell'editoria musicale nota come Tin Pan Alley. Non imparò mai a suonare correttamente il pianoforte né a leggere la musica.

In pratica usava solo i tasti bianchi, e per questo si fece costruire un piano speciale con pedali che gli consentivano di cambiare tonalità a piacimento senza spostarsi sulla tastiera. Un assistente si occupava poi della trascrizione degli spartiti delle sue composizioni.

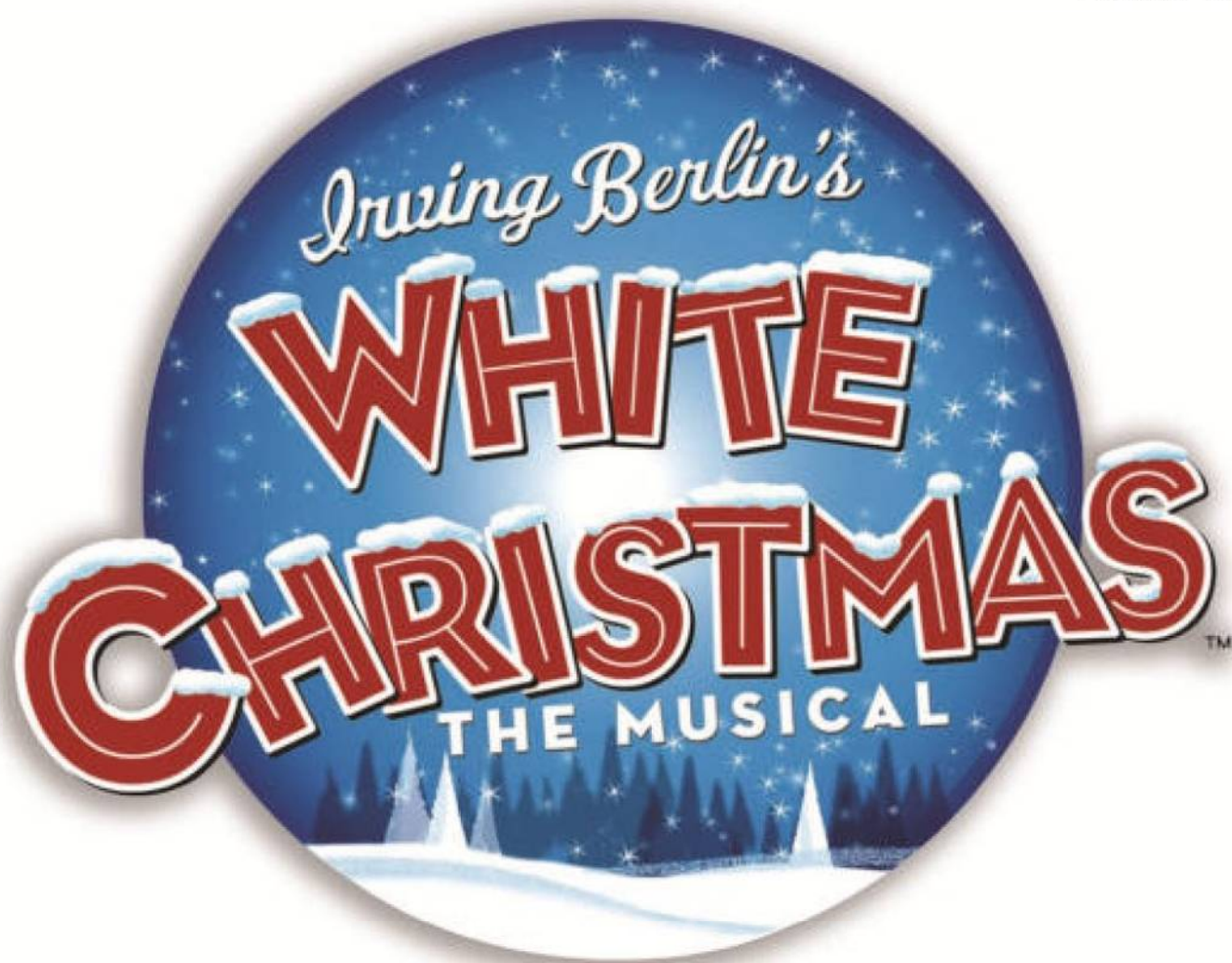
Nel 1907 cambiò nome in Irving Berlin. Nello stesso anno venne pubblicata per la prima volta una sua canzone, *Marie from Sunny Italy*, per cui ricevette un compenso di 37 cents. Esattamente lo stesso valore del francobollo commemorativo emesso in suo onore dalle poste statunitensi il 15/09/2002.

Il 12 maggio 1910 fu iniziato in Massoneria presso la Munn Lodge n.190 all'Oriente di New York. Continuò per tutta la vita a frequentare assiduamente le logge massoniche, e conseguì il 32° grado del Rito Scozzese Antico e Accettato.

Fu per il film *La taverna dell'allegria* (Holiday Inn) che compose nel 1942 *White Christmas*, per cui ricevette anche l'Oscar per la miglior

Clikka sull'indirizzo o copia l'indirizzo sul browser

https://www.youtube.com/watch?v=90U7Ohp_pFA&list=RD90U7Ohp_pFA&index=1



canzone. Il 3 ottobre 1942 il brano, cantato da Bing Crosby raggiunse il primo posto nella classifica americana.

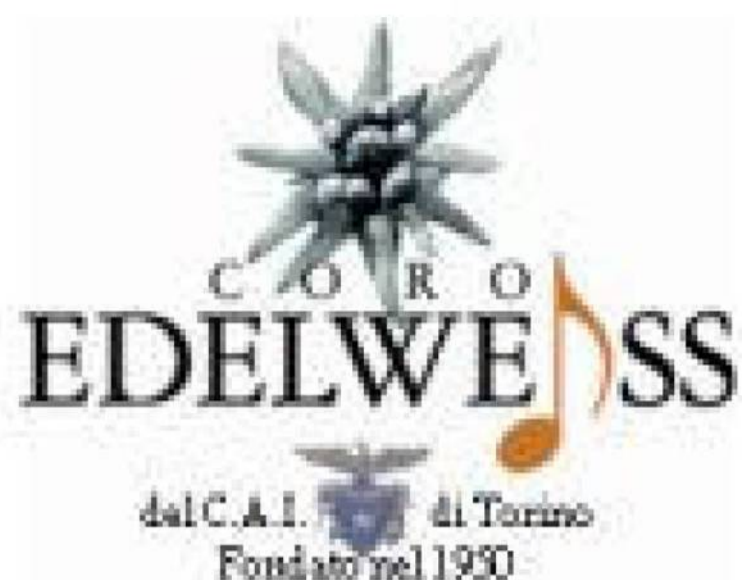
Da allora, il brano è sempre riapparso in classifica ogni anno per Natale ed ha venduto oltre 30 milioni di copie solo nella versione di Bing Crosby.

Il suo primo grande successo fu Alexander's ragtime band, del 1911, con cui il jazz fece il suo ingresso nella canzone popolare e quindi nella società dei Bianchi.

Valter Incerpi



*Nasce nel 1950 il **Coro Edelweiss** del CAI di Torino, da un gruppo di giovani ed entusiasti amanti del canto di montagna. Conta oggi 35 elementi, tutti rigorosamente dilettanti. Nella sua lunga storia, ha visto passare oltre 180 coristi, 5 diversi maestri, ha eseguito centinaia di concerti in Italia e all'estero e inciso numerosi dischi e CD. Il Coro Edelweiss intende portare il proprio contributo alla salvaguardia e alla conservazione del formidabile patrimonio artistico e culturale del canto di montagna. Il repertorio del Coro, che spazia su tutta l'ampia produzione dei canti tradizionali alpini, è di circa 150 brani, di cui una trentina con armonizzazioni proprie.*



Coro Edelweiss del CAI di Torino

Cerchiamo coristi!

**Ti aspettiamo tutti i martedì alle ore 21
presso la Sala degli Stemma
al Monte dei Cappuccini**



Un Monviso raccontato in modo diverso. Inserito, nell'affascinante storia del pianeta alpino. A partire dal Neolitico – quando le alte terre ai piedi del Re di pietra apparivano simili a una vera e propria “officina” per la lavorazione delle giade alpine – ai giorni nostri. Passando attraverso la cultura “orofoba” dell’antichità classica, i secoli del Medioevo (nel 1480, a un tiro di schioppo dal Viso, venne scavato il primo tunnel delle Alpi), l’“invenzione” settecentesca della montagna, l’inizio e lo sviluppo dell’avventura alpinistica. Fino al 1861, quando la gigantesca piramide rocciosa che domina la pianura padana fu scalata per la prima volta dall’inglese William Mathews.

Una salita di grande interesse, ripetuta l’anno successivo da un altro britannico, Francis Fox Tuckett. E di nuovo nel 1863, allorché fu finalmente portata a termine la prima ascensione interamente italiana, capeggiata da Quintino Sella. Un evento assai significativo che di lì a poco – erano gli anni del Risorgimento e della nascita del nuovo Stato unitario – sfocerà nella fondazione del Club Alpino Italiano e diffonderà ovunque la “febbre del Monviso”. Una sorta di “mal di montagna” dal decorso benigno che, con il passare del tempo, consentirà agli alpinisti di intrecciare una lunga storia d’amore con l’icona più bella delle montagne del Piemonte. Salendolo da ogni lato, seguendone le creste, solcandone le pareti e insinuandosi nei suoi canali, anche quelli meno evidenti, percorribili solo per poche settimane l’anno, quando le condizioni della neve e del ghiaccio lo consentono. Fino alla contemporaneità e al momento in cui, accanto alla moltitudine delle vie di salite, ha cominciato ad affacciarsi sulla ribalta del “Viso” lo sci ripido. Dapprima timidamente e poi con discese spettacolari e sempre più frequenti.

Ma il Monviso non è solo alpinismo. È molto di più. È un universo in cui la natura fa sentire ancora oggi, come un tempo, il suo respiro profondo. Un mondo a sé dove, attraversando gli ambienti e i paesaggi più diversi – antichi boschi e praterie, laghi, corsi d’acqua, torbiere e pietraie – si possono incontrare gran parte degli esseri viventi che abitano le alte quote. Dai grandi ungulati alle marmotte, dai rapaci ai galliformi, dall’ermellino alla rara Salamandra alpina di Lanza, simbolo della biodiversità della regione.

E se il presente non sembra sufficiente ad esaurire la curiosità del visitatore che percorre la regione, si possono sempre cercare i segni del passato. Quello arcaico, scandito dai tempi della geologia. E poi l’avventura del popolamento preistorico. Ma anche le vicende che riguardano secoli assai più recenti – la storia del Marchesato di Saluzzo, la Repubblica degli Escartons, la diffusione dell’antica lingua d’oc, elemento unificante di tutte le valli intorno al Monviso, comprese quelle al di là della linea di confine.

Insomma, un’infinità di fatti, eventi e realtà differenti che, collegati tra loro, sono in grado di dar vita a una narrazione affascinante. Un racconto che ha il suo fulcro nella cuspide di una bellissima montagna di 3841 metri, sospesa sul crinale delle Cozie, tra i severi massicci delle Alpi nord occidentali e le valli che, più a sud, si avvicinano gradatamente al mare. Una storia che si può apprendere solo spostandosi con il passo lento dell’escursionista, e magari pernottando nei rifugi alpini disseminati nel territorio di quello che è da poco diventato un importante Parco regionale naturale, collocato all’interno delle Riserve della Biosfera dell’Unesco.



Roberto Mantovani,

Monviso
L'ìcona della montagna piemontese



l'ultimo romanzo di Roberto Mantovani...

Un viaggio nel cuore della montagna, tra le valli cuneesi e quelle del settore alpino più meridionale della provincia di Torino.

Una tavolozza di storie, di ricordi e di incontri. Scampoli di esperienze e di vite vissute, più che frammenti di escursioni e di alpinismo. un piccolo coro di voci alpine la cui sonorità è stata per troppo tempo smorzata dal piccolo orizzonte della realtà contadina e che oggi, suo malgrado, deve fare i conti con il silenzio delle borgate abbandonate, dei boschi incolti e dei pascoli abbandonati all'incuria e al logorio del tempo.

Una doppia manciata di racconti che cercano di non lasciarsi intrappolare dalle sirene della nostalgia e che, pur senza rinunciare a riflettere sul passato, non dimenticano il presente e, soprattutto, si interrogano sul futuro.

Perché, anche se non è facile da immaginare, in quest'angolo delle Alpi l'avvenire non è affatto scontato: nel crogiolo delle valli che circondano il monviso, un po' ovunque - e non da oggi - si accendono segnali di speranza e di rinnovamento che lasciano intravedere promesse di un futuro migliore.

ROBERTO MANTOVANI FORSE LASSÙ È MEGLIO

**CRONACHE DA
UN MONDO SOSPEO**



La sagra del Pesto

Heilà!

A voi tutti aspiranti chef o semplici cultori della buona cucina... il mio cordiale saluto mensile vi giunga mentre siete (spero) intenti nella preparazione di qualche bella ricetta proposta nei precedenti numeri dell'Escursionista!

Perché... se così non è... mi dite Voi a chi stò regalando queste preziose ricette di assoluta cucina di eccellenza?

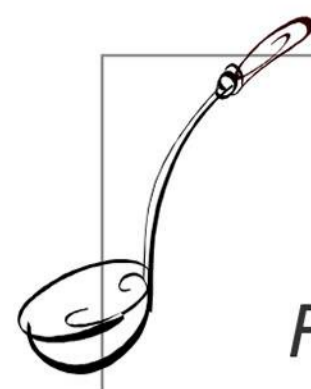
Ahhh... bene!... mi confermate che state diligentemente "sperimentando" ai fornelli i miei consigli alimentari... ottimo!

Ma se così davvero è... allora non dovrete trovarvi troppo impreparati SE questo mese, dopo la Sagra del Tajarin proposta il mese scorso... vi propongo un'altra sagra... immaginata sulla base di 4 straordinarie ricette lasciatemi in eredità dal mio maestro recentemente scomparso... la Sagra del Pesto!

Senza indugio orsù! Metteteli ai fornelli e naturalmente invitate molti amici che sono certo ancora una volta saprete stupire con le ricette del "Mestolo d'oro".

Pesto al Basilico

Preparazione: 10 minuti (mentre bolle l'acqua)



Il mestolo d'oro

Ricette della tradizione popolare

INGREDIENTI Dosi per 4 persone

- Attrezzatura in cucina Frullatore
- Basilico fresco 50 foglie
- Spicchio d'aglio pelato n. 2
- Pinoli g 40
- Noci n. 2
- Formaggio Parmigiano g 40
- Olio extra vergine di oliva
- Sale grosso

PREPARAZIONE

Lavate le foglie di basilico in abbondante acqua corrente e asciugatele con la centrifuga asciugaverdura (i sacri testi di cucina dicono di non lavare il basilico ma di pulirlo con uno straccetto umido: non sono d'accordo, a meno che il basilico nasca nel vostro orto e siate certi che non è passato nessun gatto piscione, perché il basilico cresciuto in serra ha tassi di inquinamento ambientale e concimistico molto alti, che è meglio purificare con un bel lavaggio non violento in acqua corrente).



Pesto al Basilico

Grattugiate il formaggio Parmigiano (non usate quello acquistato già grattugiato, perché è di qualità inferiore)

Mondate l'aglio e tagliatelo a pezzetti.

Aprite la noce (oppure usate i gherigli acquistati già sgusciati, che non sono male).

PRODUZIONE

Mettete nel frullatore il basilico, l'aglio, i pinoli, un pizzico abbondante di sale grosso e i gherigli di noce e frullate finché tutto è ben sminuzzato.

Versate il frullato in una ciotola e mescolando a mano con la frusta versate a filo l'olio facendolo incorporare fino a quando si è formata una salsa molto fluida.

Aggiungete il formaggio Parmigiano precedentemente grattugiato e fatelo incorporare, mescolando con la frusta, aggiungendo eventualmente dell'altro olio a filo in modo da ottenere una crema molto fluida.

Aggiustate il sale secondo il vostro gusto e, se la salsa risultasse troppo densa, aggiungete ancora un filo d'olio.

SUGGERIMENTI

Se vi ricordate mettete il basilico lavato e asciugato in un sacchetto nel congelatore per due ore: così raffreddato non si ossiderà nel frullatore e non tenderà a scurirsi nella lavorazione.

Nella mia ricetta non è presente anche il formaggio Pecorino, perché, a mio avviso, rende il pesto un po' più forte di gusto: se lo gradite potete aggiungerlo dimezzando la quantità del Parmigiano.

Per la preparazione ho indicato il frullatore, però... se avete voglia il vero pesto si fa con il mortaio e con la santa pazienza: provate ogni tanto e scoprirete quanto è diverso il risultato.

Pesto alla Rucola

Preparazione: 10 minuti (mentre bolle l'acqua)



Pesto alla Rucola

INGREDIENTI Dosi per 4 persone

- Attrezzatura in cucina Frullatore
- Rucola fresca g 140
- Spicchio d'aglio pelato n. 2
- Pinoli g 40
- Noci n. 2
- Formaggio Parmigiano g 40
- Olio extra vergine di oliva
- Sale grosso

PREPARAZIONE

Togliete il picciolo delle foglie di rucola poi lavatele in abbondante acqua corrente e asciugatele con la centrifuga asciugaverdura. Grattugiate il formaggio Parmigiano (non usate quello acquistato già grattugiato, perché è di qualità inferiore)

Mondate l'aglio e tagliatelo a pezzetti.
Aprite la noce (oppure usate i gherigli acquistati già sgusciati, che non sono male).

PRODUZIONE

Mettere nel frullatore la rucola, l'aglio, i pinoli, un pizzico abbondante di sale grosso e i gherigli di noce e frullare finché tutto è ben sminuzzato.

Versare il frullato in una ciotola e mescolando a mano con la frusta versate a filo l'olio facendolo incorporare fino a quando si è formata una salsa molto fluido.

Aggiungete il formaggio Parmigiano precedentemente grattugiato e fatelo incorporare, mescolando con la frusta, aggiungendo eventualmente dell'altro olio a filo in modo da ottenere una crema molto fluida.

Aggiustate il sale secondo il vostro gusto e, se la salsa risultasse troppo densa, aggiungete ancora un filo d'olio.

SUGGERIMENTI

Se vi ricordate mettete la rucola lavata e asciugata in un sacchetto nel congelatore per

due ore: così raffreddato non si ossiderà nel frullatore e non tenderà a scurirsi nella lavorazione.

Pesto alla Salvia

Preparazione: 10 minuti (mentre bolle l'acqua)

INGREDIENTI Dosi per 4 persone

- Attrezzatura in cucina Frullatore
- Salvia fresca 40 foglie
- Pinoli g 40
- Spicchio d'aglio pelato n. 2
- Noci n. 2
- Formaggio Parmigiano g 40
- Olio extra vergine di oliva
- Sale grosso

PREPARAZIONE

Togliete il picciolo delle foglie di salvia poi lavatele in abbondante acqua corrente e asciugatele con la centrifuga asciugaverdura. Grattugiate il formaggio Parmigiano (non usate quello acquistato già grattugiato, perché è di qualità inferiore).

Pesto alla Salvia



Mondate l'aglio e tagliatelo a pezzetti.

Aprite la noce (oppure usate i gherigli acquistati già sgusciati, che non sono male).

PRODUZIONE

Mettere nel frullatore la salvia, l'aglio, i pinoli, un pizzico abbondante di sale grosso e i gherigli di noce e frullare finché tutto è ben sminuzzato.

Versare il frullato in una ciotola e mescolando a mano con la frusta versate a filo l'olio facendolo incorporare fino a quando si è formata una salsa molto fluido.

Aggiungete il formaggio Parmigiano precedentemente grattugiato e fatelo incorporare, mescolando con la frusta, aggiungendo eventualmente dell'altro olio a filo in modo da ottenere una crema molto fluida.

Aggiustate il sale secondo il vostro gusto e, se la salsa risultasse troppo densa, aggiungete ancora un filo d'olio.

SUGGERIMENTI

Se vi ricordate mettete la salvia lavata e asciugata in un sacchetto nel congelatore per due ore: così raffreddato non si ossiderà nel frullatore e non tenderà a scuirsi nella lavorazione.

Pesto rosso

Preparazione: 10 minuti (mentre bolle l'acqua)

INGREDIENTI Dosi per 4 persone

- Attrezzatura in cucina Frullatore
- Basilico fresco 40 foglie
- Polpa di pomodoro g 120
- Peperoncino in scaglette n. 2 scaglette
- Pinoli g 40
- Spicchio d'aglio pelato n. 2
- Noci n. 2
- Formaggio Parmigiano g 40

Pesto Rosso



- Olio extra vergine di oliva
- Sale grosso

PREPARAZIONE

Lavate le foglie di basilico in abbondante acqua corrente e asciugatele con la centrifuga asciugaverdura

Grattugiate il formaggio Parmigiano (non usate quello acquistato già grattugiato, perché è sempre di qualità inferiore)

Mondate l'aglio e tagliatelo a pezzetti.

Aprite la noce (oppure usate i gherigli acquistati già sgusciati, che non sono male).

PRODUZIONE

Mettete nel frullatore il basilico, i pomodori, il peperoncino, i pinoli, il sale grosso e i gherigli di noce e frullate finché tutto è ben sminuzzato, poi aggiungete l'olio a filo frullando fino ad ottenere una crema omogenea.

Versate il frullato in una ciotola e lavorando con la frusta inglobate il formaggio Parmigiano precedentemente grattugiato.

Aggiustate il sale secondo il vostro gusto e, se la salsa risultasse troppo densa, aggiungete un filo d'olio.

SUGGERIMENTI

Se vi ricordate mettete il basilico lavato e asciugato in un sacchetto nel congelatore per due o tre ore: così raffreddato non si ossiderà con il frullatore e non tenderà a scurirsi nella lavorazione.

ED INFINE... COME SI CONDISCE LA PASTA AL PESTO?

Mentre la pasta sta terminando la cottura preparate un capace grilletto (io uso sempre quelli di ceramica bianca) e, se avete lo scaldavivande, fatelo riscaldare.

Disponete sul fondo del grilletto un terzo del sugo che volete utilizzare.

Prelevate dalla pentola, dopo aver spento io fuoco, con una schiumarola (o con l'apposito

attrezzo se sono spaghetti) un terzo della pasta, mettetela nel grilletto e date una mescolata veloce, poi aggiungete un'altra parte di sugo e di pasta, mescolate tutto e così via fino a quando avrete terminato la pasta e il sugo.

Aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato e a decorazione del grilletto qualche foglia di basilico o di rucola o di salvia o qualche pomodoro ciliegino (a seconda di quale tipo di pesto avrete scelto per condire la vostra pasta) e portate in tavola

Mauro Zanotto



Estate di San Martino e “fé San Martin”

A volte i modi di dire esprimono saggezza popolare e hanno un significato profondo o morale, tra questi è compreso sicuramente *“l'estate di San Martino”* per indicare quella diffusa presenza di bel tempo, che nei giorni intorno alla prima decade di Novembre, caratterizza il clima, dovuta, secondo la leggenda, alla volontà di Dio per ricordare il nobile gesto del Santo.

Martino nacque intorno al 316 d.C. in Pannonia (l'odierna Ungheria) a Sabaria da pagani. Figlio di un tribuno della legione, si arruola a sua volta nella cavalleria imperiale prestando poi servizio in Gallia diventando comandante del corpo di guardia nella città di Amiens, dove visse l'esperienza che cambiò per sempre la sua vita e lo consegnò alla storia, alla leggenda e alla santità.

Una notte di novembre mentre usciva a cavallo da una delle porte della città francese di Amiens, per ispezionare i posti di guardia il cielo era coperto, piovigginava e tirava un vento gelido che penetrava nelle ossa; per questo il cavaliere era avvolto nel suo ampio mantello di soldato.

Ma ecco che lungo la strada c'è un povero vecchio coperto soltanto di stracci, spinto dal vento, barcollante e tremante per il freddo.

Martino lo guarda e sente una stretta al cuore e pensa come fare per dargli un po' di sollievo. Basterebbe una coperta, ma non ne ha.

Sarebbe sufficiente del denaro, con il quale il povero potrebbe comprarsi una coperta o un vestito; ma il cavaliere non ha con sé nemmeno una moneta. Ha quel pesante mantello che lo copre tutto.

Gli viene un'idea, si toglie il mantello, lo taglia in due con la spada e ne dà una metà al poveretto. “Dio ve ne renda merito!”, balbetta il mendicante, e sparisce.

Martino, contento di avere fatto la carità, sprona il cavallo e se ne va sotto la pioggia, che comincia a cadere più forte che mai, mentre un vento rabbioso pare che voglia portargli via anche la parte di mantello che lo ricopre a malapena.



*C'era una volta
Ricordi del nostro passato*

Ma dopo qualche ora ecco che smette di piovere, il vento si calma. Di lì a poco le nubi si diradano e se ne vanno. Il cielo diventa sereno, l'aria si fa mite.

Il sole comincia a riscaldare la terra obbligando il cavaliere a levarsi anche il mezzo mantello.

La notte seguente in sogno, Cristo gli apparve rivestito di quello stesso mantello.

Ecco l'estate di San Martino, che si rinnova ogni anno per festeggiare un bell'atto di carità ed anche per ricordarci che la carità verso i poveri è il dono più gradito a Dio.

Martino, militare romano non cristiano dopo la mistica esperienza, lasciato l'esercito nel 356 d.C., si convertì, già battezzato forse ad Amiens, raggiunge a Poitiers il vescovo Ilario che lo ordina esorcista (un passo verso il sacerdozio).

Dopo alcuni viaggi Martino torna in Gallia, dove viene ordinato prete da Ilario. Nel 361 fonda a Ligugé una comunità di asceti, che è considerata il primo monastero databile in Europa.

Nel 371 d.C. divenne Vescovo di Tours, dove acclamato dai suoi cittadini, proseguì umilmente fino alla morte (397 d.C.) la sua opera pastorale.

Martino è tra i primi santi non martiri proclamati dalla Chiesa cattolica, è venerato anche da quella ortodossa e da quella copta. Si celebra l'11 novembre, giorno dei suoi funerali avvenuti nell'odierna Tours. Il suo mantello miracoloso divenne reliquia e fu conservata dai Re Merovingi. Da allora chi conservava il mantello corto, detto appunto “Cappella”, venne definito cappellano.

San Martino è celebrato come il protettore dei pellegrini, dei viandanti di un tempo, ed in alcuni casi la giornata in cui si festeggia il santo, diventa un giorno di festa per i camionisti, i viandanti di oggi. A San Martino sono dedicate le cappelle di Camporossetto e Grange di Condove (TO).



San Martino

Fé San Martin

A Torino ed in tutto il Piemonte è consuetudine usare la frase *"fé San Martin"* quando si trasloca.

La frase non è un semplice luogo comune ma ha riferimenti storici importanti ed ancor oggi viene utilizzata molto più spesso di quanto si pensi. Ma perchè?

Prima della riforma dei patti agrari avvenuta nel secondo dopoguerra, l'anno agrario terminava il 10 novembre data scelta in quanto i lavori nei campi erano già terminati senza però che fosse già arrivato l'inverno e di conseguenza era finito il lavoro del mezzadro ed il relativo contratto di affitto.

I braccianti che venivano riconfermati dal proprietario terriero per il nuovo anno agrario, che ripartiva il giorno successivo, non avevano problemi: il posto di lavoro era mantenuto così come l'abitazione.

Per coloro che venivano licenziati, l'11 novembre, quando la chiesa ricorda San Martino di Tours, era un giorno disgraziato.

Il mezzadro con la sua famiglia era praticamente messo alla porta, doveva raccogliere tutte le sue cose ed era costretto ad abbandonare casa e lavoro.

Non era inusuale, in quei giorni, imbattersi in carri strapieni di ogni masserizia che si spostavano da un podere all'altro, ecco perché è tradizione utilizzare il termine *"fé San Martin"* (fare San Martino) quando si trasloca.



Fé San Martin

Aneddoto storico riferito a San Martino

Un aneddoto riferito a questo modo di dire riguarda il primo re d'Italia. Il 24 giugno 1859 durante la seconda guerra d'indipendenza l'esercito del regno di Sardegna sta cercando di conquistare il piccolo paese di San Martino. Lo scontro è cruento e l'esito della battaglia, incerto.

Vittorio Emanuele II incita i suoi soldati con la celebre frase *"Fòrsa fieuj, ò i pijoma San Martin ò j'anti an fan fé San Martin a noi!"* (Forza ragazzi o prendiamo San Martino o gli altri fanno fare San Martino a noi).



Aneddoto storico riferito a San Martino

Altre tradizioni legate a San Martino

Nel comune abruzzese di Scanno, in onore di San Martino si accendono grandi fuochi detti "glorie di San Martino" e le contrade si sfidano a chi fa il fuoco più alto e durevole.

Nel veneziano l'11 novembre è usanza preparare il dolce di San Martino, un biscotto dolce di pasta frolla con la forma del Santo con la spada a cavallo, decorato con glassa di albume e zucchero ricoperta di confetti e caramelle; è usanza inoltre che i bambini della città lagunare intonino un canto d'augurio casa per casa e negozio per negozio, suonando padelle e strumenti di fortuna, in cambio di qualche monetina o qualche dolcetto.

A Palermo si preparano i biscotti di San Martino inzuppati nel vino moscato di

Pantelleria, a forma di pagnottella rotonda grande come un'arancia e l'aggiunta nell'impasto di semi d'anice o finocchio selvatico che conferisce loro un sapore e un profumo particolare.

In molte regioni d'Italia l'11 novembre è simbolicamente associato alla maturazione del vino nuovo (da qui il proverbio "A San Martino ogni mosto diventa vino") ed è un'occasione di ritrovo e festeggiamenti nei quali si brinda, appunto, stappando il vino appena maturato e accompagnato da castagne o caldarroste.

San Martino, dà il titolo ad una rappresentazione teatrale di Oscar Barile, "La Fiera di San Martino": una storia in piemontese, una storia ambientata sulle nostre colline, una storia vera, una storia d'amore. Molto delicata e intrisa di emozione autentica.

Gian dij Cordòla

Gianni Cordola

www.cordola.it





la Vedetta Alpina

la rubrica del
Museo Nazionale della Montagna

Roberto Mantovani

CIAK, SI SCALA!

STORIA DEL FILM DI ALPINISMO E ARRAMPICATA

Ciak, si scala!

*La storia del cinema di alpinismo
e arrampicata diventa un libro*





*Fotogrammi dal film Cervino
1901, di autore anonimo*

In questi mesi in cui l'emergenza sanitaria costringe a rallentare e obbliga a stare a casa, i Musei, chiusi, tentano ugualmente di stare vicini al proprio pubblico, fornendo spunti di riflessione e approfondimenti culturali con diverse iniziative.

Per gli appassionati di montagna che fremono per tornarvi consigliamo la lettura di *Ciak si scala! Storia del film di alpinismo e arrampicata*, un'opera edita dal Cai con l'International Alliance for Mountain Film e il Museo Nazionale della Montagna – CAI Torino.

Il volume, scritto dal giornalista Roberto Mantovani, con la curatela di Marco Ribetti, vicedirettore del Museomontagna e conservatore della sua Cineteca Storica e Videoteca oltre che coordinatore dell'International Alliance for Mountain Film – l'associazione che riunisce i festival di cinema di montagna collaborando alla sua diffusione e promozione – è stato presentato allo scorso Trento Film Festival ed è oggi acquistabile nelle librerie specializzate e on line su store.cai.it.

Dai primi film di alpinismo dei primi anni del "secolo breve", al cinema digitale del nuovo millennio, passando per centinaia di film a

soggetto e documentari in un arco di tempo di centoventi anni.

Il volume *Ciak, si scala!* ripercorre tutta la lunga storia del cinema di alpinismo soffermandosi sui suoi capitoli più significativi e allargando lo sguardo anche oltre le Alpi (dove questi film sono nati), per abbracciare le montagne del mondo intero: dall'Europa orientale alle Americhe, dalla Russia all'Australia e alla Nuova Zelanda.

Edito dal Club Alpino Italiano con l'International Alliance for Mountain Film e il Museo Nazionale della Montagna – CAI Torino, il libro di Mantovani è la prima pubblicazione sulla storia di un genere cinematografico mai riconosciuto ufficialmente tale né dalla critica, né dalla produzione, ma amatissimo dagli appassionati del mondo delle altezze.

L'opera è basata su una ricerca condotta su archivi pubblici e privati, primi fra tutti i patrimoni storici d'eccezione della Cineteca storica e Videoteca del Museo della Montagna della Cineteca centrale del Cai, oltre che sulle rassegne dei titoli presentati nel corso degli anni nei film festival specializzati, e può essere vista non solo come la storia del

cinema di alpinismo, ma anche come la storia dell'alpinismo attraverso il cinema.

Le immagini dei manifesti e le foto di scena che corredano i testi sono stati selezionati tra i circa 8000 beni del Fondo Documentazione Cinema delle Raccolte iconografiche del Museo, alcune immagini di produzioni più recenti sono state fornite dal Trento Film Festival - Montagne e Culture, il primo del suo genere nella storia (a Trento dal 1952).

«Con i racconti cinematografici che riprende nel loro succedersi nel tempo, Roberto Mantovani, oltre ad aver colmato un vuoto editoriale a favore degli amanti della cinematografia e della montagna, ha saputo confermare la dignità storica dell'alpinismo, oggi riconosciuto Patrimonio culturale immateriale dall'Unesco, e, con esso, quella degli alpinisti di ogni epoca», scrive il Presidente generale del Cai Vincenzo Torti nelle pagine iniziali del volume.

«L'Alliance compie vent'anni. Per festeggiare questo anniversario abbiamo deciso di farci un regalo, pubblicando un volume sul cinema di alpinismo che possa essere utile a chi lavora nel settore, ma anche a chiunque cerchi di orizzontarsi in un mondo che cambia sempre più velocemente» scrive Javier Barayazarra, Presidente dell'International Alliance for Mountain Film.

Ciak, si scala! Storia del film di alpinismo e di arrampicata (formato 205 x 260 mm, 252 pagine) è acquistabile nelle librerie specializzate e on line su store.cai.it a un prezzo di 39,90 euro (34 euro per i Soci Cai, 30 per le Sezioni). Chi acquisterà il libro on line riceverà in



Walter Bonatti e Gaston Rébuffat. Trento Film

omaggio anche la versione e-book. Su store.cai.it è disponibile anche il volume tradotto in inglese.



MUSEO NAZIONALE
DELLA MONTAGNA
CAI-TORINO

Un anello per la cappella della Cotelivier da Chateau Beaulard



Marco Polo

Esplorando... per Monti e Valli

- Località di partenza: Chateau Beaulard mt. 1400
- Dislivello: mt. 700
- Tempo di salita: 2 ore e 15 minuti c.ca
- Tempo di discesa: 1 ora e 30 minuti c.ca
- Difficoltà: E
- Riferimenti: Carta dei sentieri e stradale 1:25.000 n° 1 Alta valle Susa Fraternali Editore

La cappella di Notre Dame de Lumiere, ovvero Nostra Signora della Luce, si trova sulla prima elevazione del lungo crinale separante a Oulx, in alta valle Susa, la valle della Dora da quella della Ripa. Vi si giunge percorrendo una strada e alcuni sentieri salgono a questo piccolo edificio sacro partendo dagli abitati di fondovalle.

La vetta, facile da raggiungere da tutti i versanti, è meta degli escursionisti e degli amanti la mountain bike nella bella stagione, mentre d'inverno viene spesso raggiunta con le ciaspole o con gli sci.

In questo itinerario si parte dall'abitato di Chateau Beaulard e sia per ascendere che per tornare si percorrono i pendii che degradano nella valle della Dora.

Ricoperti da fitte foreste d'abeti e di larici, s'aprono di tanto in tanto ad amene radure pascolative, mentre quelli della valle della

Ripa, più impervi e soleggiati, erano un tempo costellati di insediamenti e borgate oggi tutte disabitate.

Si sale a questa cappella per l'ampia e aperta visuale che s'apre ampissima sulla media e alta valle di Susa e sull'estesa cerchia di monti che la racchiudono a cominciare dall'incombente Chaberton.

Giunti a Oulx, in alta valle Susa, si prosegue seguendo il corso della Dora in direzione di Bardonecchia sorpassando per via case isolate e le borgate di Signols e Savoulx.

Più avanti, all'inizio dell'abitato di Beaulard, lasciata la statale e oltrepassata la ferrovia al sottopasso delle stagioni, si prende la strada che sale a Chateau Beaulard che attraversata la Dora prende a salire ripida con ripetute svolte un boscoso pendio in direzione di questa frazione di Oulx.

Alle prime case si prende a destra lasciando l'auto all'ampio parcheggio predisposto a monte dell'abitato nel punto in cui sorge l'indicazione per raggiungere il rifugio Rey.

Si percorre invece lo stradello che si porta verso il rio che si supera su un ponte di legno oltre il quale trascurata la traccia che scende



Chiesetta della Cotelivier



I monti della conca di Bardonecchia

direttamente a Oulx e quella che porta a Pierremenaud, si prende verso monte salendo alla successiva indicazione dove si prosegue per la cappella della Cotolivier perché per il Sentiero Balcone, il 715, si tornerà.

La traccia che porta al colletto Pourachet, sul crinale tra le due valli, che ora si percorrerà, sempre ben segnata di biancorosso e segnalata a tutti i bivi in modo tale che non è possibile sbagliare, per un buon tratto assai ampia, quasi uno stradello, prende a salire un boscoso pendio, dove a macchia s'aprono aperte radure pascolative, sostanzialmente sempre tenendo la linea di massima pendenza.

L'ascesa, nell'ombroso lariceto, guadagnato un primo bivio prosegue sempre seguendo le segnature sugli alberi che ripetutamente si ripresenteranno puntuali per tutta la durata del percorso, anche il quello di ritorno.

Mai cessando di salire si raggiunge presso un rigagnolo un quadrivio di sentieri dove si continua verso monte per il colletto Pourachet e la Cotolivier allentandosi un tantino la pendenza quando si attraversano le radure pascolative che s'aprono nel bosco.

Lungamente continuando si perviene infine all'ultimo tratto, una balza superata che si ha si raggiunge il colletto Pourachet, che immette nella valle della Ripa, dove d'improvviso appare l'incombente mole dello Chaberton.

Di poco sotto, presso delle indicazioni, transita lo stradello che sale da Oulx passando per

Pierremenaud e Vazon che appena più avanti porta allo slargo dove è interdetto proseguire.

Piegando a sinistra e percorrendo fedelmente, con alti e bassi, il panoramico, boscoso crinale, in breve si raggiunge la cappella della Cotolivier mt. 2104 dove è stata allestita una piccola area di sosta.

Da questa irrilevante vetta la vista s'apre ampissima sulle valli e sui monti che le coronano: da una parte sullo Chaberton, sulla Clotesse, sulla Grand Hoche e sulle vette della conca di Bardonecchia, dall'altra sul Seguret, sul Vallonetto, sulle cime del crinale Susa – Chisone, Argentera – Thurax sino alla piramide del Pic de Rochebrune.

2 ore e 15 minuti c.ca da Chateau Beaulard.

All'opposto parte il sentiero 716 che scende a valle, verso Vazon. Si percorre fedelmente il ripido e scavato crinale discendente prestando alla bisogna la dovuta attenzione. In caso di neve o con il bagnato conviene utilizzare la strada, come suggerito.

Raggiunto il primo tornante, oltre il quale la pendenza s'affievolisce, proseguendo se ne rasenta un altro terminando più sotto la traccia sulla strada nel punto in cui sorgono ancora delle indicazioni.

Trascurata quella che dall'altra parte scende a Vazon si rimane sulla strada sino al primo tornante che s'incontra a monte del quale è stato predisposto un parcheggio.



Luci pomeridiane sul Seguret

Ignorato lo stradello che porta al rifugio Rey e alla Croce Turin, prestando la dovuta attenzione non è difficile scorgere, pochi metri più a valle, una traccia di sentiero alla partenza privo di indicazioni e segnature. Questo si prende.

Fatta la svolta un traverso nella pineta porta al bivio dove sulla destra si va a Vazon, mentre a sinistra si torna a Chateau Beaulard come riportato da un'indicazione e dalle ripetute segnature in biancorosso che si ripresenteranno puntuali scendendo.

Quello che ora si percorrerà, un tratto del Sentiero Balcone, è certamente una delle cose più significative dell'intero percorso.

Ampia, sempre evidente, ben segnata, la traccia s'addentra lungamente in una fitta foresta d'abeti e larici sostanzialmente sempre mantenendosi lungamente pianeggiante, con alcuni tratti dove di poco si sale o si scende tanto per aggirare delle asperità.

Superati alcuni rigagnoli, incontrati per via dei pianori dove la foresta lascia il posto a radure pascolative, in progressione la piacevole traccia traversando si porta in direzione di Chateau Beaulard diventando nell'ultimo tratto assai più ampia, quasi uno stradello.

Nel punto in cui si scorgono in basso le case della borgata, per un tratto si scende ripidi

terminando più sotto al bivio incontrato salendo, nel punto in cui questo anello si chiude. Attraversato sul ponte il rio in breve si raggiunge il parcheggio a monte dell'abitato.

1 ora e 30 minuti c.ca dalla cappella della Cotelivier.

Per scendere a Chateau Beaulard in alternativa si può prendere lo stradello, corrispondente al sentiero 750, che parte al parcheggio sulla strada che da Vazon sale alla Cotelivier.

Per via si incrocia la Croce Turin eretta in ricordo di un bimbo, Pietro, di 8 anni che qui morì colpito da una bomba il 7 giugno 1926. (Così recita l'iscrizione).

Dal parcheggio si raggiunge la croce in c.ca mezzora.

Beppe Sabadini

*Hai mai bevuto l'acqua di
sorgente gassata?
Beh.. da oggi al Rifugio Toesca
lo puoi fare!*

acqua gassata

“Rio Gerardo”

*come esce dalla sorgente
ma con qualcosa in più...*

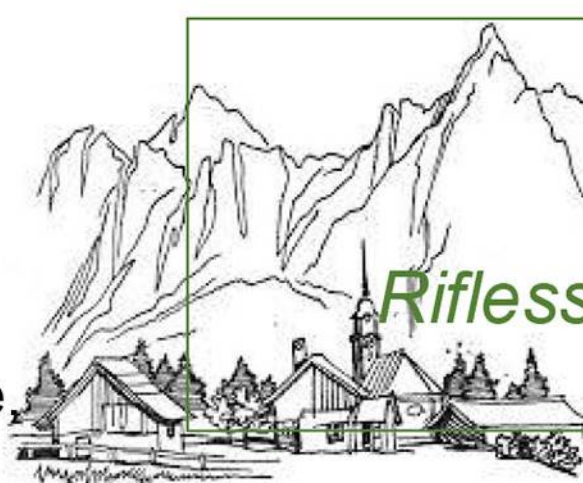
*Cosa aspettate? Venite ad
assaggiarla al Rifugio Toesca!*

*Questa è una delle tante
novità 2017
che Vi aspettano
al Rifugio Toesca!*



Selvaggio ritorno e domestico abbandono

Uno sguardo sulla fauna alpina dimenticata



Terre Alte
Riflessioni sull'ambiente alpino

Il lupo è arrivato alle porte di Torino. Le aquile ieri una rarità, oggi decisamente più visibili.

Il gipeto, dagli iniziali insediamenti sulle Alpi Marittime, è ora presente sulle Cozie e Graie.

Il tipico volteggio in gruppo dei Grifoni, negli anni passati solo prerogativa delle alpi francesi, è ora visibile anche nelle nostre valli di Susa e Chisone.

Tra leggenda e realtà si segnala la presenza della lince e del gatto selvatico; quest'ultimo è stato ripreso da trappole fotografiche nei boschi del nostro Appennino ed è stata comprovata l'uccisione di una capra da parte della lince in val Pellice.

Gli stambecchi, sino a "ieri" confinati nell'ultima enclave del Gran Paradiso, sono oramai presenti in tutte le valli dell'arco alpino occidentale. Camosci, cervi, caprioli, seppur più schivi dello stambecco, sono in diversi comparti alpini massicciamente presenti. Il cinghiale, fornitore di aiuto non richiesto, sempre più compie opere di aratura nelle praterie alpine e raccolta di prodotti agricoli nei coltivi di fondo valle e delle zone di pianura limitrofe ai rilievi e alle aree boschive.



Gioventù margara con il fedele cane al seguito

L'istituzione di aree protette, la "voglia di natura" e l'aumento della nostra sensibilità verso le problematiche inerenti gli aspetti ambientali, hanno creato situazioni sempre più favorevoli al ritorno dei "selvatici" negli areali meno antropizzati e le stesse Alpi stanno gradualmente rientrando tra questi.

Se rimaniamo sul semplice impatto emotivo, possiamo pensare ad un fenomeno positivo, perché finalmente la natura si riappropria di quanto il genere umano nei secoli le ha sottratto, ma questa superficiale posizione "intellettuale" non ci conduce verso una corretta interpretazione della situazione.

Facciamo un esempio: per un alpigiano l'avanzare del bosco a danno degli spazi aperti rappresenta un degrado perché aumenta le difficoltà del quotidiano; per il turista o per l'abitante in città questo ritorno alla "natura" è da salutare positivamente.

Sostanziale differenza; il turista o il cittadino, dopo la vacanza o al termine della giornata ritorna alla sua "poco ecologica ma funzionale abitazione", lasciando la competizione con le "bellezze" naturali al "fortunato" abitante del monte.



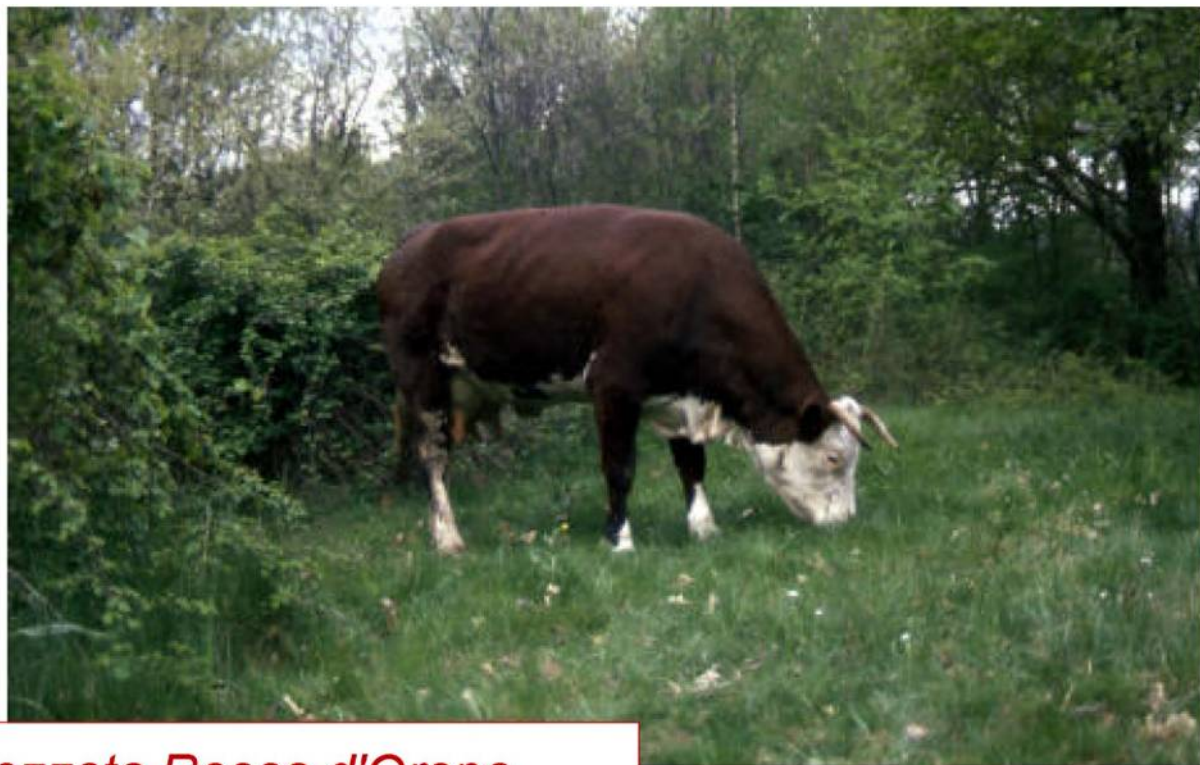
Bruno Alpine Ossolane

Durante la stesura dell'articolo (2-3 ottobre 2020) registriamo l'ennesima situazione alluvionale con distruzione e morte nelle nostre vallate; Garessio, Limone, Ossola, Valle d'Aosta, val Roya etc.; scontato epilogo conseguente all'abbandono e alla trascuratezza di sempre più vaste aree fino a "quasi" ieri presidiate da stabili insediamenti abitativi.

Il pensare come sinonimi le parole Alpi e ambiente, ci porta ad un accostamento che stride con la storia e nel contempo non ci consente di affrontare razionalmente l'immensa problematica di come si dovrebbe gestire e migliorare questa porzione verticale del nostro paese.

Apriamo una "piccola parentesi" su termini che nella nostra parlata abituale adoperiamo spesso in modo indifferenziato per catalogare il mondo che ci circonda: ambiente, paesaggio, territorio.

Per fare questo riporto testualmente le parole pronunciate da Annibale Salsa qui a Torino, all'Assemblea dei Delegati CAI (26 maggio 2013) per la presentazione del BI-DECALOGO: insieme di regole etico comportamentali riassunte in venti punti; regole che ogni socio CAI dovrebbe rispettare quando frequenta la montagna.



Pezzata Rossa d'Oropa

"Bisogna parlare di ambiente come ecosistema naturale e di paesaggio come "costruzione sociale", prodotta dalle relazioni tra uomo e natura. Prioritario diventa il riferimento al territorio, in quanto il territorio è una rappresentazione culturale, altra cosa dal terreno. Il territorio è spazio antropologico, mentre il terreno è spazio geologico. Questi concetti, vere parole chiave, sono fondamentali per una seria riflessione critico-teorica, oltre che pratica e concreta."

Se applichiamo queste definizioni alle Alpi, constatiamo che l'ambiente (come natura crea) è relegato alla fascia cacuminale, dove regnano pietraie e a quanto rimane della calotta glaciale, mentre tutta la parte restante è paesaggio e territorio.

Il bosco, sia esso di conifere o di latifoglie, è stato coltivato dall'uomo sui versanti a nord, per ricavare strumenti di lavoro, di edilizia, di riscaldamento. Le praterie alpine in quota sono il risultato del lavoro certosino di spietramento, di estirpazione degli arbusti e del pascolamento delle mandrie e delle greggi. L'opera di terrazzamento e di canalizzazione idrica, posizionata sui versanti solatii, è frutto della sapiente gestione territoriale di chi, sui declivi, ricavava sostentamento. La capillare rete sentieristica, oggi ossatura portante "dell'andar per monti per diletto", era vitale per la quotidianità dell'alpigiano; con questi tracciati si collegava al fondo valle, passava di valle in valle, raggiungeva i pascoli, i coltivi, la scuola, la chiesa, il cimitero, in sintesi: viveva.

Abbandoniamo l'idilliaco pensiero che identifica il paesaggio con una "cartolina" dove tutto è bello e arriviamo a quei concetti precedentemente riportati.

Le Alpi non sono natura selvaggia (wilderness), ma per loro collocazione geografica e storica, sin dalle origini dell'umanità sono antropizzate e quindi un immenso paesaggio intriso di cultura.

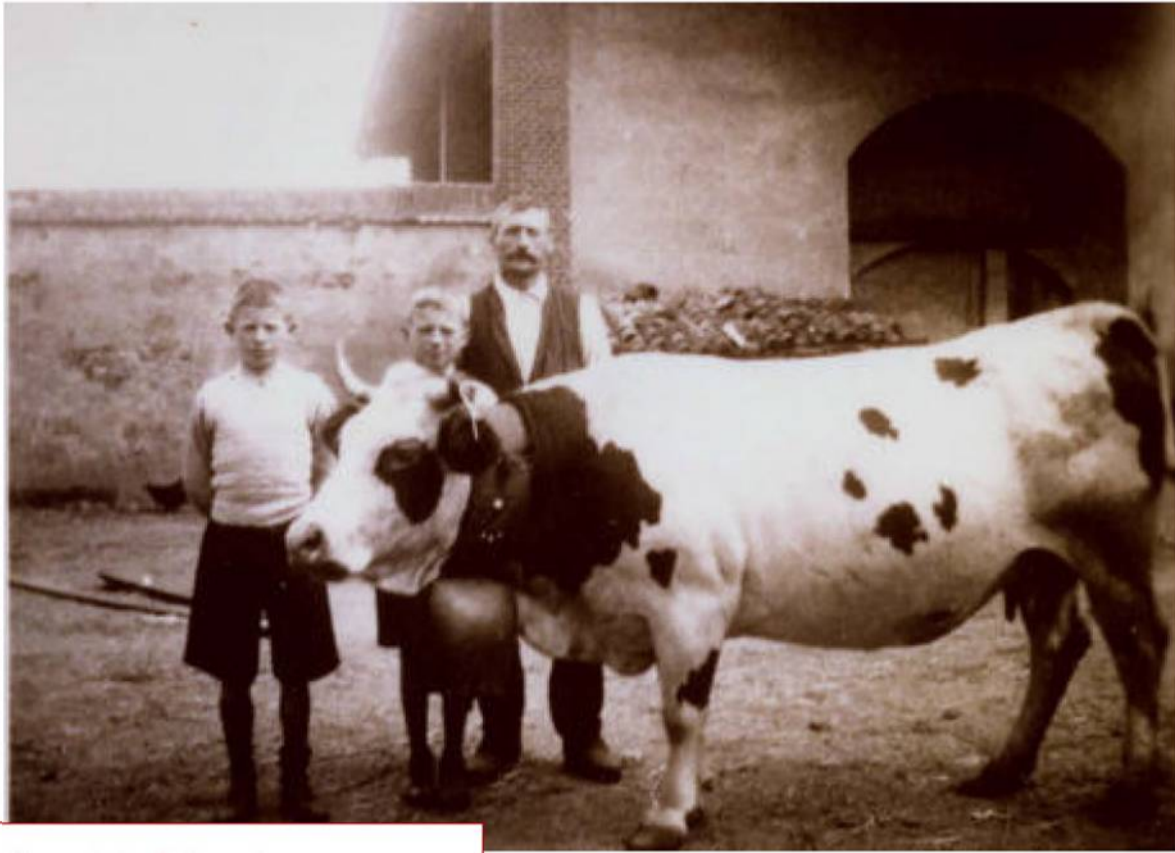
Dopo questa doverosa premessa, torniamo alle "bestie"; non quelle selvatiche, ma quelle domestiche o meglio, quelle che hanno aiutato l'uomo a superare le difficoltà derivanti dalla natura impervia del luogo, contribuendo a trasformare l'ambiente in paesaggio e territorio.



Valdostane ai piedi del Gigante

Prima di soffermarci sulla "regina" di questo comparto, facciamo una breve divagazione sull'amico dell'uomo per antonomasia: il cane.

Non parliamo dei moderni canidi “umanizzati”, ma di soggetti che con il loro prezioso lavoro sono le gambe e gli occhi dell'allevatore. Con il solo comando espresso con un fischio, questo quadrupede collaboratore è in grado di spostare o radunare la mandria o il gregge.



Storica Valdostana

Un “flashback” dei primi anni sessanta mi porta all'epilogo della vita margara dei miei nonni materni. Ricordo gli ultimi due cani da conduzione del nonno: Volor e Bibinu; quest'ultimo un “bonaccione” che mi dava confidenza e che ha accompagnato i nonni anche dopo la dismissione dell'armento, mentre Volor era un soggetto “tutto di un pezzo”. Come la maggioranza dei cani margari era di identità indefinita e in questo caso ricordava quelle razze pastore dal pelo irsuto con gli occhi coperti e lo sguardo severo, che non esprime confidenza ma, in questo caso, il suo nome era “tutto un programma”. Volor, “volante” in italiano, è sicuramente una buona credenziale per un cane conduttore. Piccola divagazione, le “voloire” (le volanti) erano le batterie di artiglieria leggera dell'esercito piemontese (guerre di indipendenza) trainate da pariglie di cavalli che velocemente si spostavano nei punti critici del campo di battaglia.

Per noi fruitori estemporanei dell'alpe, oltre a distinguere un camoscio da uno stambecco, un larice da un pino, un calcare da un granito, dovremmo anche imparare a distinguere la razza dell'armento che può profilarsi al nostro cospetto.

Seppur con minor presenza, è ancor oggi “normale” scorgere durante un'escursione

alpina mandrie e greggi, ma se proviamo a prestare attenzione a questi “assemblamenti”, possiamo da essi desumere importanti notizie inerenti il luogo che percorriamo.

L'essere ovini, caprini o bovini, la consistenza numerica, lo stazionare o il muoversi sulla zona prativa, indica la ricchezza del pascolo; l'essere fornitori di latte o carne indica la presenza o meno di alpeggi strutturati; la quota in cui si trovano ci indica il periodo stagionale; la razza di appartenenza è (o almeno lo era) caratterizzante del settore alpino e della sua conseguente entità culturale.

Tutto questo “sapere” che progressivamente va a relegarsi tra i pochi addetti ai lavori o in trattati di zootecnia sepolti negli archivi, dovrebbe essere un motivo di interesse escursionistico, per acquisire maggior consapevolezza del luogo che percorriamo.

Qualche notizia in merito alle greggi sui monti è stata fornita con l'articolo “Merinos d'Arles”, pubblicato sul numero de “L'Escursionista” ottobre 2019. Ora parliamo di vacche, uno degli animali più cosmopoliti presenti sulla terra. Vacche e non mucche; il primo è il termine corretto di questo bovide, il secondo presumo sia stato coniato sulla vocalizzazione del suo verso.



Battaglia delle Reine

Senza trasformare questo scritto in un trattato di zootecnia, sinteticamente riportiamo gli aspetti visivi che vi consentiranno di correlare la razza bovina al pascolo sul monte, con il territorio che state percorrendo.

In questo nostro viaggio tra i colori del mantello, partiamo dall'estremo nord del

Piemonte per arrivare alle vallate che si affacciano sul mar Ligure.

Lassù tra l'Ossola e la val Sesia, dove i tetti sono coperti con piode, troviamo la Bruno Alpina, animale di colore marrone chiaro tendente al grigio; razza di riferimento per tutte le Alpi centrali e in base alla sua provenienza (Italia, Svizzera, Austria) può avere taglia e aspetto leggermente diverso, ma inconfondibile rimane il colore del mantello. Questi soggetti sono per noi del Vecchio Piemonte i più "esotici"; personalmente accosto queste Brune ad Heidi, alle Dolomiti, alla cultura alemanna.

Nell'area del biellese (tra Sesia e valle d'Aosta) la tipica razza bovina è costituita dalla Pezzata Rossa d'Oropa; questa, come la maggior parte delle razze pezzate rosse presenti sull'arco alpino, trarrebbe la sua lontana origine dalla calata dei Burgundi (V secolo) dal nord Europa. Simile alla pezzata rossa Valdostana, anche se in genere sul mantello prevale il colore rossastro, per alcuni autori ne sarebbe una sua derivazione, mentre per altri sarebbe la progenitrice; comunque, confondere una biellese d'Oropa con una valdostana possiamo ritenerlo un peccato veniale.



Barà con classico mantello

Arrivando nella "Vallé" le razze presenti sono ben identificabili dal loro mantello. La tipica Valdostana è la pezzata rossa che in alcuni casi la pezzatura può essere nera, ma le caratteristiche morfologiche non cambiano. Tipica razza alpina di taglia contenuta, corporatura robusta con arti brevi, testa pronunciata con corna vistose. L'areale di allevamento di questo animale, oltre alla sua

vallata d'origine, si estende nelle valli torinesi di coltura franco provenzale, arrivando ai confini con i monti del cuneese.



Ma questa è una Vosgienne !!!

Di pezzata rossa valdostana erano anche la maggioranza delle vacche dei miei avi che monticavano tra la val di Viù, la val Susa e la val Sangone. La foto storica pubblicata in questo articolo risale al 1940 e ritrae uno dei fratelli di mia nonna materna e due dei suoi figli accanto ad un esemplare di valdostana con al collo il caratteristico "rudun" (campanaccio).

La Valdostana Castana è un animale dal mantello che varia dal marrone scuro al nero corvino. Facilmente questa razza deriva dagli incroci tra la pezzata nera valdostana e la Herens; quest'ultima rigorosamente nera è originaria del Vallese (Svizzera) e facilmente è arrivata al di qua delle Alpi al seguito delle popolazioni Walser nel 1200. Per il suo temperamento "focoso" è diventata per gli allevatori valdostani punto d'orgoglio da esibire nelle "Batailles de Reines". Queste sfide tra vacche sono la rappresentazione spettacolarizzata del comportamento esistente in qualsiasi mandria al pascolo, dove il soggetto più forte (la regina), si impone sugli altri componenti dell'armento. Questa "singolar tenzone" è una tradizione alpestre di tutta l'area franco provenzale; scritti e immagini dell'ottocento descrivono queste "battaglie" nelle valli di Lanzo e nell'area del Lemano.

Nel proseguo del nostro viaggio arriviamo agli alpeggi del torinese, un tempo abitati dalle Valdostane, oggi il primato è intaccato e forse superato dalla "straniera" Barà.

Questa razza di colore nero o rosso ha generalmente la dorsale di groppa bianca (per questo denominata Barà), con zone pigmentate più o meno estese sulle varie parti del corpo. A volte questa pigmentazione disposta in modo casuale sostituisce la pezzatura uniforme del colore. Da verifiche sul dna si è scoperto che questi bovini appartengono alla razza Pustertaler, originaria della val Pusteria. Non ho trovato traccia di come

questi animali siano arrivati nelle nostre vallate (forse da commercianti di bestiame), ma certo è che la loro rusticità e la loro buona produzione di latte, li ha fatti apprezzare dai margari al punto che attualmente il numero di capi piemontesi supera di gran lunga la presenza della zona di origine. Questo lavoro ha salvato dalla quasi sicura estinzione la razza, costituendo un “nuovo soggetto” oggi ufficialmente riconosciuto come Barà-Pustertaler.



Savoiarde al Cenisio

Razza dal mantello simile alla Barà e forse anche di origini comuni, è la Vosgienne.

Anche in questo caso non mi è chiaro come sia arrivata nelle nostre vallate, ma una mandria in “purezza” era (almeno fino a qualche anno fa) presente nell'alpeggio della certosa di Monte Benedetto. Animale di origine scandinava è arrivata sui Vosgi (Alsazia) nel 1600 durante la guerra dei trent'anni. Ha il mantello nero e bianco maculato e ha la caratteristica di ben adattarsi a condizioni ambientali difficili.

Andiamo avanti e soffermiamoci un attimo sugli erbosi pascoli del Cenisio per incontrare

le savoiarde Abondance e Tarentaise. La prima appartiene al variegato gruppo delle pezzate rosse alpine, in questo caso il rosso copre, eccetto la fronte che è bianca, tutto il corpo.



Abondance al Cenisio

La seconda è di piccole dimensioni, ha il “musetto” simpatico e il suo mantello è di un inconfondibile color marron aranciato. Di questa razza, dai nostri alpigiani chiamata Savoiarde, possiamo trovare qualche soggetto tra gli armenti degli alpeggi valsusini. Eccoci ora nell'ultimo lembo alpino nord occidentale: le “Alpi del Sole” (Liguri, Marittime e buona parte delle Cozie). Qui a far da padrona è la razza Piemontese.

Le origini di questo animale si perdono nella notte dei tempi; studi sembrano avvalorare la tesi che questa razza derivi dall'incrocio dell'autoctono uro con zebù, che circa 25.000 anni fa arrivò dal subcontinente indiano. Fino a circa metà del secolo scorso avevamo tipologie di animali che leggermente si differenziavano tra pianura, collina e montagna, mentre oggi lo standard morfologico è uniforme e in modo esclusivo privilegia la produzione della carne. I fassoni o “della coscia” sono l'eccellenza espressa da questi animali.

Come razza alpina si differenzia dalle altre per la sua attitudine produttiva rivolta alla carne, mentre tutte le altre sono produttrici di latte. Altro carattere divergente dagli animali precedentemente descritti è l'aver un aspetto più longilineo e slanciato, tutto questo ben si concilia con la sua collocazione geografica: zona alpina con pascoli “meno estremi”.

Il colore del mantello è bianco, con i vitellini di

color fromentino (marrone chiaro) che perderanno diventando adulti.



Dialogo tra Piemontesi

Ovviamente non sempre le mandrie che troviamo durante le escursioni sono formate esclusivamente da bovini in “purezza”, spesso l’armento è composto da più razze e nel contempo anche da meticci derivanti da svariati incroci; nonostante queste “varianti sul tema” la correlazione tra razza e territorio rimane e dipenderà dalla nostra capacità di osservazione il collocare in modo corretto i vari tasselli del puzzle.

Altri bovidi, a volte anche “bizzarri”, potrebbero apparire al vostro cospetto; la fantasia e l’intraprendenza degli allevatori a volte stupisce. Sopra il santuario di Castelmagno (val Grana) si possono vedere delle bufale al pascolo e in val Thuras (alta val di Susa) potreste imbattervi in vacche irsute dalle corna pronunciate appartenenti alla razza Highlander (Scozia), a queste ultime non date confidenza: sono leggermente scontrose.

Prima di terminare ancora due rimandi zoo culturali: i boonimi e i campanacci.

Boonimi (nomi propri dei bovini) : facilmente ai più questo termine è sconosciuto, ma vi assicuro che dietro a questa parola si apre un mondo che affonda le radici nell’ancestrale simbiosi tra l’allevatore e l’allevato. Nei moderni allevamenti bovini, i soggetti sono identificati con codici alfa numerici stampigliati su targhette auricolari, ma ieri e ancor oggi nelle mandrie transumanti, il margaro riconosce per nome i suoi animali: Steila, Bandiera, Biunda, Gentila, Savoia, Giaia,

Merica e avanti quasi all’infinito.

Scientificamente poco o nulla sappiamo sulla reazione delle bovine e dei cani pastore ai comandi nominali impartiti dal padrone ma l’esperienza sul campo dice che “la cosa funziona”.

Qualsiasi sia la razza, qualsiasi sia l’area culturale di appartenenza, la salita e la discesa dall’alpeggio viene sempre scandita dal suono della “rudunà”.

I campanacci (rudun) della transumanza sono l’orgoglio del margaro che distingue nel frastuono la singola campana e l’animale che la porta. Per assaporare pienamente questo suono, bisogna però aspettare che l’armento abbia terminato la baldanza “dell’ appena partiti” e che la consapevolezza del cammino sia stata metabolizzata, solo allora il passo



Bufala negli alpeggi di Castelmagno



A tu per tu con la scozzese Highlander

della mandria sarà un tutt'uno con il ritmo dei battacchi, formando una singolare melodia. Anche se la vita d'alpeggio è un ricordo orale di famiglia, il suono della "rudunà" suscita in me una profonda suggestione.

Uscendo di casa prima dell'alba per raggiungere la meta alpina, alziamo gli occhi al cielo e guardiamo verso est, potremo notare una stella molto luminosa; non è una stella, ma è il pianeta Venere, che la saggezza popolare della nostra terra chiama "steila boera" (stella dei bovini).

Compagna di chi ogni mattina "di buon' ora" si

sveglia per accudire agli animali o nei tempi passati con i buoi si avviava al lavoro nei campi; anche se andiamo a divertirci soffermiamoci un attimo su questo pensiero e come d'incanto l'idilliaca arcadia diventerà terrena realtà.

Pier Mario Migliore



Vistoso Rudun al collo di una Barà

Meditazione per Dormire: funziona veramente?

La Meditazione può essere un valido aiuto per chi soffre di insonnia e vuole rilassarsi prima di dormire: ecco le tecniche migliori.

Ti sei mai sentito agitare e rigirarti tutta la notte, incapace di rilassare la mente e finalmente addormentarti? La meditazione potrebbe essere d'aiuto.

Sia che tu mediti subito prima di andare a letto o che lo usi come pratica quotidiana ogni mattina, i benefici possono includere livelli più bassi di stress, una mente più calma e una migliore qualità del sonno.

Ecco come utilizzare la meditazione in modo specifico per risolvere i problemi del sonno e porre fine a quelle notti insonni.

Come praticare la meditazione del sonno prima di andare a letto.

Se non riesci ad addormentarti o a svegliarti nel cuore della notte, una rapida meditazione può aiutarti a resettare e prepararti per il sonno.

Per prima cosa, spegni le luci e trova una posizione comoda. Potrebbe essere meglio sdraiarsi sul letto, poiché stai meditando con l'intenzione di addormentarti. Puoi scegliere se abbassare o meno le luci o spegnerle completamente.

Sentiti libero di fare ciò che funziona meglio per il tuo corpo e ti aiuta a sentirti più rilassato e pronto per dormire.

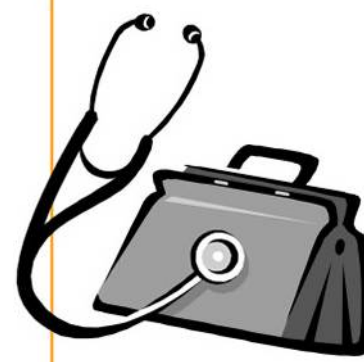
Quindi, una volta che ti sei sistemato, fai alcuni respiri profondi al tuo ritmo, sentendo il tuo corpo sprofondare ulteriormente nel letto ad ogni espirazione. Senti le preoccupazioni svanire in secondo piano mentre espiri.

Potresti anche provare una delle seguenti pratiche:

Scansione corporea

1. Se desideri incoraggiare un ulteriore rilassamento, o se soffri di dolore cronico che influisce sulla tua capacità di addormentarti, inizia con una meditazione di scansione del corpo notando come si sente la tua testa.

2. Inspirate e, mentre espirate, sentite la testa



Il medico risponde *Le domande e le risposte sulla nostra salute*

rilassarsi e l'energia di una lunga giornata si esaurisce. Fai lo stesso con il collo, le spalle, il petto e così via, finché non hai tracciato lentamente tutto il corpo, rilassando ogni parte.

Meditazione della gratitudine

1. Inizia con una semplice tecnica di consapevolezza, concentrandoti sull'inspirazione e l'espirazione mentre fai alcuni respiri profondi.

2. Mentre continui a respirare profondamente, pensa a tre parti della giornata per cui ti senti grato. Forse è una conversazione che hai avuto con una persona cara o un compito che hai finalmente completato.

Questo può aiutarti a incoraggiare pensieri compassionevoli prima di addormentarti: assicurati solo che i tuoi pensieri di gratitudine non si trasformino in preoccupazioni o rimpianti.

Se ti senti come se stessi iniziando ad addormentarti durante queste meditazioni, puoi lasciarlo andare e addormentarti.

Ma se la meditazione continua a non funzionare, prova a leggere un libro o a scrivere un diario, entrambi possono aiutarti a reindirizzare i tuoi pensieri e incoraggiare una mentalità più positiva in modo da non avere la stessa probabilità di essere tenuto dietro da pensieri ansiosi.

Cerca di non prendere il telefono o guardare la TV. La luce blu degli schermi influisce sui ritmi circadiani naturali, diminuendo la secrezione di melatonina nel corpo, che può impedirvi di addormentarvi facilmente.

Se stai usando un'app di meditazione guidata sul tuo telefono, va bene, prova ad ascoltare l'audio senza guardare troppo lo schermo.

La meditazione quotidiana può aiutarti a dormire meglio.

MEDITAZIONE

PRIMA DI ANDARE A DORMIRE



Alcune ricerche hanno scoperto che la meditazione quotidiana può migliorare la qualità e la durata del sonno, indipendentemente dall'ora del giorno in cui scegli di meditare.

Ciò è in parte dovuto al fatto che la meditazione può ridurre i livelli di ansia, depressione e stress.

I disturbi del sonno, o insonnia, sono spesso causati da questi fattori di salute mentale, quindi non sorprende che una pratica di meditazione quotidiana sia uno dei trattamenti naturali più efficaci per l'insonnia.

Ad esempio, uno studio del 2015 ha scoperto che la meditazione era una tecnica utile per il trattamento dell'insonnia.

Un gruppo di partecipanti è stato istruito sulle pratiche di igiene del sonno di base, mentre l'altro gruppo ha praticato la meditazione come parte di un programma di consapevolezza.

Durante il periodo di sei settimane, ai partecipanti alla consapevolezza è stato chiesto di meditare per almeno cinque minuti al giorno.

Lo studio ha rilevato che i partecipanti in meditazione, che hanno anche aderito a un

gruppo di supporto per l'educazione alla consapevolezza di due ore una volta alla settimana, avevano migliorato la qualità del sonno, livelli più bassi di affaticamento e un miglioramento dell'umore dopo lo studio.

Potrebbe essere utile provare a meditare prima di andare a letto, soprattutto se soffri di insonnia o problemi di sonno legati allo stress. La meditazione riduce la reattività dell'amigdala, che è la parte del cervello associata alla risposta allo stress.

Un'amigdala iperattiva porta ad un aumento della produzione di cortisolo, o l'ormone dello stress.

Uno studio del 2015 sulle interazioni tra sonno e stress ha rilevato che livelli più elevati di cortisolo la sera precedente hanno portato a più risvegli la notte successiva.

La meditazione potrebbe non essere una soluzione istantanea ai problemi del sonno, ma nel tempo può aiutarti ad addormentarti più velocemente e ottenere un sonno di qualità superiore riducendo i livelli di cortisolo e la reattività dell'amigdala.

Stefano Marini



Consigli UTILI per affrontare la montagna con maggior sicurezza

Conoscere

Preparate con cura il vostro itinerario anche quello che vi sembra facile. Affrontate sentieri di montagna sconosciuti solo in compagnia di persone esperte. Informatevi delle difficoltà dell'itinerario. Verificate sempre la situazione meteorologica e rinunciate in caso di previsioni negative.

Informare

Non iniziate da soli un'escursione e comunque informate sempre del vostro itinerario i vostri conoscenti e il gestore del rifugio.

Preparazione fisica

L'attività escursionistico/alpinista richiede un buon stato di salute. Per allenarvi, scegliete prima escursioni semplici e poi sempre più impegnative.

Preparazione tecnica

Ricordate che anche una semplice escursione in montagna richiede un minimo di conoscenze tecniche e un equipaggiamento sempre adeguato anche per l'emergenza.

Abbigliamento

Curate l'equipaggiamento, indossate capi comodi e non copritevi in modo eccessivo. Proteggetevi dal vento e difendetevi dal sole, soprattutto sulla neve, con abiti, creme e occhiali di qualità.

Alimentazione

E' importante reintegrare i liquidi persi con l'iperventilazione e per la minore umidità dell'alta quota. Assumete cibi facilmente digeribili privilegiando i carboidrati e aumentando l'apporto proteico rispetto a quello lipidico.

Rinuncia

Occorre saper rinunciare ad una salita se la propria preparazione fisica e le condizioni ambientali non sono favorevoli. Le montagne ci attendono sempre. Valutate sempre le difficoltà prima di intraprendere un'ascensione.

Emergenze

In caso di incidente, è obbligatorio prestare soccorso. Per richiamare l'attenzione utilizzare i segnali internazionali di soccorso alpino:

- CHIAMATA di soccorso. Emettere richiami acustici od ottici in numero di 6 ogni minuto (un segnale ogni 10 secondi) un minuto di intervallo.
- RISPOSTA di soccorso. Emettere richiami acustici od ottici in numero di 3 ogni minuto (un segnale ogni 20 secondi) un minuto di intervallo

S.O.S. Montagna

In montagna munitevi di un fischietto in modo che eventualmente, in caso di pericolo o d'incidente vi si possa localizzare e portarvi soccorso: fischiate 2 volte brevi e consecutive ogni 10 o 15 secondi



IL REBUS del mese

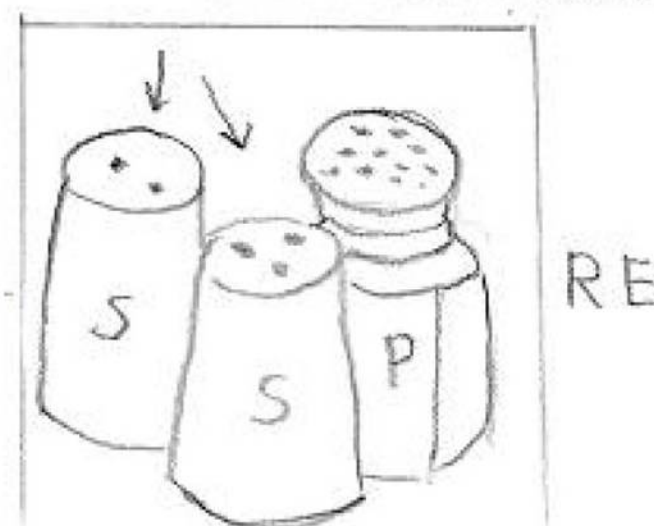
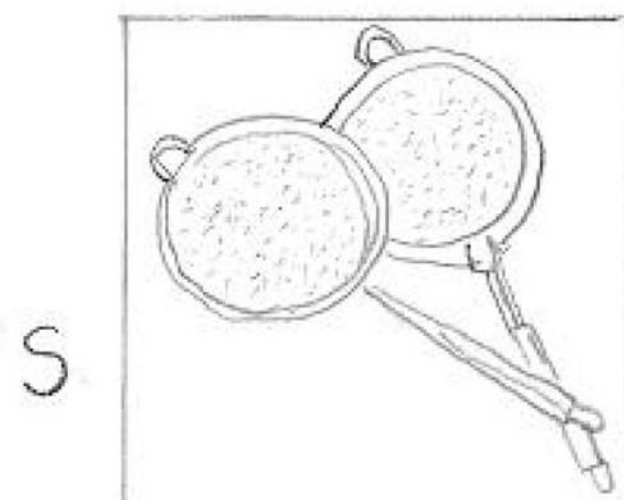
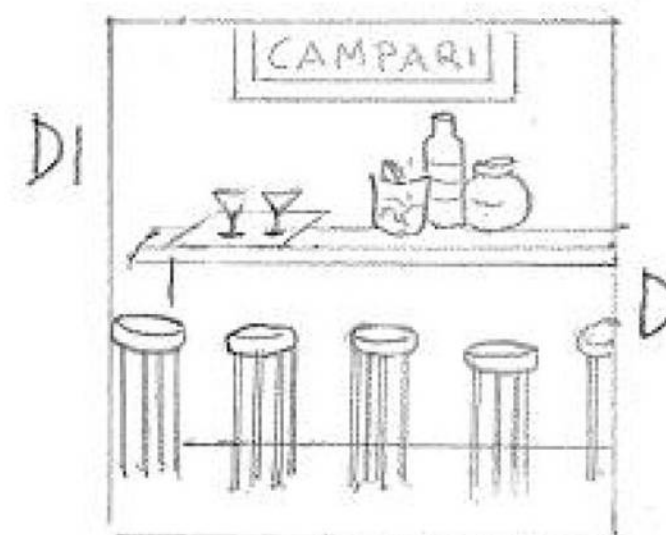
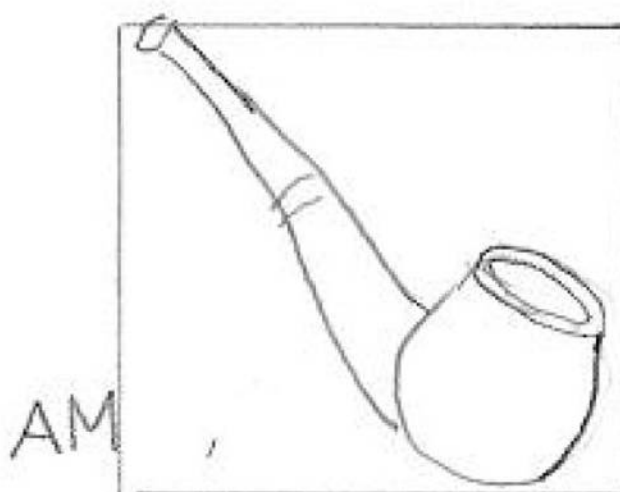
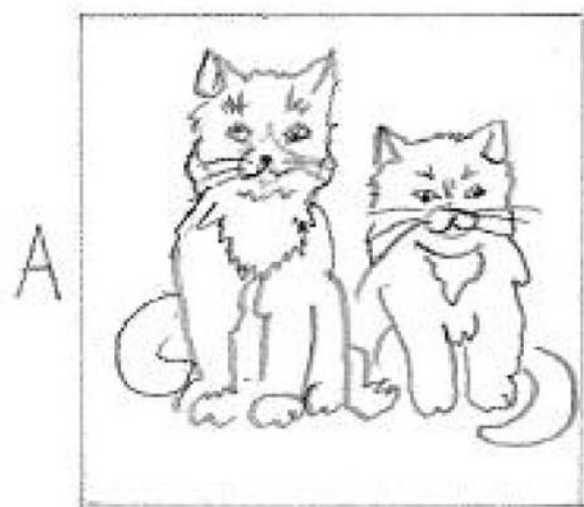
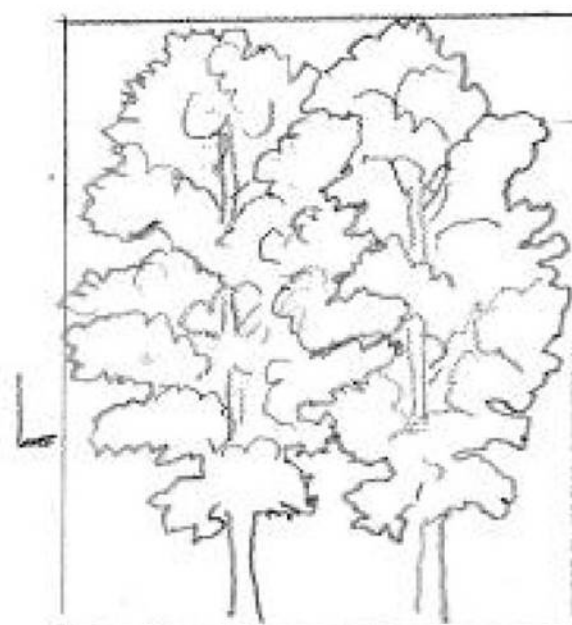
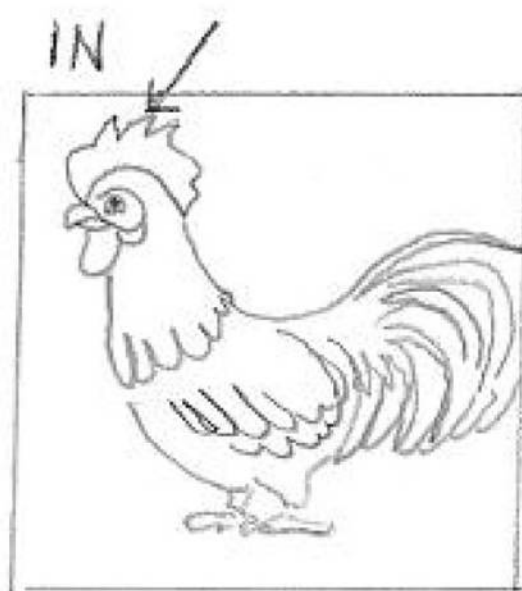
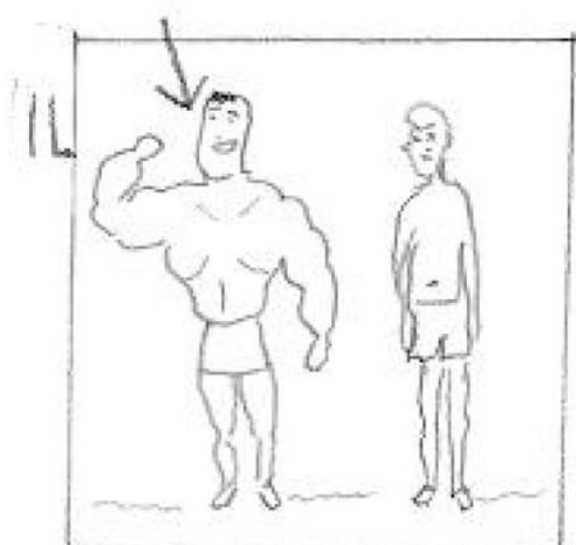
(Ornella Isnardi)

REBUS IN SCATOLA DI MONTAGGIO

Ricomporre i 4 rebus smembrati in base alle definizioni.

1a frase 2 5 2 4, 2a frase 6 2 6





















3a frase 5 7, 4a frase 4 7



(la soluzione verrà pubblicata nel numero di GENNAIO dell'Escursionista)

IL CRUCIVERBA del mese

(prodotto da www.crucienigmi.it)

1		2	3	4		5		6	7		8
9	10							11		12	
13					14		15			16	
				17					18		
19	20		21					22			
23							24				
25						26					27
28					29					30	
		31		32					33		
34	35		36					37			
38		39					40				
41				42							

(la soluzione verrà pubblicata nel numero di GENNAIO dell'Escursionista)



ORIZZONTALI:

2. Provoca dolorose emicranie
9. Una suddivisione territoriale interna di una città
11. Porzioni di debito
13. La pertica per saltare
14. Persone dotate di buon senso e assennatezza
16. In mezzo al ristorante
17. Annullare un atto ufficiale
19. Generale bizantino che sconfisse i Goti
22. Tavernieri
23. Frenarsi, contenersi
25. Capricci da poeti
26. Grandi recipienti a doghe
28. Sette le musicali
29. La qualità del leader
31. Calca il palcoscenico
33. Il nome del signor de' tali
34. Esempio in breve
36. Le imbrattano i pittori
37. Frutti allungati
38. Mangiucchiato dai tarli
40. Il nome dell'attrice Day
41. Periodo storico memorabile
42. I fiorellini per la Giornata della donna.

VERTICALI:

1. Interpretare in modo sbagliato
2. Sgraffignata, rubata
3. Istituto Nazionale delle Assicurazioni
4. Coda di rondine
5. Preoccupare, impensierire
6. Cappelli con tesa rialzata a formare tre punte
7. In fondo alla linea
8. Smorti, cadaverici
10. Sono doppie nell'infisso
12. Sgarbi, soprusi
14. Bisogno d'acqua
15. Nelle nuvole
17. Le issano a bordo i pescatori
18. Essere presente allo svolgimento di uno spettacolo
20. Bruciato dal fuoco
21. Di ampiezza molto limitata
24. L'Irlanda con Dublino
27. Indubbio, manifesto
29. Staccati dai rami
30. Si promettono coi monti
32. Bevanda ambrata
35. Signore per Trilussa
37. Dispositivo elettronico per bancomat (sigla)
39. In mezzo ai bersagli
40. La fine del mondo.

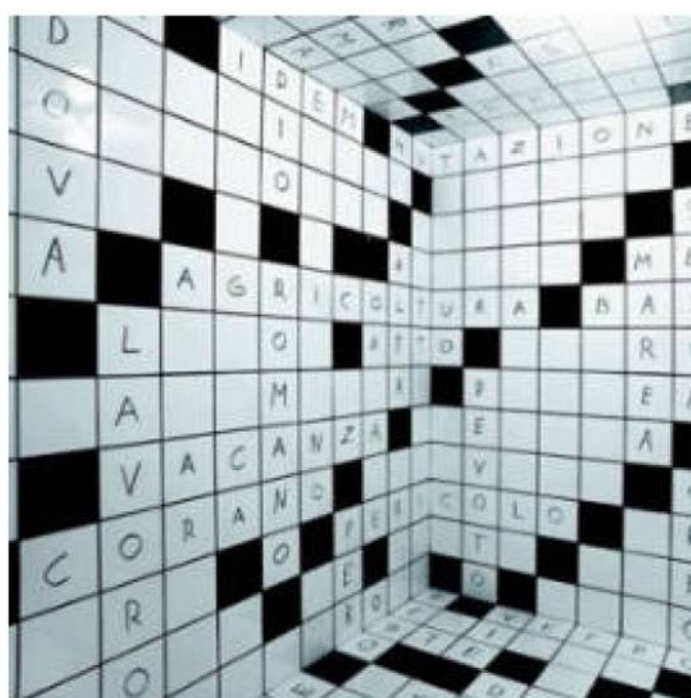


CRUCIVERBA

(Franco Griffone)

1	2	3	4	5	6	7		8	9	10
11						12				
13			14		15					
	16	17		18		19	20		21	
22			23			24		25		
26					27					28
	29							30		
31		32				33				
34	35			36					37	38
39			40		41				42	
	43			44				45		
46			47				48			

(la soluzione verrà pubblicata nel numero di GENNAIO dell'Escursionista)

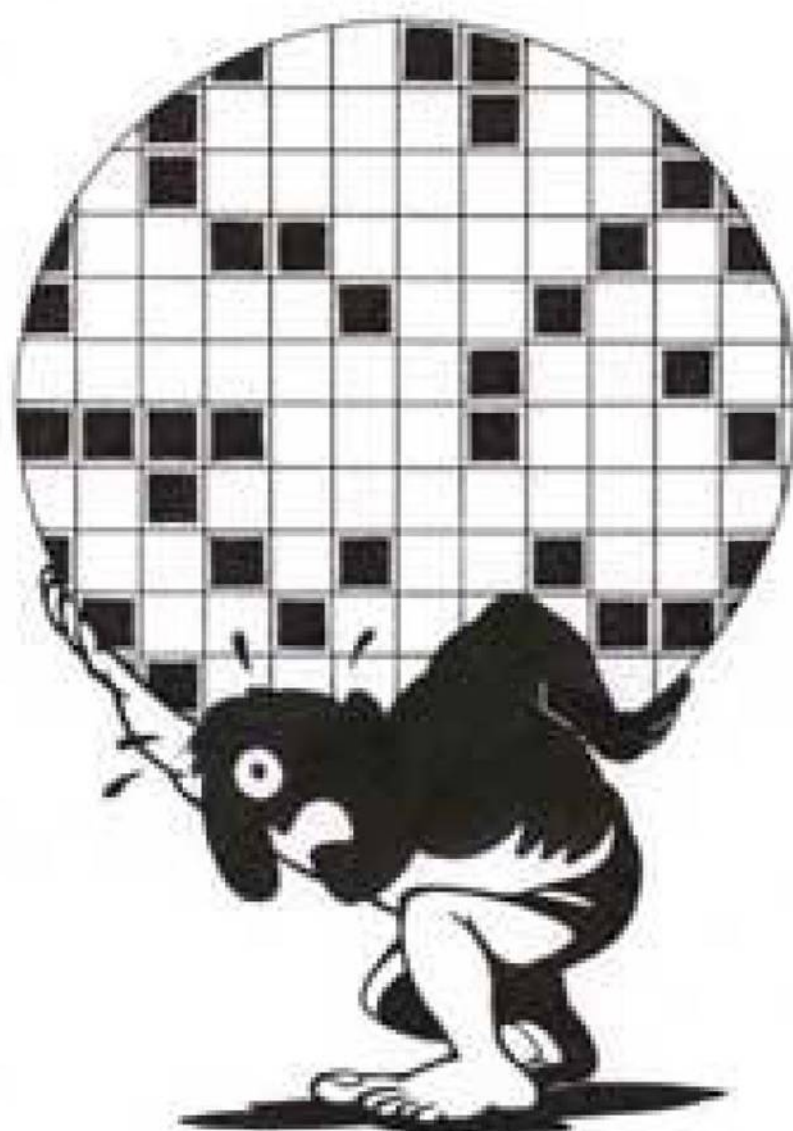


ORIZZONTALI:

- 1 Lo è la coda delle scimmie
- 8 Richiesta di aiuto
- 11 Riunione di streghe
- 12 Il pellegrino gastronomo
- 13 Di allo specchio
- 14 Dotate per il volo
- 16 Il cuore del caco
- 18 Preposizione
- 19 Non si raggiungono a piedi (di solito)
- 22 Più che ben voluta
- 25 Avverbio di luogo
- 26 E' situato nel parco Los Glaciares
- 29 Stato nord occidentale del Messico
- 30 Vi si trova Palazzo MAzzetti
- 32 Può essere acuta o cronica
- 34 Agenza spaziale italiana
- 36 L'abbandono della Mecca
- 37 Cambiano Nemo in Meno
- 39 Grado di elevazione della voce
- 41 La Nazionale Azzurra in breve
- 42 Si incrociano tra di loro o con i corsi
- 43 Focolari domestici
- 46 Un'altra preposizione
- 47 Anagramma d Rio
- 48 Un tessuto spugnoso

VERTICALI:

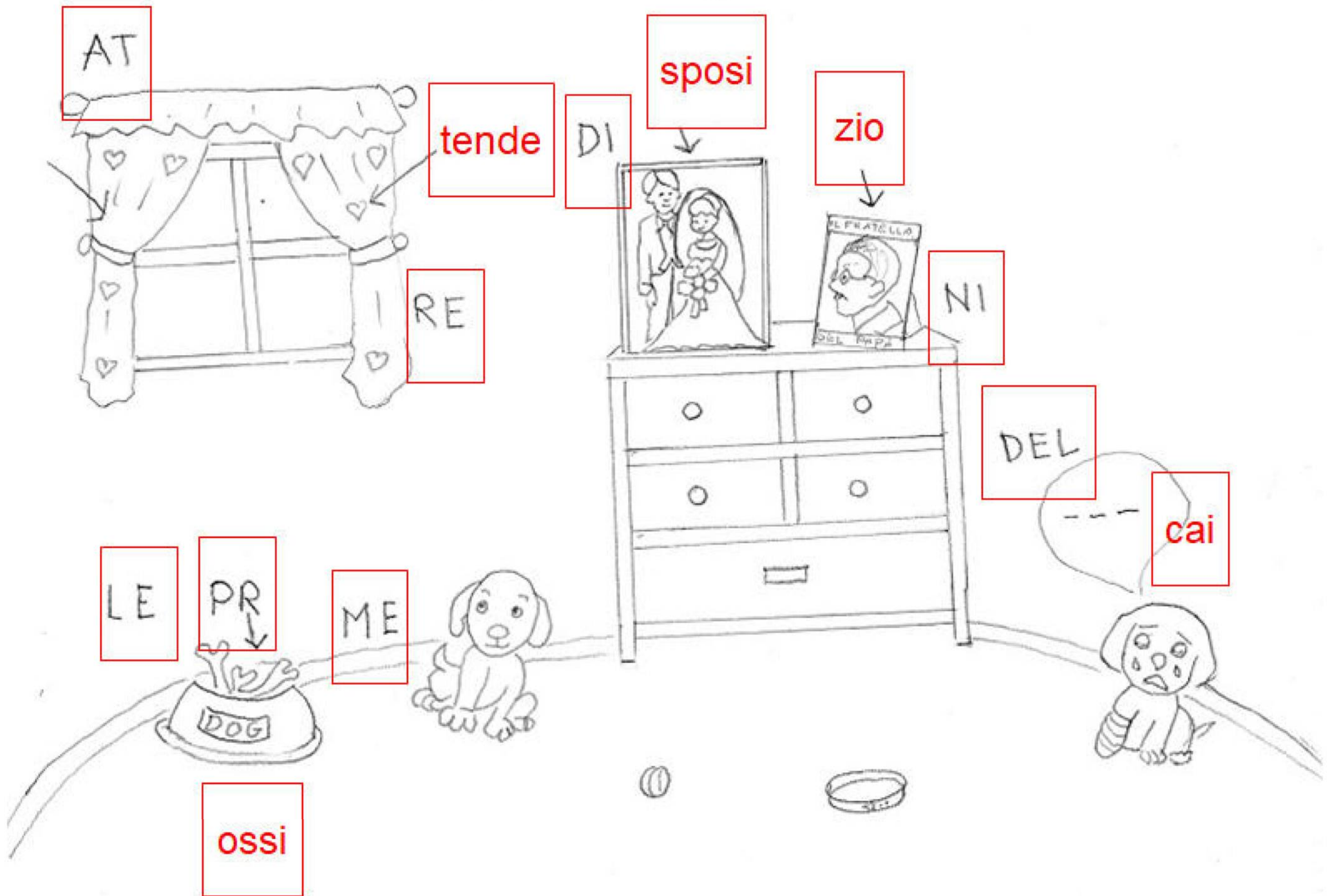
- 1 Fù fondato a Genova nel 1892
- 2 Personaggio dell'Aida
- 3 Il centro di Tebe
- 4 Lega professionistica d palla canestro
- 5 Operaio qualificato
- 6 Latitudine in breve
- 7 Gruppo montuoso siciliano
- 8 Nella rosa dei venti
- 9 Una rosa senza estremità
- 10 Appellativo regale
- 15 Le vocali in sala
- 17 C'è quella del Nord e quella del Sud
- 20 La Ramos artista musicale
- 21 Il Gianluigi ex calciatore
- 22 Ascoli Piceno
- 23 Anagramma di anti
- 24 C'è quella falloide e quella muscaria
- 27 Fasi iniziali
- 28 Io allo specchio
- 31 Anagramma di tarotra
- 33 Riconoscente
- 35 Membri di un circolo
- 38 Albero da frutto
- 40 Fiume africano
- 42 La forza in latino
- 44 Il centro del tiro
- 45 Teso senza vocali


















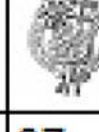
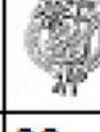










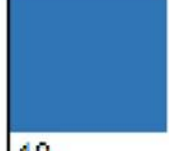










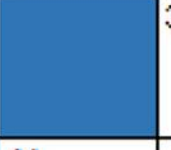





Le soluzioni dei giochi del mese di NOVEMBRE

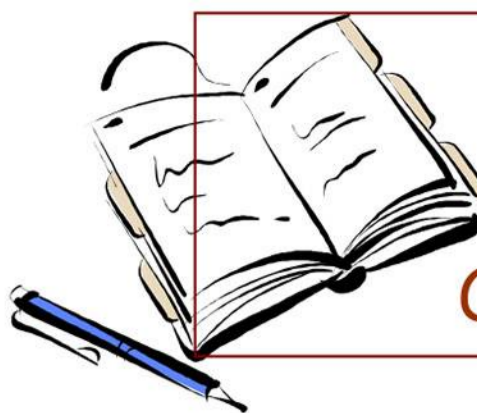
Soluzione : 9, 2, 8, 12, 3, 3

AT tende RE LE PR ossi ME DI sposi zio NI DEL cai
Attendere le prossime disposizioni del CAI.



1	A	F	F	I	S	S	A		S	T	A	R			
11	C	A	I	O		12	C	R	O	T	A	L	O		
14	E	V	O		15	C	A	R	O		16	R	E	S	
17	T	A		18	P	A	P	A		19		D		A	O
	O		21	M	A	P	O		22	B	I	S		N	
	24	P	U	S	I	L	L	A	N	I	M	E			
27	D	E	T	E	R	I	O	R	A	T	O				
R		28	O	R	E		29	F	A	R	O		30	S	
31	I	C		O		33	M	O	R	O		34	L	O	
35	T	R	E		37	C	O	T	E		38	P	U	S	
39	T	E	N	E	N	T	E		41	T	E	M	I		
42	I	N	I	A		43	I	N	C	U	R	I	A		

1	P		2	A	C	H	A	B		6	G	E	N	S	
10	E	11	L	I	A		12	D	E	13	M	A	R	I	A
14	R	I	O		15	T		16	S	A	I	O		C	
17	A	T		18	A	R	A	T	I		20	T	E	R	
	22	23	F	E	D	E	L	I	S	S	I	M	O		
25	A		26	R	O	Z	Z	A		27	E	C	O		
28	Q	28	U	E	T	Z	A	L	30	C	O	A	T	L	
32	U	N	I	T	A	R	I	A			33	I	E		
34	I	D		35	A	N	E		38	37	M	A	L	V	A
39	L	I	E	T	O		41	S	E	R	I	O			
42	E	L	C	O		43	C	E	R	E	S		44	D	
45	A	I	O		46	D	I	N	A	M	I	C	O		



Prossimi passi *Calendario delle attività UET*

Dicembre gelato non va disprezzato

Dicembre è il 12° ed ultimo mese dell'anno e conta 31 giorni. In esso avviene il passaggio dall'autunno all'inverno, che coincide con il solstizio d'inverno (21 o 22 dicembre).

In questo giorno il sole raggiunge la sua massima declinazione negativa rispetto all'asse terrestre, determinando nell'emisfero boreale il momento di minore esposizione alla luce (ovviamente nell'emisfero australe avviene esattamente l'opposto) e di conseguenza la notte più lunga dell'anno.

Per i popoli antichi Dicembre segnava il ritorno della luce, per via dell'allungamento delle giornate, e ciò dava luogo a feste e riti legati al sole e alle divinità ad esso collegate, come ad esempio Mithra (adorato sia dai persiani che in epoca greco-romana).

Nella liturgia cristiana questa tradizione è stata ripresa nella festività di Santa Lucia (13 dicembre), considerata come portatrice della luce. E' legata alla luce anche l'altra importante festività del Sol Invictus, anticamente celebrata il 25 dicembre, che ha ispirato il Natale cristiano in cui si celebra la nascita di Gesù, salutato come «colui che creò il Sole» e quindi la luce. Simili tradizioni esistono in altre fedi, come il Buddhismo che ricorda la festa dell'illuminazione tra fine dicembre e inizio gennaio.

In natura, il clima rigido di questo mese, caratterizzato da temperature molto basse con la possibilità di nevicata anche a quote più basse, rende in questo mese del tutto inutile l'attività di semina, da cui nasce il vecchio adagio contadino «seminare decembrino vale meno d'un quattrino».

Nel panorama astrale, domina la scena la costellazione di Orione, riconoscibile per la singolare forma "a clessidra" e per la moltitudine di stelle assai luminose che la compongono, concentrate in uno spazio limitato.

E nella "costellazione della UET" quali stelle ci auguriamo finalmente potranno iniziare a brillare, restrizioni della pandemia permettendo?

Vediamole insieme.





- Venerdì 11 Dicembre alle ore 21, presso la sede sociale al Monte dei Cappuccini, avremo la presentazione delle attività di Sci di Fondo 2021: sarà anche una bella occasione per rivedere gli amici di tante “nevi passate” e programmare insieme il ritorno, prudente e graduale, ad una normalità associativa.
- Domenica 13 e 20 Dicembre nelle località di Ceresole Reale si terrà la nostra tradizionale giornata didattica dedicata all'autosoccorso in valanga ed alle prove con l'ARTVA: mai affrontare percorsi innevati senza avere consapevolezza dei rischi da valanga e dell'importanza che un approccio di autosoccorso ben eseguito può avere sui compagni travolti... partecipate!
- Domenica 20 Dicembre infine, passeremo una giornata sulle nevi del Col del Lys per riprendere confidenza con gli sci di fondo.

Auguri di Buone Feste e di un Sereno Anno Nuovo!

Mauro Zanotto

Direttore Editoriale de "l'Escursionista"



Confini reali e confini immaginari

Leggo proprio in questi giorni che i "nostri" cugini d'oltrAlpe, reclamano la territorialita' sul Monte Bianco e non solo.

Ridisegnare i confini e conquistare nuove terre, una storia vecchia almeno quanto il mondo.

Quanti di Voi sono andati a vedere su una carta o al PC, quella linea tratteggiata che divide paesi, popoli, religioni, culture e tradizioni?

I confini non esistono, sono stati creati ad arte dall'uomo per poter meglio controllare chi vive all'interno degli stessi, chi entra e chi esce.

Come fai a fermare il vento o un granello di sabbia? Recita un vecchio proverbio Tuareg. Mi chiedo, quindi come fai a fermare un fiocco di neve, un cristallo di ghiaccio o il vento stesso?

Mi chiedo, ancora ma quante volte sono stato clandestino, sulle Alpi, tra Francia, Svizzera, Austria e Slovenia, senza saperlo, inconsapevole che stavo calpestando quella righina tracciata da chissà chi e chissà quando.



Reportage Ai "confini" del mondo

Ma se Voi, dietro mio consiglio andate ad osservare i confini dei paesi che fanno parte del Sahara o del Sahel, quindi subito sotto, troverete delle lunghissime linee, direi tracciate con squadretta e righello. Vi aiuto io, Algeria con Mali e Niger o Egitto Libia, oppure ancora Mali e Mauritania.

Pensate migliaia di km di nulla, quello vero assoluto.

E tu per assurdo devi andare a cercarti il posto di frontiera, che il piu' delle volte e' un gabbiotto quasi invisibile, posto delle volte a piu' di 70 km entro le frontiere del paese stesso.

Quindi piu' facile, molto piu' facile, entrare da clandestino, che non da perfettamente

Frontiera Niger Algeria





*Terra di nessuno tra
Mauritania e Marocco*

autorizzato.

Poi ci sono le Terre di Nessuno, sono lingue di terre che fanno da cuscinetto tra i due paesi.

Penso a quella tra Marocco e Mauritania, da poco asfaltata per la parte marocchina, dove sorgono veri e propri supermarket dell'usato.

Mezzi non in regola o con documenti scaduti che non possono entrare ma neanche piu' uscire, con i loro proprietari, accampati e che quasi bivaccano e creano un mini villaggio.

Per non parlare della zona TV, elettrodomestici e PC.

Il tutto in mezzo al nulla, e quando dico nulla, intendo il deserto quello da documentario.

Oppure penso alla Terra di Nessuno tra Algeria e Niger, dove ho provato la frustrazione sulla mia pelle di non avere secondo gli zelanti gendarmi e doganieri, i documenti personali e del mezzo a posto.

Quindi 4 giorni a pane e latte in polvere mischiato ad acqua calda, visto che eravamo nel mese di giugno e di giorno si viveva a 50 gradi.

La toilette era un buco nella sabbia, dove la mattina un simpatico scorpione veniva a farmi regolarmente visita.

E se in Europa, quindi in tutto l'arco alpino, oramai viaggiamo solo con carta d'identità e mai nessuno ci verra' a chiedere un documento, su un ghiacciaio, in parete o su un sentiero, ben diverso e' il Sahara, che si può trasformare in un inferno vero e proprio, e non parlo di condizioni climatiche proibitive.

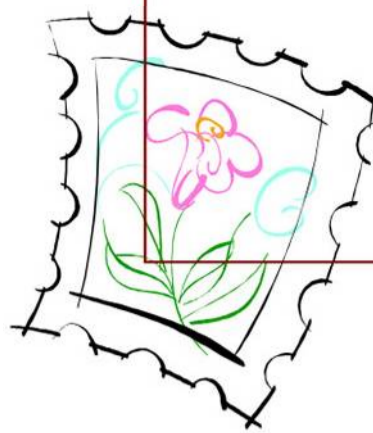
Oramai paesi in cui si parla la stessa lingua e si prega lo stesso Dio, chiedono il visto, quindi non solo il passaporto, ma un tagliando da applicare su una delle pagine prima della partenza o alla frontiera stessa, il piu' delle volte con richiesta di soldi ed intoppi burocratici non da poco.

Anelare alla liberta' in alta quota sulle nostre amate Alpi o nel cuore del Sahara a migliaia di km dal primo centro cittadino diventa sempre piu' un "MIRAGGIO".

Fabrizio Rovella

 **Saharamonamour**

www.saharamonamour.com



Color seppia Cartoline dal nostro passato



Monte Angiolino

Sesta gita sociale - 11 maggio 1913

Socchiudo gli occhi immersa come in un sogno.

La cerchia delle Alpi si profila maestosa nel cielo d'un azzurro pallido, qua e là velato da nuvolette vaganti.

Io ammiro...

La nebbia sale ed ammanta le vette bianche e luminose, fuorviando la via al sole che, di tanto in tanto, al primo squarcio del velo soffice e bianco, lascia piovere raggi, che scendono e accarezzano le pareti delle montagne brulle e rocciose.

I contrasti di luce aggiungono delle sfumature piacevoli al paesaggio.

La vetta del Monte Angiolino si incurva leggermente.

La lunga schiera di escursionisti ascende lenta e serena.

La valle sottostante è verde, ma triste, gli ultimi casolari, le ville di Lanzo e Coassolo sembrano piccoli punti bianchi e colorati, tuffati nel verde, come una manata di fiori sparsa, così, alla rinfusa.

Il paesaggio è malinconico, non offre attrattive, la strada è lunga, erta.

Non chiacchierò allegro di torrenti e torrentelli vivaci, che scendano balzanti fra le roccie, non canti di uccelli, non lunghe pinete ombrose, non sfolgorio di fiori, di sole... ma un silenzio, che le trombe dei due direttori della gita rompono, con suoni lunghi, fendenti l'aria, perdendosi con un'eca lontana.

Eppure quel bianco invita. L'Angiolino aspetta. Quali immense e grandi meraviglie offrirà ai suoi visitatori? Quale orizzonte sconfinato, dove lo sguardo spazierà con dolcezza e riposo? Quale visione di luce, di neve, di altezze, lascerà nella mente e alla quale tornerà tante volte l'anima nelle ore di abbandono e di nostalgia, come ad una plaga serena e luminosa? E il bastone chiodato s'appunta e le gambe muovono più agili.

Sono 145 gli escursionisti.

Hanno lasciato per un giorno la città rumorosa, le preoccupazioni della vita, e ascendono oggi la montagna in cerca di sereno, di luce, di brezza montanina che accarezzi, che penetri e dilati i polmoni e afforzi le membra e ralleghi lo spirito.

Una lunga schiera, che ascende un po' silenziosa, come avvolta da un senso di pace, la pace che spira la montagna a chi l'ama veramente.



Monte Angiolino

A Saccona, piccolo villaggio, verso le 8,30 abbiamo fatto colazione.

I contadini sono corsi a vedere la lunga processione venuta col primo treno da Torino, per affaticarsi sulle loro montagne. « Ma perchè stancarsi... » mi ha detto una donna di Saccona, « perchè? » Ed ha tentennato il capo alla mia risposta: « Perchè è bella la montagna ».

La salita diventa erta, il sentiero si perde, comincia la vera ascensione.

La vetta è nascosta, giù giù la valle è lontana. La fatica, il cimento, diradano a mano a mano la schiera, ed il suono delle trombe direttoriali invano riesce a renderla compatta, richiamando i restii e

quelli più baldanzosi, che anche in alto, come nella vita, rompono le file.

Alle Alpi Frigerole, la neve candida, soffiata, stende un largo tappeto.

I casolari disabitati fanno pensare al suono di

campane, agli armenti tranquilli, che pascoleranno l'erba tenera e profumata appena il sole caldo scioglierà in allegri torrenti questo bianco.

Oh, il latte buono cremoso, che offrono i pastori insieme al pezzo di polenta fumante, all'alpinista stanco che si compiace della semplice vita agreste!...

Si pensa così abbassando il capo ed entrando curvi in quelle povere « Alpi » scure e vuote.

La grande spianata delle montagne ci si para dinnanzi, ed è bello rimirla, seduti sur un piccolo muricciuolo, concedendosi un po' di riposo.

La neve granulosa scricchiola sotto i denti, rinfresca la bocca, toglie l'arsura della gola, disseta. E ci invade un senso di benessere che ci rende leggeri, migliori. La nebbia intanto sale, sale, e copre le bianche cime.

In vetta all'Angiolino il vento gelido ci fa ben avvolgere nei pesanti mantelli e abbassare fin sugli orecchi il cappello di feltro.

Come ridire il senso di profonda dolcezza che squote le filare più riposte dell'anima, che piega la fronte come ad atti di adorazione, che ci fa rimanere muti ed estasiati dinnanzi alle meraviglie dell'orizzonte?

L'occhio spazia, brilla, riposa. I piedi affondano nella neve, la neve circonda dovunque, ricopre ogni cosa, è un immenso candore: bianca la valle coperta di neve, bianche le montagne vicine, bianche quelle lontane e che sorgono dopo le prime, più maestose e solitarie.

Il vento ha portato via la nuvola, il Gran Paradiso si svela e superbo giganteggia.

Ma il quadro luminoso e grande non ci fa dimenticare la colazione: l'appetito non manca quando l'aria punge, quando stretti su una dura roccia a 2168 metri, si ha dinnanzi l'infinito.

Le vicende della discesa? Ognuno può raccontarne. Le scivolate sulla neve hanno facilitato ed abbreviato il cammino, ma hanno fatto provare a molti che cosa vuol dire essere trasportati dalla forza della caduta, che infuria, spinge e anche arresta il corpo, che non sa frenare, che balza come palla sulle roccie, che precipita ognor più veloce, fra la neve candida che s'apre, si solleva come schiuma e si spinge e si accumula come valanga. « Oh, dove sono? dove andrò? Ouando?... Mio Dio?... » Ma ecco due braccia salvatrici vi frenano e la corsa vertiginosa s'arresta.

E' stato un attimo, vi è sembrato un secolo. Il freddo intenso alle mani e ai piedi vi fa dimenticare di ringraziare almeno il salvatore.

A poco a poco il sangue ritorna, il calore si spande per il corpo, dimenticate le capriole e un benessere vi assale.

« Avanti, avanti, ora non si scivola più ».

Il tempo ò sereno, non più nebbia, le montagne si profilano nel cielo di un azzurro terso. Perchè scendere quando si è faticato tanto per salire? Perchè non starsene ancora un poco a rimirare questi colossi così da vicino? Perchè non bere a lungo quest'aria, questa luce?

Che pace! Siamo in molti, ma la neve, la grandiosità del luogo ci fanno sembrare

piccini, pochi, le voci muoiono senza eco e il silenzio invita al raccoglimento e alla meditazione. E si va indugiando, rimirando ogni cosa con una certa mollezza, mollezza che invade chi non vuol lasciare il luogo ove lo trattiene una dolce attrattiva.

La neve è ora lontana, comincia il verde, verde tenero e molle che brilla al sole, il quale declinando tutto colora.

Ridiscendiamo per la Vaccarezza, volgendo ancora uno sguardo all'Angiolino, ancora più bello nella luce del tramonto.

Si traversa una regione di castagni fresca e solitaria; di lontano Lanzo ci fa vedere le sue case, la sua vecchia torre e una grande officina.

La mèta è ormai vicina, e con un certo sollievo si pensa al banchetto che ci riunirà tutti all'Albergo Torino. Oh, la buona minestra fumante e l'arrosto con piselli, sono pensieri che rallegrano chi discende la montagna e cammina dalle 6,30 del mattino.

All'Albergo Torino ci ritroviamo tutti, un po' stanchi, ma non tanto per non fare onore al pranzo e godere, quantunque breve, questo momento di serena gioia, di cordiale amicizia.

Ci raccogliamo così e, mentre si mangia allegri e una luce di benessere brilla nello sguardo, dal profondo sale un senso di riconoscenza per i due Direttori, signori Mussetta e Dettoni, che ci hanno procurate tante varie ed indimenticabili emozioni in cambio di un po' di fatica.

Seduti in uno scompartimento di terza classe, ora si discorre allegramente, siamo felici di aver salito, felici di essere stanchi, felici di essere giovani e forti, e di sentire l'animo aperto al culto della natura.

E mentre la vaporiera corre e ci conduce ai rumori della città, io socchiudo gli occhi, non per dormire, solo per ricordare.

Italia Schieda

*Tratto da L'Escursionista n.15
BOLLETTINO MENSILE DELL'UNIONE
ESCURSIONISTI DI TORINO
del 30 luglio 1913*



Tramite Smartphone, Tablet, PC, Smartv vieni ad incontrarci sul nuovo sito www.uetcaitorino.it!

Scopri quali magnifiche escursioni abbiamo progettato per te!

*Registrati gratuitamente come utente **PREMIUM** ed accedi a tutti i contenuti multimediali del sito... le foto, i video, le pubblicazioni.*

Scarica la rivista "l'Escursionista" e leggi gli articoli che parlano della UET, delle nostre escursioni, di leggende delle nostre Alpi, della bellezza delle Terre Alte e di tanto altro ancora!

Iscriviti alla newsletter e ricevi mensilmente sulla tua email il programma delle gite e gli aggiornamenti sulle attività dei successivi due mesi!

Qualunque sia la tua passione per la Montagna, noi ti aspettiamo!

*amicizia, cultura, passione per la Montagna:
questi sono i valori che da 125 anni
ci tengono insieme!
vieni a conoscerci alla UET*

*Qualunque sia la tua passione
per la Montagna,
noi ti aspettiamo!*

*La Redazione dell'Escursionista
Augura un Buon Natale ed un
Felice Anno Nuovo
a tutti i suoi lettori!*

AUGURI!

*Vuoi entrare a far parte della
Redazione
e scrivere per la rivista
"l'Escursionista" ?*

*Scrivici alla casella email
info@uetcaitorino.it*

seguici su



l'Escursionista

la rivista della Unione Escursionisti Torino

Autorizzazione del Tribunale 18 del 12/07/2013

Dicembre 2019