



# l'Escursionista

la rivista della Unione Escursionisti Torino

Marzo 2022

€ 0,00

**War is over**

If you want it, War is over now

**Pragelato? Una volta!**

Un toponimo meritato nel ricordo di una volta

**Sognavo di viaggiare per il mondo e sono arrivata qua**

Una donna e le sue scelte per il territorio

**Fondo Guido Moggi**

In esposizione al Museomontagna

**Anno 1895, ultima gita dell'Unione Escursionisti Torino**

Cartoline dal nostro passato

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

SOTTO  
SEZIONI  
E GRUPPI



seguici su



YouTube IT

Anno 10 – Numero 98/2022

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





Sezione di Torino



## *Piante ed ecosistema*

Leggo una rivista di giardinaggio e scopro che sono molte le persone che non si accorgono delle piante, non le vedono; non le vedono perché non sanno nulla delle piante, come si nutrono e quale funzione abbiano nella vita terrena: in America questo fenomeno viene denominato “cecità alle piante”.

Spesso notiamo le piante solo quando hanno fiori dai colori vivaci, quando hanno i frutti, quando cadono le foglie in autunno, quando il vento forte scuote le loro chiome.

Le piante costituiscono oltre 82% della biomassa della terra e contrariamente agli animali non si muovono, sono fisse al suolo ed è difficile vedere e percepire i movimenti del fiore che sboccia, dell'orientamento delle foglie, della crescita del frutto perché sono movimenti molto lenti. Noi siamo più portati a vedere gli animali in movimento perché il loro corpo è organizzato in modo simile al nostro (mammiferi terrestri).

Negli ultimi decenni la Scienza ha fatto scoperte molto importanti sulla vita delle piante: sono intelligenti, attive e comunicative. Sono indispensabili per la nostra vita perché fonte di ossigeno, cibo, tessuti, medicine ed energia.

Secondo studi americani non si parla adeguatamente della Biologia, la scienza che studia gli esseri viventi, ai giovani negli anni della scuola.

La conferma è data dai tanti documentari che parlano degli animali rispetto alle piante.

Per risolvere questo problema dovremmo capire quanto le piante siano diverse da noi: le funzioni vitali delle piante sono disposte lungo tutto il corpo (tronco), le foglie e le radici, non hanno un organo preposto a regolarle, mentre negli animali queste funzioni sono regolate da organi (cuore, polmone, intestino).

Il nutrimento e l'acqua li producono loro stesse, prelevandoli dal terreno mentre gli animali si nutrono e trovano l'energia per vivere nelle foglie, radici, semi, frutti o nei corpi di altri animali che a loro volta si sono nutriti di piante. Inoltre per la fotosintesi, le piante liberano ossigeno e noi lo consumiamo.

Le piante sono organismi essenziali per la vita di tutti, per questo è importante che gli insegnanti trasmettano ai giovani l'entusiasmo



per le piante così da adulti saranno più consapevoli delle necessità e del valore delle piante.

Alcuni insegnanti hanno insegnato agli alunni a seminare e far crescere delle piante, osservando i vari momenti di crescita, e metterli in relazione con gli insegnamenti delle lezioni di scienze.

Si è constatato che da adulti queste persone hanno continuato a coltivare l'orto o il giardino abbellendolo con nuove piante.

Se questo è quanto la Scienza ha studiato e scoperto sulla flora, allora penso che anche noi dovremmo almeno conoscere le più importanti piante che incontriamo quando ci spostiamo lungo i viali della città o nei boschi durante una camminata.

Osservando le piante nelle varie stagioni scopriremo come si modificano, i colori e le forme che assumono durante l'estate quando sono al massimo dello sviluppo, e quando hanno carenza di acqua per la siccità.

Osserviamo la natura nelle varie fasi dell'anno e faremo interessanti scoperte.

**Domenica Biolatto**

*Presidente UET*



Sezione di Torino





SOTTOSEZIONE DEL CAI TORINO

# Rivista mensile della Unione Escursionisti Torino

Anno 10 – Numero 98/2022  
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, Beppe Previti, Emilio Cardellino, Luigi Sitia, Aldo Fogale, Luigi Leardi, Maria Teresa Bragatto, Pier Mario Migliore, Vittorio Mortara, Gianluigi Pasqualetto

Collaboratori esterni : Beppe Sabadini, Chiara Peyrani, Nicoletta Sveva Pipitone, Maria Teresa Andruetto Pasquero, Giulia Gino, Sergio Vigna, Marco Giaccone, Giovanni Cordola, Gianluca Menichetti, Cristina Natta Soleri, Veronica Lisino, Fabrizio Rovella, Michela Fassina, Antonio Bertero, Annamaria Gremmo, Gruppo Compagni di cordata

Email : [info@uetcaitorino.it](mailto:info@uetcaitorino.it)

Sito Internet : [www.uetcaitorino.it](http://www.uetcaitorino.it)

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

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

## Sommario Marzo 2022

Editoriale – Riflessioni della Presidente	
<b>Piante ed ecosistema</b>	02
Pistaaa! – La rubrica dello Sci di Fondo	
<b>Pragelato? una volta!</b>	
<b>Un toponimo meritato nel ricordo di una volta</b>	05
Ciastre - La rubrica dell'Escursionismo Invernale	
<b>Giorno sfortunato: il 23</b>	07
Penna e calamaio – Racconti per chi sa ascoltare	
<b>Lo scambio</b>	09
<b>War is over</b>	
<b>If you want it, War I over now</b>	11
Il cantastorie Il cantastorie - Fiabe, saghe e leggende delle Alpi	
<b>La regina delle nevi</b>	15
Canta che ti passa! - La rubrica del Coro Edelweis	
<b>Cecilia</b>	22
Il mestolo d'oro - Ricette della tradizione popolare	
<b>Pollo alla contadina, pollo in straccetti agli aromi</b>	26
C'era una volta - Ricordi del nostro passato	
<b>Il commercio di ieri</b>	29
la Vedetta Alpina - la rubrica del Museo Nazionale della Montagna	
<b>Fondo Guido Moggi</b>	31
Marco Polo - Esplorando... per Monti e Valli	
<b>Un anello nel vallone di Rodoretto sul sentiero "Lou viol dè Valter"</b>	36
Terre Alte - Riflessioni sull'ambiente alpino	
<b>Sognavo di viaggiare per il mondo e sono arrivata qua</b>	
<b>Una donna e le sue scelte per il territorio</b>	40
Il medico risponde - Le domande e le risposte sulla nostra salute	
<b>Test rapido Covid: cosa fare in base all'esito</b>	46
Strizzacervello - L'angolo dei giochi enigmistici	
<b>Strizzacervello</b>	49
Prossimi passi - Calendario delle attività UET	
<b>Pace tra suocera e nuora dura quanto la neve marzola</b>	56
Reportage – Ai confini del mondo	
<b>Paese che vai, cibo ed usanze che trovi</b>	58
Color seppia - Cartoline dal nostro passato	
<b>Anno 1895, ultima gita dell'Unione Escursionisti Torino</b>	61



Per comunicare con la redazione della rivista  
scrivici una email alla casella:  
**[info@uetcaitorino.com](mailto:info@uetcaitorino.com)**

## Pragelato? una volta!

Un toponimo meritato nel ricordo di una volta

Seconda Uscita di sci di fondo UET a Pragelato

Questa volta, memori di qualche imprevisto ritardo e qualche scoordinamento verificatosi nella prima uscita di Saint Barthèlemy, arriviamo puntuali alle 9, anzi in anticipo di mezz'ora, al Centro fondo di Pragelato.

Un bel cappuccino fumante è quello che ci vuole per fare apparire il sole sulla parte bassa delle piste di fondo, miracolosamente ancora innevate e battute.

Fatta la doverosa visita alla bouvette del Centro fondo, ci si ritrova tutti davanti allo schelter (che il Gestore del Centro gentilmente ci ha reso disponibile) per i controlli del "rito Covid".

Presi i ticket e calzati gli sci, alle ore 10,30 circa facciamo il nostro ingresso in pista.

Siamo in nove a sciare. Bisogna riconoscere che, in un quadro generale di carenza di neve (i prati ed i pendii della montagna che fanno da cornice alla pista appaiono desolatamente senza manto nevoso).

L'organizzazione del Centro ha fatto un grande lavoro per mantenere col residuo di neve naturale (anche riportata) e con l'integrazione dell'innnevamento artificiale, il tracciato della maggior parte delle piste (circa 15 km) innevato e battuto (compreso i 5 km del tracciato olimpico).

Ci avviamo, scaglionati in due gruppi. Si sale dolcemente verso il fondo della Val Troncea.

La pista, già toccata dal sole, si snoda sulla destra orografica della Valle.

Risaliamo a fianco del torrente Chisone che scorre alla nostra sinistra. Sul letto del torrente, tra grossi massi, alcuni col cappello bianco e blocchi informi di neve ghiacciata, scorre l'acqua che riflette la luce abbagliante del sole.

Superiamo il Rifugio Laval posto sull'altra sponda del torrente, all'altezza del primo ponte di rientro.

Proseguiamo chiacchierando finchè raggiungiamo il resto del gruppo e ci incontriamo anche con i colleghi del Gruppo Alfa, che fanno la loro escursione con i



ramponcini, essendoci poca neve per le ciaspole.

Noi, raggiunto il ponte della Fonderia, ultimo rientro della pista battuta, ci ricompattiamo e facciamo una sosta al sole che illumina il "Barifreddo" e le altre vette visibili dal fondovalle.

Dopo la fatica della salita, ci rilassiamo e intanto facciamo qualche foto per il fotogallery del sito.

Poi giù sulla pista che corre alla sinistra del torrente. Alcuni puntano all'inizio pista per poi risalire, altri (me compreso) al Rifugio "La Val", per poi riprendere la salita.

Questo tratto di rientro presenta delle discese veloci perché non ancora toccate dal sole.

Vado a vedere come se la cava Roberta, la nostra principiante.

Dopo Saint Barthèlemy e qualche lezione presa, constato che Roberta ormai procede con sufficiente scioltezza e sicurezza anche sulle discese veloci della variante n. 3.

Rifacciamo un paio di volte il percorso della variante provando la frenata "mezzo spazzaneve", spazzaneve centrale con virata e arresto.

Direi che la Roberta se la cava proprio bene per essere alle prime armi. Intanto si sono fatte le 14.

Il sole ha scavalcato lo spartiacque, lasciando la parte alta della pista, sulla sinistra orografica, in ombra e noi decidiamo che è ora di rientrare alla base.

Lungo la discesa incontriamo Patrizia e proseguiamo insieme con calma verso il Centro fondo, facendo piccole soste e godendoci il paesaggio naturale.

Superiamo il grande bacino per l'innnevamento artificiale e giungiamo alla base, dove c'è ancora il sole ad illuminare le piste.

Tolti gli sci e le scarpette, raggiungiamo gli altri che ci attendono seduti all'aperto sulla terrazza del Centro fondo. Qui si sta proprio bene,



scaldati da un bel sole primaverile (del 30 gennaio).

Davanti alla meritata "mezza bionda alla spina" e un buon piatto di ravioles è bello commentare, nel pieno rilassamento e in grande allegria, la magnifica giornata trascorsa insieme sugli sci in Val Troncea.

Un abbraccio (virtuale) e un vero arrivederci alla prossima.

**Beppe Previti**



## Giorno sfortunato: il 23

Così era scritto per il mio segno Zodiacale, nell'inserito culturale del giornale.

Ma il 23 è domenica, andiamo a fare l'escursione con le ciaspole, cosa mai ci sarà di sfortunato in una bella domenica di sole con gli amici? ho pensato quando l'ho letto.

Nella notte mi sono svegliata ogni tre ore, tra un sogno e l'altro. Poi la solita levataccia all'alba, con lo zaino già preparato la sera prima; mi concedo un taxi per arrivare all'appuntamento. In auto con l'istruttore conosco la nuova associata, appena arrivata dalla Sicilia per un periodo di studio, che ci travolge tutti con il calore e la simpatia della sua isola.

Arriviamo sul posto e non un bar aperto e neanche un filo di neve: il caffè, per fortuna, è nella borraccia e le ciaspole restano in macchina. Luca, l'altro nostro inflessibile istruttore capo gita, esige che indossiamo comunque l'Artva per impraticirci.

Partiamo e subito la salita è molto ripida: ansimando e con il naso che cola, il cuore che batte forte in gola, come sempre mi chiedo chi me lo fa fare alla mia età di mettermi in queste fatiche.

Due tornanti più sopra uno spettacolo di mughetti selvatici ci intenerisce; rimpiango di non aver portato anche la pala per portarne qualcuno a casa: ma saranno tutelati?

Ancora più sopra scopriamo un posteggio auto e parte la rivolta delle donne: perché tutta quella fatica per superare un tratto così impervio quando potevamo tranquillamente arrivare in macchina?

Cerco di fare qualche foto con sullo sfondo la cima del Monte Cebrin e la Punta Rumella, ma scoprirò il giorno dopo con disappunto che sono venute tutte inspiegabilmente sfocate... le forze del Male saranno contro di me?

Riprendiamo la salita, meno impegnativa e molto bella su un tracciato a larghi tornanti tra abeti e larici, e arriviamo a una baita; speranzosi progettiamo di acquistare formaggi, ma è tutto sprangato.

Non ci resta che proseguire per il Passo e il Colle. Arriviamo a un belvedere ventoso da



cui vediamo bene il Monte Vandalino e proseguiamo.

Mi fa male il ginocchio sinistro; avrei dovuto fare degli accertamenti ma non sono riuscita a smettere di lavorare e non volevo perdermi questa gita.

Superato un dosso e poi un altro e un'altro ancora, finalmente arriviamo in punta e ci sediamo in cerchio: mi cambio la maglietta e mi tolgo l'Artva senza farmi vedere; l'unica neve qui è una chiazza dura e gelata di pochi metri che abbiamo superato prima in basso, ora ci siamo sistemati sulla cima al sole tra rocce e rododendri.

La corona di cime innevate in alto, panini, tè caldo e quattro chiacchiere in basso: frizzi e lazzi ... c'è un bellissimo sole e quasi mi addormento...

Tornando, i nostri integerrimi istruttori decidono di non lasciarsi sfuggire questa misera chiazza di neve sporca e gelata per provare il funzionamento degli strumenti e farci comunque la lezione sul soccorso in caso di valanga, anche perché ci sono dei nuovi arrivati: tutti disposti in cerchio a provare l'Artva e naturalmente chi non ce l'ha? IO.

Mi spoglio e lo indosso, con finto zelo, per provare quest'affarino ultimo modello che tra l'altro mi è costato un sacco ma che potrebbe davvero rivelarsi utile nei primi quindici minuti; prima però dovrebbe nevicare...

Finita la lezione i nuovi arrivati vanno a fare la prova di disseppellimento, che ho già fatto in una precedente escursione a questo dedicata: mi è venuto un abbocco tremendo, anche perché la notte prima non ho quasi dormito, e continua a farmi male il ginocchio: quatta quatta mi stendo sotto la giacca a godermi un raggio di sole.

L'Artva mi punta sulle costole: sicura che ormai la lezione è finita, senza farmi vedere lo sfilo e lo rimetto nello zaino, cercando di spegnerlo perché non faccia "beep beep" quando torneranno gli altri.



Tornano, mi rialzo mezza addormentata e ci incamminiamo per la discesa; non so per quale maleficio al nostro intransigente istruttore viene in mente di chiederci, alla prima pausa, se abbiamo ancora tutti l'Artva addosso, come se ci fosse pericolo di valanghe quando non c'è un grammo di neve neanche a pagarlo a peso d'oro: senza affrontare il dibattito, consapevole delle regole della disciplina, sfodero il mio sorriso più angelico sperando di farla franca.

Ma le forze del male sono decisamente contro di me: l'istruttore mi guarda fisso negli occhi e mi chiede: "Maria Teresa... ce l'hai l'Artva?..." Mi tocca sfilarmi lo zaino, spogliarmi davanti a tutti e rimettermelo, tra le risate, gli sberleffi e l'incredulità generale, neanche fossi in un corso di addestramento per Marines.

Scendendo cerco con il mio atteggiamento di far capire che comprendo le ragioni di questa

intransigenza e che sono consapevole che in montagna si possono presentare situazioni di pericolo da cui gli istruttori hanno la responsabilità di proteggerci per riportarci a casa sani e salvi; la nostra collaborazione è la nostra alleata.

Ma il dolore al ginocchio aumenta; mi chiedo se il mio lato ribelle non stia giocando contro di me: forse avrei fatto meglio a fare la risonanza... quando arrivo la faccio subito. Un dolore lancinante mi fa quasi svenire: come se tre grossi elastici si spezzassero e uno mi si conficcasse nell'articolazione... e mi portano a casa a braccia...

**Maria Teresa B.B.**



Le prime luci dell'alba facevano capolino, me ne accorsi non tanto per il chiarore di quel nuovo giorno invernale, ma per la sensazione di movimento che si avvertiva all'interno dell'ospedale che si stava svegliando.

Qualcuno magari non aveva dormito quella notte: il medico di guardia, l'infermiera tormentata dall'anziano degente, la figlia che vegliava il sonno post-operatorio della madre.

Quella notte anche un'altra mamma non aveva dormito, per la nuova sensazione che cresceva ora dopo ora e assomigliava ad una potente scossa che ripeteva: come ho fatto? Come sono stata capace di fare un bambino? La convinzione di onnipotenza si affacciava prepotente e lo stupore era così grande da non poter essere spiegato.

La notte quindi trascorse così, e fu totalmente senza sonno, fino a quando una sveglia telefonica annunciò alle neo mamme di recarsi ad allattare i loro bimbi.

Mi alzai dal letto, erano le sei, non lo vedevo da quasi otto ore, dovevo andare a trovarlo.....

Mi trascinai lungo il corridoio, dove altre mamme simili a zombie in vestaglia, si dirigevano verso una porta lontana; l'odore del caffè aveva ormai invaso i locali tiepidi e la colazione stava per essere servita.

La prima mamma che vinse la strana gara varcò la soglia portandosi dietro quel buffo e astruso trenino.

Pensavo di sognare, avevo i sensi ovattati, ma l'anima attenta e curiosa.

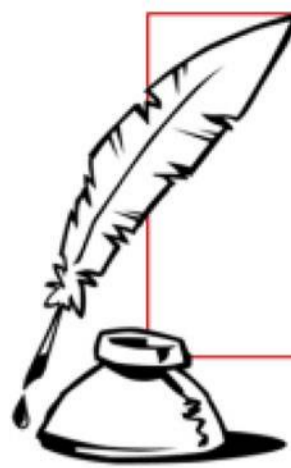
Ci dirottarono dentro una stanza, dove ciascuna di noi avrebbe preso in consegna il figlio e dopo averlo rimpinzato a dovere sotto lo sguardo vigile dell'infermiera, lo avrebbe nuovamente affidato alle braccia di Morfeo.

Le cullette di alluminio erano trasportate a coppie e le mamme si avvicinavano per abbracciare il proprio cucciolo.

Aspettavo paziente e speranzosa; chi aveva ricevuto il prezioso carrellino si allontanava appoggiandosi sopra e trascinandosi verso la propria stanza.

Mio figlio non c'era...

Aspettavo ripetendomi che sarebbe stato portato presto, d'altronde era nato da poco,



## Penna e calamaio

### Racconti per chi sa ascoltare

forse dovevano ancora sistemarlo; rivedevo la tutina che avevo acquistato con mio marito qualche mese prima: di classica ciniglia per neonato invernale, morbida ed azzurra, con un inserto bianco sul davanti dentro il quale si presentava un simpatico coniglietto giallino con un musetto furbo, quasi ad anticipare il futuro tipetto che l'accupante di quell'abitino si sarebbe rivelato...

Ero ancora immersa nel ricordo quando una voce mi fece ricordare che dovevo ancora essere accontentata: "Signora! Ecco Eugenio!" il mio sguardo cadde sul lettino, sul capino biondo, così come lo avevo visto la notte prima, sulla tutina di ciniglia azzurra e sul cartellino che riassumeva in un piccolo rettangolo tutte le informazioni anagrafiche di mio figlio.

"Guardi che può prenderlo in braccio se vuole!"

Mi avvicinai alla culletta, scostai la copertina e toccai la ciniglia morbida, lo presi in braccio.

I capelli erano biondi, sembravano già lunghi, forse erano cresciuti durante la notte; le manine erano delicate, molto affusolate, le unghie erano lunghe; ma non gliele avevano tagliate?

Mi avvicinai nuovamente alla culletta ora vuota, lessi: nome, cognome, data e ora di nascita, peso lunghezza, tutto coincideva, ma... qualcosa mi sembrava strana.

Lo guardai a lungo in volto: sereno, i lineamenti delicati, e poi di nuovo le mani, troppo lunghe, i capelli biondi sì, ma troppo cresciuti...

"Senta! Infermiera! Guardi che forse questo non è mio figlio!"

L'infermiera si voltò di scatto e mi diede quasi della pazza, dicendomi che avevo visto mio figlio solo la sera prima in un momento molto stressante e non poteva assolutamente credere ad una tale affermazione.

Io continuavo a sostenere la mia tesi, mi fecero anche controllare i dati sul piccolo rettangolo legato alla culletta, tutto coincideva e allora che la finissi di fare la neo mamma



prematuramente isterica ed andassi ad allattare mio figlio... aveva fame!

Ero infuriata per come mi stavano considerando, i miei pensieri erano impazziti; fu in quel mentre che notai un'altra mamma che si avvicinava: indossava un cappotto blu, con collo di pelliccia, calzava tacchi alti era molto più curata della maggior parte delle mamme degenti; dall'altra parte del corridoio avanzava invece l'ennesima culletta con bimbo che pareva proprio essere destinata a lei.

Non appena giunse a portata visiva, si bloccò fissando lo sguardo sul volto del neonato e disse che quello non era suo figlio, nonostante il cartellino rettangolare provasse il contrario.

Nome, cognome, data di nascita, peso, lunghezza, tutto coincideva, ma... no, proprio quello non era suo figlio, lo sapeva bene lei che da circa un mese giungeva da casa tutte le volte che doveva allattarlo, lui doveva rimanere ancora un po' in ospedale, essendo nato prematuro.


Mi avvicinai con il fagotto in braccio che oramai si stava agitando... il suo sguardo incrociò il mio, poi cadde sul capino biondo, i capelli lunghi, le manine affusolate con unghie lunghe: questo è mio figlio! Disse.

I miei occhi volarono allora alla culletta giunta da poco, lo vidi e... lo riconobbi! Eugenio! Quello era mio figlio!

Seppi poi che il bimbo erroneamente consegnatomi aveva il classico cartellino di riconoscimento fissato alla caviglia e non al braccino; scoprii essere il figlio di un macellaio, scambiato di identità con il mio, al quale il destino aveva assegnato due genitori vegetariani da tempo!

Penso che anche senza il mio intervento, lo scambio di famiglia non sarebbe avvenuto, ma io fui tranquilla solo quando la tutina azzurra di ciniglia fu occupata dal legittimo proprietario, a quel punto mi parve quasi di scorgere il furbo coniglietto ammiccare.

**Michela Fassina**

A large, bright orange and yellow nuclear mushroom cloud explosion is visible in the night sky. The cloud is massive and billowing, with a bright fireball at its base. In the foreground, a city street is visible with several cars and streetlights. The scene is dark, with the explosion providing the primary light source.

*War is over  
If you want it, War is over now*

La guerra è finita.

Se lo vuoi. Se lo vogliono. Se lo vogliamo...

Ma non vogliono.

Sono passati 77 anni dalla fine della Seconda Guerra Mondiale e i conflitti armati nel mondo sono tutt'altro che una realtà lontana.

Una parte importante del mondo sta subendo ora una qualche forma di conflitto.

Realtà lontane forse per noi italiani, che stiamo vivendo il periodo di pace più lungo della nostra storia.

Ora non più.

Ora che la guerra è dietro casa, ci fa paura; ci fa pensare che in questo momento alcune persone (anche nostri connazionali giornalisti inviati di guerra) si stanno riparando dai bombardamenti in rifugi antiaerei, sì antiaerei. Mi sembra di ascoltare i racconti dei nonni di quando ero bambina, che domandavo "Nonna, mi racconti della guerra?"

Lei raccontava, non volentieri, solo per farmi capire l'inutilità e la follia di quel conflitto. Io ascoltavo, quasi senza respirare e mi scoprivo molto fortunata a non essere nata nel periodo sbagliato.

E mi consolava questa idea, anche se provavo pena e impotenza per tutto quel male, ormai passato e non più sanabile.

Poi sono cresciuta e, come tanti, ho temuto durante il periodo della Guerra Fredda, poi durante la prima guerra del Golfo.

Poi è caduto il muro di Berlino e tutti abbiamo pensato: è finita; anche se guardando ora il planisfero dove sono segnalati conflitti ti accorgi che la guerra non è comunque mai finita, ma vuoi illuderti che lo sia.

Si può immaginare un mondo migliore?

Si può immaginare un mondo dove qualcuno non deve scappare perché rischia di essere ucciso da qualcun altro?

Si può immaginare un mondo dove chi comanda non abbia nel suo vocabolario la parola guerra?

Si può.

Immaginiamolo, sogniamolo, vogliamolo fortemente e diffondiamo l'eco:



Sezione di Torino



*War is over  
If you want it  
War is over now*

**Michela Fassina**

War is over.

If you want it, if they want it, if we want it ...

But they don't.

It's been 77 years since World War II ended and fights all around the world are far from over.

A considerably large part of the world is involved in some sort of conflict right now.

This may be far for us, who are living the longest peace period in history.

But not anymore.

Now that war is approaching, we're scared; we realize that people (even compatriots war reporters) are sheltering in bunkers right now, yes, in bomb shelters.

It seems like stories from our grandparents when we were asking "granny, could you tell me about war?"

They used to tell us, not because they were happy about it, but to teach us how pointless and cruel war is.

I used to listen avidly, realizing how lucky I was to be born years later. That thought used to make me feel safe, even though powerless in front of so much cruelty, now unsolvable and gone.

Then I grew up, and like others, I feared Cold War and the first Gulf war.

Then the Berlin Wall fell and we all thought: it's over; even though all around the world it's far from it. War never ends, it's just an illusion.

Can we imagine a better world?

Can we imagine a world where no one has to run for their life?

Can we imagine a world where the word "war" does not exist in ours and our leaders' vocabularies?

Yes, we can.

Then let's imagine it, let's dream it, let's want it and let's spread the echo:



Sezione di Torino



*War is over  
If you want it  
War is over now*

**Michela Fassina**

*Il rifugio Toesca riconosciuto  
come una "Eccellenza Italiana"!*

# APERTURE RIFUGIO TOESCA

12-13 marzo  
19-20 marzo  
26-27 marzo

2-3 aprile  
9-10 aprile  
15-16-17-18 aprile  
23-24 aprile

Dal 30 aprile al 2 ottobre  
**SEMPRE APERTO**



La guida tra le Eccellenze italiane.

## La regina delle nevi



## Il cantastorie Fiabe, saghe e leggende delle Alpi

Nel tempo dei tempi, narravano i vecchi, nella vallata del Boite si stendeva un ampio lago, che giungeva sino ai piedi del monte Faloria. La cima più alta della catena che oggi fiancheggia il torrente, snodandosi in un succedersi di picchi e di crode, prese perciò il nome di Antelao, che significa "davanti al lago".

Poi lo specchio d'acqua scomparve e, mentre nella conca sorgevano i primi villaggi, la regina delle anguane si fece costruire in un pianoro sovrastante la piana un palazzo splendente, di dove poteva abbracciare con lo sguardo l'intera distesa dei suoi territori e vedervi brillare nella notte i fuochi accesi dalle sentinelle.

A settentrione, nella zona del Marebbe, il regno confinava con le terre dei Fanas, giganti guerrieri, oltre il quale, fra le Marmarole, abitavano i malvagi Croderes. Per proteggersi da loro, Samblana sormontò con rocche possenti i sette monti di cui si era attorniata.

Ma, quando i confinanti, attraverso il passo del Giau, si spinsero minacciosi oltre le pendici delle Tofane, la regina si accorse che né i suoi incantesimi né le poderose mura turrette sarebbero bastati a proteggere Festornigo. Accolse allora a Senes, sotto la sua protezione, donne e bambini, e armò gli uomini dei sette villaggi.

<<Scelga ciascun gruppo un capo, che si assuma la difesa di uno dei monti. Ad ognuno darò un nome d'uccello che lo distingua in battaglia: e lo tramanderà alle generazioni future. Vi chiamerete Luioto (gallo cedrone), Pita (gallina), Galinel (falchetto)...>>

Gli uomini di Resinado (oggi Resinego) salirono sull'Antelao, quelli di Androno (attuale Chiapazza) sul Marcora; i guerrieri di Festornigo (San Vito di Cadore) si arroccarono sulle cime di Bel Prà; sulla Punta Tajola si stanziarono i difensori che venivano da Costa; il Belvedere fu assegnato a quelli di Soffestil; il monte Pelmo venne affidato alla gente di Arcogologna (oggi Serdés); delle Rocchette si occuparono i soldati di Senes.

Grazie al valore dei suoi guerrieri Samblana sconfisse i nemici e soggiogò a poco a poco i territori circostanti, allargando smisuratamente

i confini della regione dei Maoi (così i Ladini chiamavano gli abitanti della val Pusteria), su cui originariamente regnava.

Con l'ampliarsi del territorio a lei soggetto crebbe però anche il suo orgoglio.

Si sentiva così ricca e potente che non passava anno senza che si facesse cucire un nuovo e sempre più fastoso vestito di veli. E allungava lo strascico ogni volta, tanto che, per sorreggere l'ultimo, intessuto di luce, argento e albume d'uovo, aveva bisogno di ben cento ancelle.

Naturalmente la confezione dell'abito costava: e, per far fronte alla spesa, Samblana imponeva ai suoi sudditi tasse sempre più gravose. I soggetti, stanchi di tante stranezze, insorsero, presero prigioniera la sovrana e la confinarono in quel punto della Montagna di Ghiaccio che ancor oggi i vecchi chiamano Nòfes; e lì rimase a lungo derelitta, mentre il lunghissimo velo si raggelava sul terreno.

Nella solitudine delle vette, riflettendo sulla vita trascorsa, capì di aver compiuto eccessi riprovevoli e di avere usato verso i suoi un'eccessiva durezza.

Quando il suo pentimento fu completo, si presentarono a lei due fanciulle.

<<Chi siete? Di dove giungete?>>, domandò sorpresa.

<<Siamo bambine morte senza battesimo; perciò vaghiamo tra rocce e nevi, aspettando il momento in cui ci sarà concesso di entrare nel regno dei Cieli.>>

<<Mi fa piacere vedervi. Ma perché siete venute da me?>>

<<Perché hai bisogno di aiuto, e noi desideriamo compiere qualche buona azione, in attesa di raggiungere la salvezza eterna.>>

<<Pensate di poter fare qualcosa per me?>>, disse Samblana, gettando una malinconica occhiata al suo strascico, imprigionato nella morsa del gelo.



<<Cercheremo di liberare i tuoi veli, se ci consentirai di porci al tuo servizio.>>

Non era facile l'impresa, tanto si era fatta spesso la coltre di ghiaccio. Ma altre fanciulle si unirono alle prime, e finalmente la regina si trovò nuovamente libera di muoversi come voleva.

Al sopraggiungere dell'inverno cercò un posto in cui stabilirsi assieme alla schiera delle fedeli ancelle. Passò sulla Marmolada, sulla Tofana di Mezzo, sulla Fradusta; decise infine di fermarsi sull'Antelao.

Quando il numero delle sue giovani compagne si faceva eccessivo e non sapeva più come occuparle, ne congedava qualcuna, facendole dono di un lembo del suo scintillante vestito,

perché abbigliata di luce trovasse aperte le porte dei Cieli.

Un giorno arrivarono sul monte due gemelle, che offrirono alla regina una splendida pietra azzurra.

Poiché non le servivano altre portatrici di strascico, Samblana affidò loro l'incarico di ambasciatrici e il compito di soccorrere gli uomini, avvertendoli dei pericoli incombenti: il che accade spesso, perché sull'Antelao si scatenano terribili tempeste, si aprono insidiosi burroni e non di rado precipitano dalle vette rovinose frane, i cui detriti scendono a volte sino a valle.



Così le yemèles presero a vagare, premurose e gentili, per pascoli e pietraie.

Con la pietra che le avevano donato la regina fece un magico specchio, grazie al quale anche nel cuore dell'inverno poteva far giungere i raggi riflessi del sole nei più remoti angoli della valle. Presso Cortina, sulle alture di Pocòl, subito dopo il tramonto, è possibile veder guizzare l'azzurro ray di Samblana dalle argentee punte dell'Antelao.

Quando il tempo sarà compiuto, il lungo velo, dal quale la generosa sovrana continua a tagliare piccoli lembi, si sarà raccorciato a tal punto che non sfiorerà neppure più il ghiaccio delle vette. Allora la regina delle nevi raggiungerà la montagna su cui risiedono, avvolti di luce, gli spiriti beati.

Ma le gemelle seguiranno a percorrere i sentieri dei monti e delle valli sin dal primo albore, calpestando le erbe roride di guazza. Perché la loro attività è preziosa. Aiutano gli uomini con saggi consigli e restano loro accanto, pronte ad intervenire, specie nel tardo autunno, quando sui pascoli abbandonati da pastori ed armenti iniziano a turbinare le temibili tempeste di neve.

Nella bella stagione poi, accorrono prontamente, ogni volta che sull'alpe si stende l'ombra della poiana, alla cui vista le pecore impazzite si disperdono, col rischio di cadere in qualche precipizio.

Si libra a bassa quota l'avida predatrice, rotando con rapido volo su pascoli e boschi, per individuare l'agnello da ghermire.

Le gemelle, che ben sanno dove ha fatto il nido, appena lo lascia avvisano i pastori, perché radunino il gregge; poi, lanciando urla acute dirigono contro il rapace i raggi del sole catturati con specchi di ottone, costringendolo ad allontanarsi.

Per cacciare invece il Barba Gòl, lo stregone che trae in inganno con arti malvagie, la gente dei monti, avvertita dalle yemèles del suo arrivo, gli mostra una delle cipolle magiche di cui Samblana ha disseminato le sponde del piccolo lago di Thigolyé, da lei creato ad



oriente del pelmo, in una zona impervia, da secoli ormai disabitata.

Vi cresceva un tempo una folta foresta, dove i pagani vivevano in caverne.

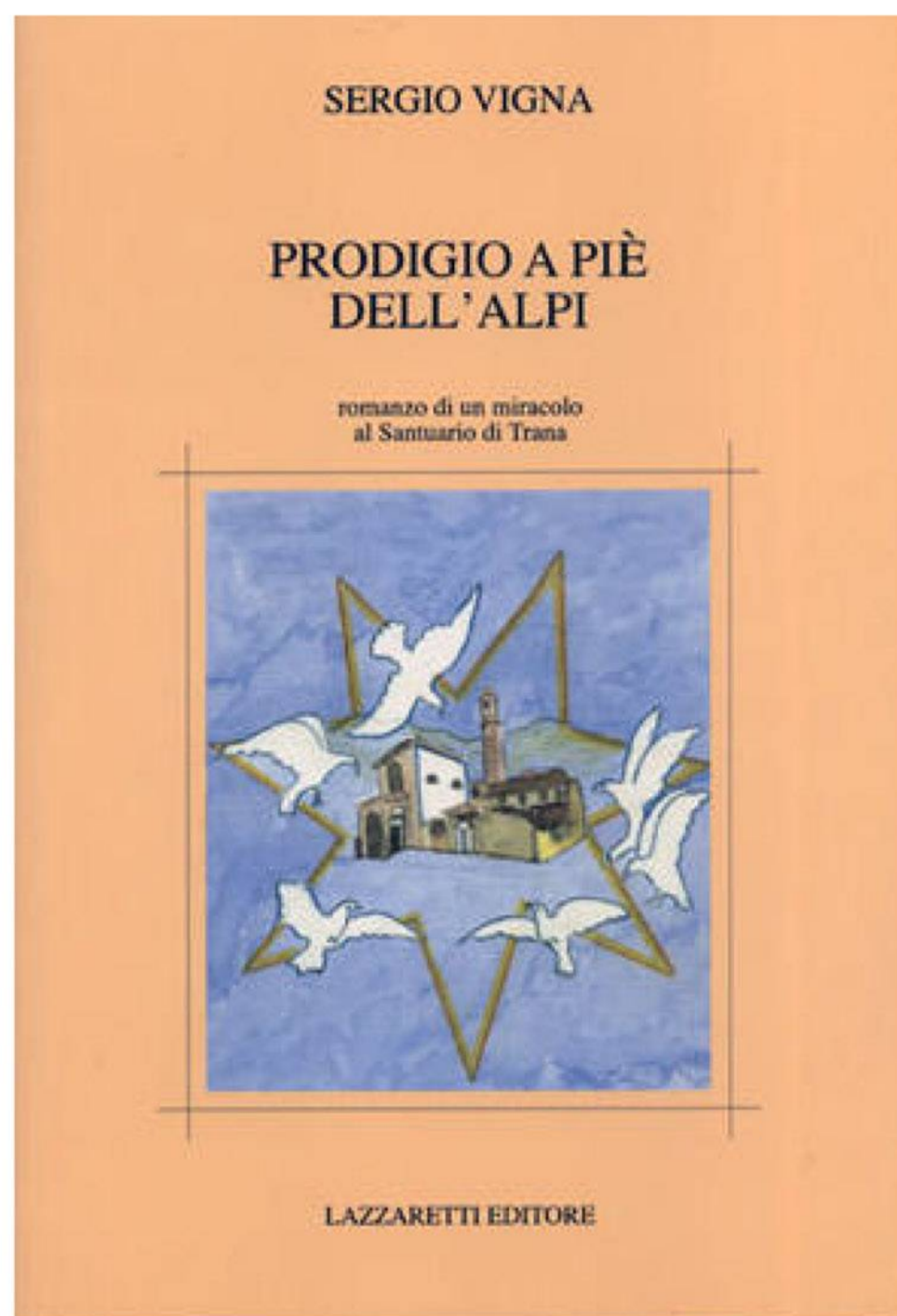
Quei selvaggi consideravano sacro un faggio possente, che da mille anni, e forse più, si levava nella regione orientale dell'Antelao. In seguito i cristiani eressero in quel luogo, presso una fonte poi inaridita, una cappella della Madonna.

I fedeli che salivano a pregare la Madre di Dio dicevano che le foglie dell'antica pianta erano anime purganti, e si staccavano dal ramo quando, scontata la pena, erano pronte per salire al Cielo.

**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 Juarra 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'obbiettivo, 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.*

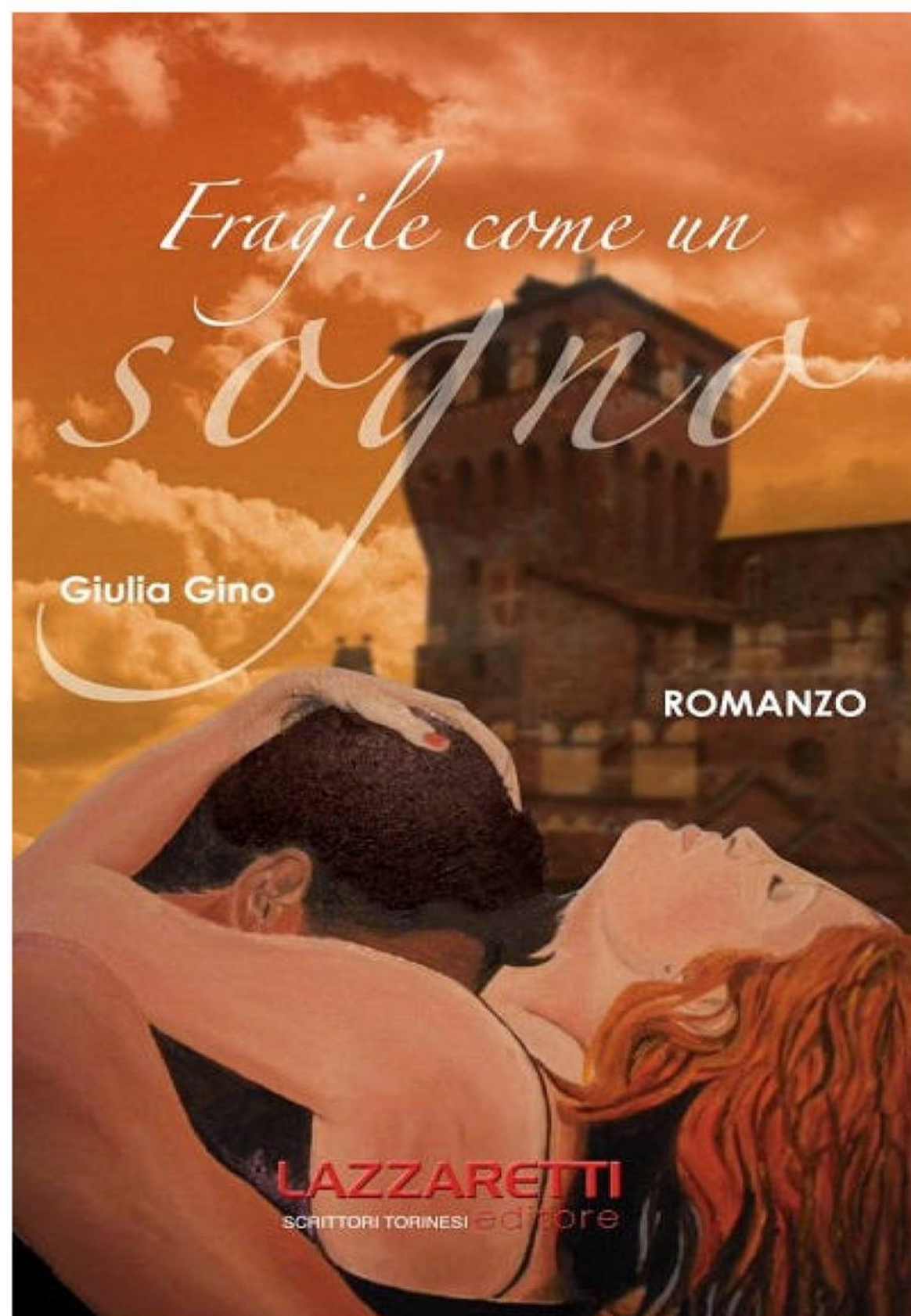
*Nel 2010 ha pubblicato il suo primo romanzo "Fragile come un sogno", di cui "Ritournerà settembre", edito nel 2013, è il seguito ideale: i giovani protagonisti del primo romanzo sono cresciuti e si trovano alle prese con realtà e sentimenti più complessi.*

*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.*

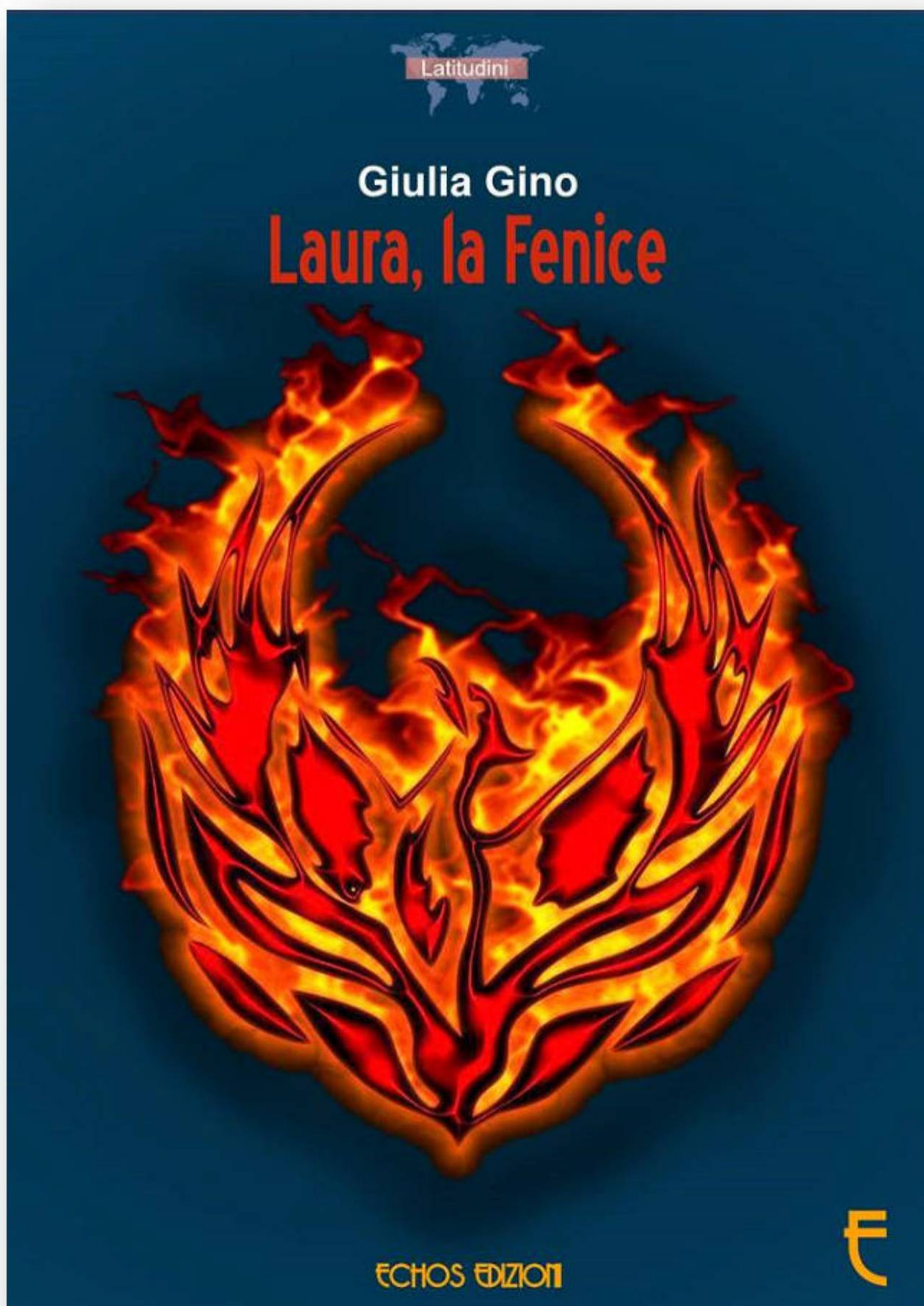
*Le loro vite s'incroceranno in un curioso gioco del destino che cambierà le loro esistenze perché ognuno dovrà fare i conti con se stesso e niente e nessuno sarà più uguale a prima.*





## *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.*





*E s'a j'è tre gentill dame  
ch'a 'na ven-o da 'n Piemont,  
la pi bela l'è Cecilia  
ch'a l'à 'l so mari 'n parzon.*

*E's 'na dal Capitane:  
e 'na grasìa vorrià mi  
vorrià mi libereissa  
la vita al me mari.*

*Oh si si! Sgnora Cecilia  
sarà come voi vorri,  
basta una notte sola  
che ven' a durmì con mi!*

*Mi j'andreu ciamè licenssa  
la licenssa al me mari.  
Andè o mia Cecilia,  
andè pura a durmì.*

*Ni'n ven meza-neuiteja  
e Cecilia fa 'n sospir,  
Oh mi mi! Ch'im son sugneja,  
ch'a man pendù 'l mari.*

*A na ven la matineja  
e Cecilia s'è vestì,  
si buta a la finesta  
l'à vist pendù 'l mari.*

*Ma mi l'ài tre fratelli,  
un giudisse e l'aotr dottor,  
e l'aotr a farà 'l boja  
per 'mpicave Voi!*

*Canto piemontese armonizzato da Angelo Agazzani direttore de La Camerata Corale "la Grangia".*

*E' stato inserito nel repertorio del coro Edelweiss ed eseguito assieme a La Grangia in occasione del 70° Anniversario nel 2021 al Conservatorio di Torino.*

*Il canto è conosciuto in varie regioni d'Italia e della Francia provenzale.*

Il Girdali detto Cinthio come titolo accademico è un erudito e drammaturgo ferrarese della metà del Cinquecento, grande inventore di storie che furono d'ispirazione sia a Cervantes che a Shakespeare come trame dei loro capolavori.

Così la novella di Epitia è da trama alla shakeaspiriana "Misura per Misura" in cui vediamo comparire nella storia un *deux es machina* il duca che governa la città, ma anche il ricatto del governatore-capitano che chiede una notte d'amore con la bella Epitia-Isabella in cambio della liberazione del prigioniero. Senonchè Epitia è la Cecilia, una delle eroine più note delle ballate italiane riportata da Costantino Nigra.

Il marito di Cecilia è condannato all'impiccagione e la donna domanda al capitano che dovrà eseguire la sentenza se c'è un modo per liberarlo: il capitano le chiede di passare una notte d'amore, ma al mattino il marito viene ugualmente giustiziato.

Cecilia in alcune versioni si uccide o muore di crepacuore, in altre uccide il capitano, in altre ancora rifiuta sdegnosamente il genere maschile e manda tutti a quel paese! La trama è la stessa della Tosca (prima dramma di V. Sardou -1887, e poi opera lirica in tre atti di Puccini) e molti vedono nella ballata una rivendicazione femminista ante-litteram, ovvero la condizione di soggiogamento della donna all'arroganza del potere maschile (ben poca differenza si coglie tra l'opportunismo del capitano e quello del marito).

Castità, purezza, (e fedeltà) sono doti che una donna deve considerare sacre e inviolabili e se usate come merce di scambio portano alla sua rovina.

L'analisi di Diego Carpitella incentrata su questa canzone epico-lirica parte da alcune considerazioni sul melodramma, le ragioni della cui popolarità vanno individuate non solo nella musica ma anche e spesso nei contenuti e nelle trame.

Clikka sull'indirizzo o copia l'indirizzo sul browser

<https://www.youtube.com/watch?v=IUziLVYxDbY>



Molti titoli operistici dell'Ottocento rimasero impressi nella memoria popolare per la violenza e per la drammaticità a forti tinte dei personaggi e delle situazioni che narravano.

Così la Tosca di Puccini, tratta dal dramma di Victorien Sardou, si riferisce a un avvenimento verificatosi a Tolosa nel secolo XVI. Il connestabile di Montmorency ebbe l'infamia di promettere a una povera donna la grazia del marito se avesse accolto i suoi favori. Ciò avvenuto, si concesse la sadica gioia di mostrare il marito impiccato sulla piazza.

La stessa situazione è all'origine della canzone narrativa nota in Italia come "La bella Cecilia", il cui argomento può così essere sintetizzato: Cecilia accetta suo malgrado di passare una notte col capitano in cambio della salvezza di suo marito, che è in prigione e sta per essere giustiziato, ma ella sacrifica invano l'onore perché il marito le viene ucciso lo stesso.

Ella maledice il capitano e rifiuta qualsiasi altra offerta, di lui o di altri, di rimaritarsi. La trama di questa canzone è molto antica e ne vengono quindi passate in rassegna le fonti, fra le quali una novella di Giovanni Battista Giraldo Cinzio che fornì materia per la commedia "Misura per misura" di Shakespeare.



*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.*

L'origine della versione italiana è da ricercarsi, secondo lo scrittore e filologo Alessandro D'Ancona, in un fatto verificatosi in Piemonte del XVI secolo dove la vittima è una dama piemontese e il carnefice un prevosto che però alla fine viene fatto decapitare dal governatore del luogo, al quale la donna si era rivolta. La comparazione fra le varianti della canzone include l'ascolto di una versione registrata in Liguria e un'altra registrata a Fossalto nel Molise.

**Valter Incerpi**



**CORO  
EDELWEISS**  
dal C.A.I. di Torino  
Fondato nel 1930

**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**







*l'ultimo romanzo di Roberto Mantovani...*

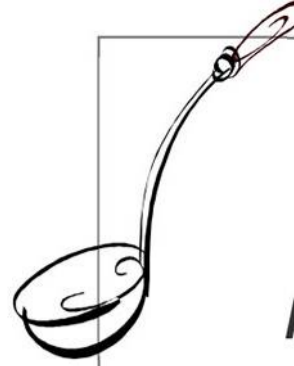
*Un viaggio nel cuore della montagna, tra le valli cuneesi e quelle del settore alpino più meridionale della provincia di Torino.*

*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.*





## Il mestolo d'oro

Ricette della tradizione popolare

*Questo mese porto sulle vostre tavole la carne bianca per eccellenza: il pollo!*

*Ma non il solito pollo arrostito, maltrattato, mortificato nelle carni e nello spirito suo e di chi lo mangierà! No... no davvero!*

*Il pollo che vi propongo è un pollo nobile, tenero, che sa accogliere il sapore delle migliori verdure di campagna e gli aromi di timo, maggiorana, rosmarino, salvia, ginepro, erbe di provenza.*

*Quando lo preparerete, dopo averlo lavato sotto fresca acqua corrente, accarezzatelo prima di irrorarlo con il succo di limone e massaggiatelo prima di infarinarlo: fategli capire che lui e voi diventerete un tutt'uno!*

*Solo allora sarà pronto a darvi il meglio di sé, perché ricordatevi, il cibo ha un'anima e stà alla vostra sensibilità (ed alla mie ricette, naturalmente) capire qual è il modo migliore per esaltarne il sapore e la soddisfazione che ai vostri commensali, forse concederà.*

*Signori, Sua Maestà... il Pollo!*

### Pollo alla Contadina

*Cottura soffritto: 45 minuti*

*Preparazione: 10 minuti*

*Cottura complessiva: 65 minuti*

#### INGREDIENTI Dosi per 4 persone

##### COTTURA ORTAGGI

- Attrezzatura in cucina Padella Ø 28
- Gambi di Sedano g 100
- Carota g 100
- Peperone g 100
- Melanzana g 100
- Zucchine chiare (o se disponibili varietà Trombette) g 100
- Olio extra vergine di oliva n. 6 cucchiari
- Acqua calda ml 100

##### COTTURA POLLO

- Attrezzatura in cucina Tegame Ø 28
- Pollo tagliato a pezzi n. intero
- Limone (succo) n. 2
- Spicchio d'aglio pelato n. 2
- Alloro n. 4 foglie

- Polpa di pomodoro g 300
- Olio extra vergine di oliva n. 5 cucchiari
- Erbe di Provenza n. 2 cucchiaini
- Vino bianco cotto ml 200
- Timo essiccato n. 2 pizzichi
- Panna fresca o UHT g 160
- Noce moscata n. 2 pizzichi
- Pepe nero
- Sale

#### PREPARAZIONE

Spremete il limone e filtrate il succo con il colino.

Fatevi tagliare in pezzi il pollo in macelleria. Lavatelo in acqua corrente, asciugatelo, poi mettetelo in un grilletto e irroratelo con il succo del limone.

Tagliate a fettine sottili la melanzana, disponete le fette su un piatto, cospargetele di sale grosso, fatele riposare almeno 30 minuti, poi sbattete il sale, asciugatele e tagliatele a tocchetti.

Mondate e lavate sedano, carote, peperone e zucchine, poi tagliate tutto a tocchetti.

Preparate il soffritto di cipolla

#### COTTURA ORTAGGI

Mettete nella padella l'olio e tutti gli ortaggi e cuocete a fuoco basso con il coperchio per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Poi aggiungete l'acqua calda e lasciate appassire a fuoco basso per 20 minuti, sempre mescolando.

#### COTTURA POLLO

Mettete nel tegame l'olio, l'aglio, l'alloro e il pollo e rosolate a fuoco basso con il coperchio per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete il soffritto, gli ortaggi, le erbe di provenza, il timo, la polpa di pomodoro, una macinata di pepe nero e fate cuocere a fuoco basso per 20 minuti, mescolando di tanto.



*Pollo alla Contadina*

Aggiungete il vino bianco e fate cuocere a fuoco basso con il coperchio per 30 minuti. In ultimo aggiungete la panna, la noce moscata e cuocete per 5 minuti mescolando bene (valutate comunque sempre la cottura, perché i tempi variano molto in funzione della consistenza della carne del singolo pollo).

### **SUGGERIMENTI & CONSIGLI**

Accompagnate in tavola con pane abbrustolito e insalate di stagione o patate al forno

### *Pollo in Straccetti agli Aromi*

*Preparazione: 20 minuti*

*Cottura complessiva: 16 - 20 minuti*

### **INGREDIENTI Dosi per 4 persone**

#### TRITO di AROMI

- Attrezzatura in cucina Frullatore
- Scalogno g 60
- Carota fresca g 60
- Gambi di sedano teneri g 60
- Spicchio d' aglio pelato n. 2
- Origano essiccato n. 2 pizzichi
- Timo essiccato n. 2 pizzichi
- Maggiorana essiccata n. 2 pizzichi
- Aghetti di rosmarino n. 40
- Salvia in foglie n. 6 foglie

- Prezzemolo g 10
- Bacche di ginepro n. 4
- Limone - scorza 1 intero
- Olio extra vergine di oliva n. 4 cucchiari

#### COTTURA POLLO

- Attrezzatura in cucina Padella Ø 28
- Petto di pollo g 600
- Pinoli n. 40
- Olio extra vergine di oliva n.8 cucchiari
- Vino bianco cotto ml 60
- Capperini n. 40
- Farina
- Pepe nero
- Sale

#### PREPARAZIONE

Lavate in acqua corrente i petti di pollo, asciugateli e tagliateli a fettine sottili e piccole. Infarinate le fettine

Lavate in acqua corrente il limone, spazzolando bene la buccia, tagliate la buccia liberando-la dalla parte bianca sottostante.

Preparate gli aromi mettendo nel frullatore lo scalogno, la carota, il sedano, l'aglio, l'origano, il timo, la maggiorana, il rosmarino, la salvia, il prezzemolo mondato, le bacche di ginepro, la buccia di limone e l'olio e frullate fino ad ottenere un trito aromatico finissimo.

## COTTURA STRACCETTI

Mettete nella padella l'olio, fatelo riscaldare a fuoco vivace, tuffate gli straccetti di pollo infarinati e fateli dorare per 3 minuti da ambo le parti girandoli con la paletta.

Togliete dalla padella gli straccetti, abbassate il fuoco e versate nell'olio il trito aromatico facendolo rosolare per 3 minuti, mescolando sempre.

Rimettete in padella gli straccetti, aggiungete il vino bianco, i pinoli, spolverizzate un cucchiaino di farina, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero e mescolate per amalgamare il fondo di cottura, cuocendo a fuoco basso per 5 minuti.

Aggiungete i capperini e cuocete ancora per 5 minuti, mescolando di tanto.

## SUGGERIMENTI

Un secondo sfizioso da accompagnare con patate al forno o insalata di stagione.

**Mauro Zanotto**



*Pollo in straccetti agli aromi*



## Il commercio di ieri

Oltre settanta anni fa, nelle nostre montagne, commerciare significava portare in paese nel giorno di mercato i prodotti che ciascuno possedeva, venderli e col ricavato comprare nei pochi negozi l'occorrente per la settimana.

Allora i paesi presentavano un aspetto molto diverso dall'attuale sotto il profilo delle attività commerciali e della vita quotidiana.

A quei tempi non esistevano naturalmente i supermercati e i centri commerciali, inoltre i mezzi di trasporto e gli spostamenti da un paese all'altro erano assai rari. In paese si doveva trovare il necessario dai generi alimentari, alla merceria, alle botteghe del sarto o del calzolaio.

I vizi come, per esempio, i sigari toscani, le sigarette e il tabacco da pipa e da naso erano comprati dal tabaccaio. Poi nei negozi si comprava sia per la cucina che per i bisogni giornalieri, il sale, lo zucchero e il caffè da macinare, le candele, le acciughe sotto sale e qualche grammo di conserva di pomodoro (che i bambini mangiavano durante il percorso dal negozio a casa).

Era l'epoca in cui il tonno e la giardiniera sottaceto si compravano a peso: essi venivano prelevati da grandi scatole di latta, sgocciolati e depositi su un foglio di carta oleata o paraffinata, poi ulteriormente avvolto in carta normale.

La marmellata era prelevata con un cucchiaino da grosse scatole ed era quasi sempre di albicocche o di ciliegie. Per lo zucchero, anch'esso venduto al minuto, si usava una carta blu che si chiamava appunto carta da zucchero. Il macellaio, infine usava una pesante carta di colore giallastro.

Erano allora di moda i dadi Liebig per fare il brodo, a cui si aggiunsero ben presto i formaggini triangolari avvolti in carta stagnola e, tra i dolciumi, i bastoncini neri di liquirizia, la liquirizia di legno da masticare e le pasticche di liquirizia, queste ultime vendute in scatolette cilindriche di alluminio da cui potevano essere prelevate scuotendo la scatoletta dopo aver fatto coincidere per rotazione i fori esistenti nelle due parti ad incastro della scatola.

Non sempre il negoziante veniva pagato all'atto della spesa, le contadine lasciavano il debito



## C'era una volta Ricordi del nostro passato

facendosi segnare il conto su un quadernino; poi, alla fine del mese, o quando si guadagnava qualche soldo dai lavori, come la raccolta dei frutti della terra, il latte ottenuto dalle mucche, gli agnelli o altri prodotti, si saldava il conto.

Esisteva una strana diffidenza tra venditore e acquirente, legata al peso reale della merce. Contestato era l'uso abbondante di carta in cui avvolgere la merce, la vendita dei salami





pesandoli con il piombino (che era di legge, ma non era commestibile).

Non tutto il commercio avveniva nei negozi del paese, esistevano anche gli ambulanti, il cui passaggio era un interessante diversivo. Erano mercanti che dopo aver passato la mattinata in un mercato, al pomeriggio giravano per le borgate raggiungibili con l'automezzo a vendere la loro merce.

Una donna mi raccontava di un signore che arrivava col furgoncino nella borgata senza negozi un giorno fisso della settimana e allora passava lui con tutto il ben di Dio possibile, dalla pentola alla scopa, le mutande le calze e il grembiule, frutta e verdura di stagione, biscotti, caramelle e formaggi stagionati.

Mi dicono che era atteso perché alcune donne gli avevano ordinato chissà quale tipo di filo per il cucito. Quando arrivava suonava con il clacson e chiamava *"son si bele madamin-e"*, scendeva dal furgone con il suo grembiule con due tasche piene di foglietti e di monete.

Le mamme erano contente di vederlo lo avevano aspettato tutta la settimana.

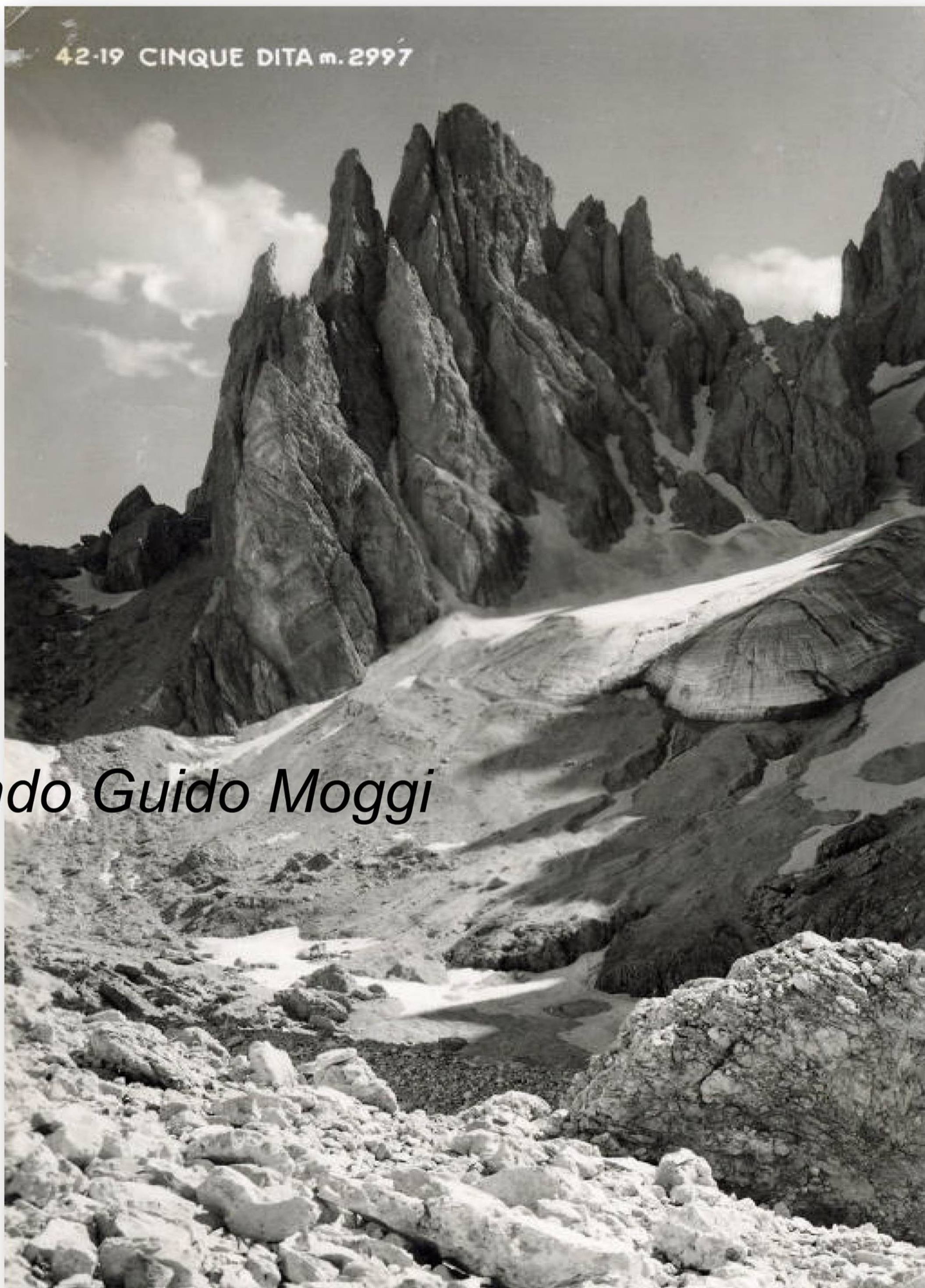
Ai bambini dava sempre qualche caramella in regalo e le nonne quel giorno regalavano ai nipoti sempre qualcosa che acquistavano da lui, una matita o una scatola di gessetti preziosi durante i giochi, e poi ordinavano la spesa o il necessario per quando sarebbe tornato la settimana dopo.

**Gianni Cordola**



# la Vedetta Alpina

la rubrica del  
Museo Nazionale della Montagna



## Fondo Guido Moggi

Foto  
edizioni  
Ghedina,  
Cinque dita  
m. 2997,  
1950 ca.,  
cartolina  
viaggiata al  
1955, inv.  
GM-1195.

Nel suo testo *La collezione di fossili*, Guido Moggi, scrive: “Com’è noto, i fossili sono la chiave di volta per capire l’evoluzione della vita. Mentre i fossili animali sono in generale ben conosciuti [...], meno noti sono i fossili vegetali, perché meno appariscenti ed apparentemente di minor interesse.

Tuttavia, in passato le piante hanno avuto un ruolo importantissimo nell’evoluzione della vita e nella trasformazione del paesaggio terrestre, a partire da 450 milioni di anni fa, ed i loro resti fossili sono quindi un fondamentale documento per comprendere i cambiamenti che sono avvenuti nel mondo vegetale dall’era Paleozoica ad oggi” (G. Moggi, *La collezione di fossili*, in Mauro Raffaelli, a cura di, *Il Museo di Storia Naturale dell’Università di Firenze. Le collezioni botaniche*, Firenze, Firenze University Press 2009, p. 259).

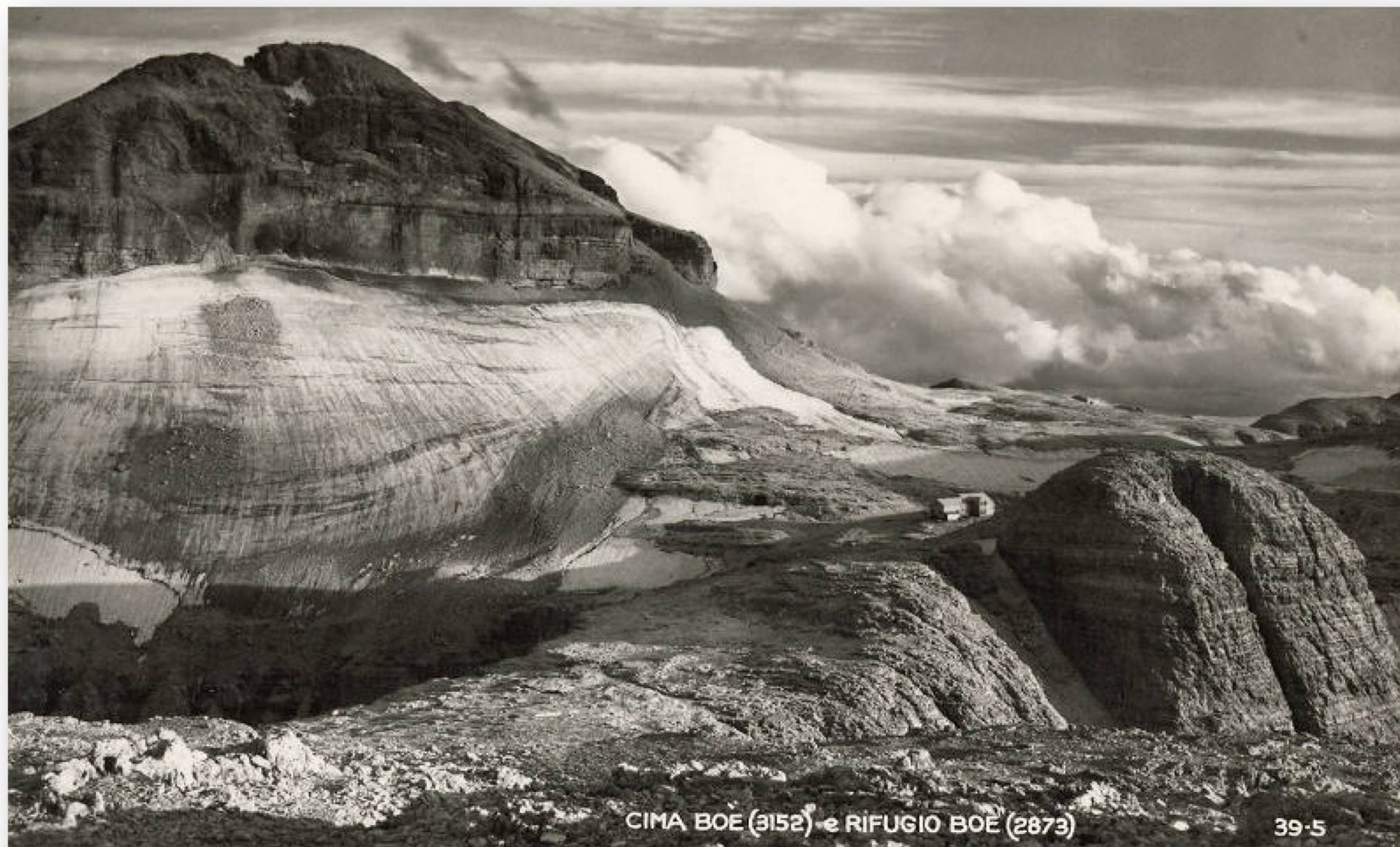
Guido Moggi, nato a Firenze nel 1927, botanico per passione e professione (è stato professore ordinario presso l’Università di Firenze e direttore dell’Istituto e dell’Orto Botanico dell’Università).

Ha effettuato otto spedizioni scientifiche in Africa, visitando Somalia, Kenya e Tanzania, per studi sulla flora e la vegetazione di quei

territori. Ha pubblicato più di 170 lavori fra memorie scientifiche e ricerche botaniche di vario tipo), iscritto al CAI dal 1946 – al tempo ancora studente universitario – ha recentemente donato al Museomontagna un’importante collezione di cartoline, che va ad arricchire l’archivio fotografico del Centro Documentazione dell’istituzione torinese di oltre 3.000 pezzi.

Come i fossili animali, poco appariscenti ma fondamentali per la comprensione dei cambiamenti in atto, le cartoline postali illustrate, spesso considerate documenti *minori*, sono testimonianze utili che raccontano, oltre al soggetto rappresentato – in questo caso, ovviamente, montagne – un uso sociale e popolare molto comune fino agli scorsi anni Novanta, quando una rivoluzione nei mezzi di comunicazione portò un cambiamento profondo nella funzione della cartolina che cominciò a decadere come

*Foto Edizioni Ghedina, Cima Boè (3152) e rifugio Boè (2873), 1950 ca., cartolina non viaggiata, inv. GM-1281.*



CIMA BOÈ (3152) e RIFUGIO BOÈ (2873)

39-5





*Foto Ghedina, Gruppo di Odle - Fermede, 3025.  
Da Malga Brogles, 2024, s.d., cartolina non  
viaggiata, vera fotografia, inv. GM-1344.*

mezzo di scambio di saluti, soppiantato dal cellulare o dalle e-mail.

Al passaggio tra XIX e XX secolo, la cartolina illustrata intreccia la sua storia con quella della fotografia, in piena espansione: il nuovo prodotto postale, come il mezzo fotografico, è destinato ad assolvere importanti funzioni sociali, oltre che ad avere uno straordinario successo commerciale.

Attraverso la sistematica circolazione internazionale, e il felice connubio con le tecniche fotografiche e fotomeccaniche, le cartoline diedero un contributo essenziale alla divulgazione delle bellezze artistiche, monumentali e naturalistiche delle località di provenienza e di paesi lontani, spesso oggetto di ampie serie editoriali.

Guido Moggi ha sempre amato la montagna, tanto che per lavoro ha scelto alcuni gruppi montuosi italiani pochissimo conosciuti per la loro flora (ma non solo), come quelli del Cilento in provincia di Salerno (M. Cervati, M. Sacro, M. Bulgheria, ecc.), di cui ne ha studiato l'interessante vegetazione.

Il suo lavoro e la sua passione per le terre alte lo hanno portato a compiere numerosi viaggi, anche in continenti lontani, e a interessarsi, già da giovane, alle cartoline illustrate, iniziando a collezionarle, ancora studente, dal 1945.

Le cartoline, benché prodotti commerciali realizzati con tecniche meno nobili di quelle fotografiche e acquistati per inviare un ricordo della villeggiatura o scambiare saluti, escono



MUSEO NAZIONALE  
DELLA MONTAGNA  
CAI-TORINO

dalla dimensione della memoria parentale o amicale per entrare in quella della documentazione, coniugando insieme memoria e antropologia.

Un oggetto di piccole dimensioni (circa 10x14 cm), di uso popolare, che diventa documento prezioso di studio e, a ben guardare, antesignano di quella comunicazione istantanea e informale che oggi è veicolata attraverso sms e social, intreccio di immagini e parole.

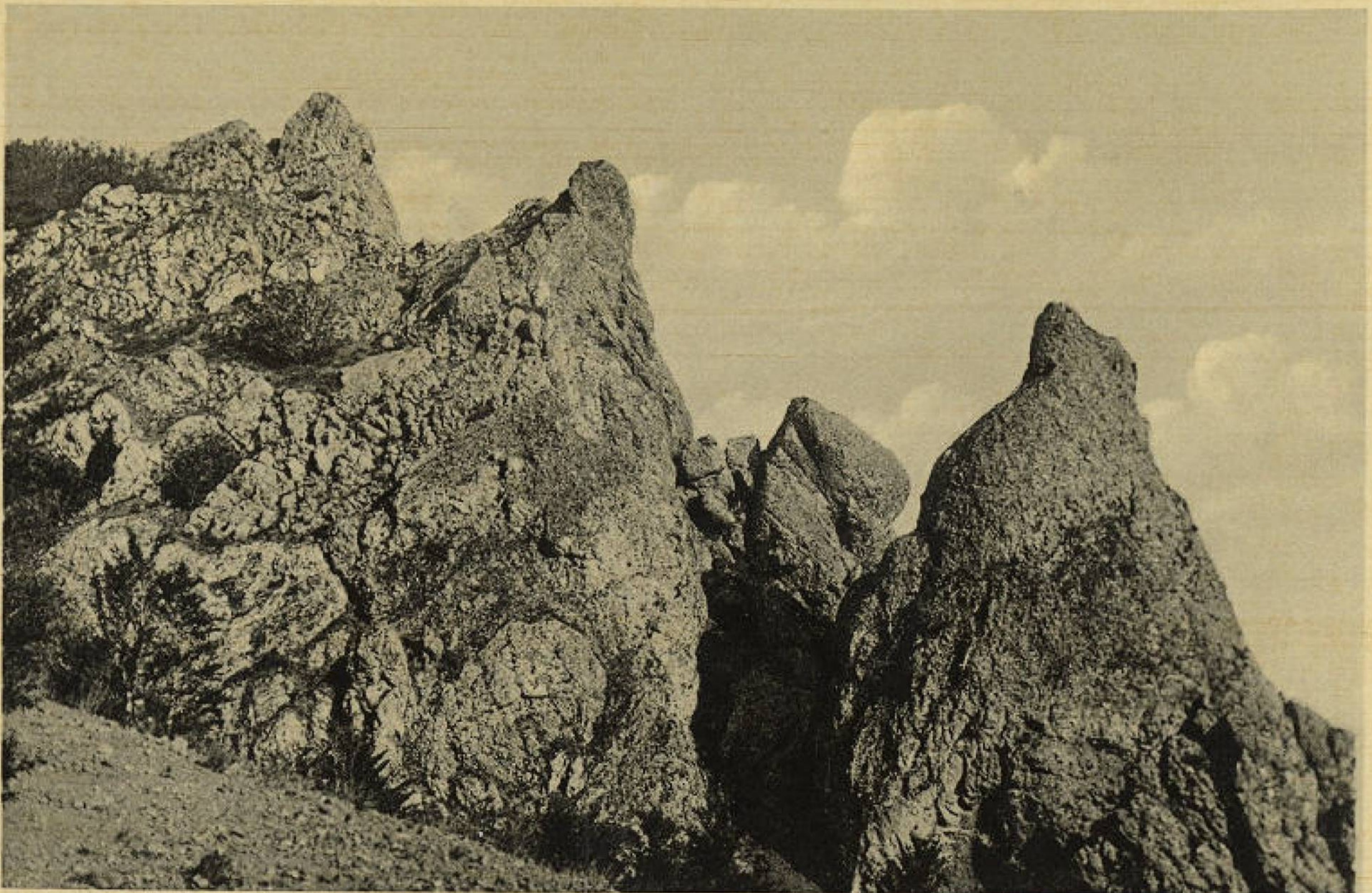
La raccolta di Guido Moggi, costituita da oltre 3200 cartoline, sia acquistate ("nuove") sia collezionate da parenti e/o amici ("viaggiate"), è naturalmente figlia del suo collezionista, per cui presenta differenze di contenuto fra i vari gruppi montuosi considerati e una cronologia

abbastanza definita che denota l'interesse del suo amatore.

Le montagne frequentate da Moggi nelle vacanze estive (Dolomiti, Apuane, Appennino Toscano) o nei suoi viaggi (Alpi Orobie, Gran Sasso, Baviera, Pirenei) sono quelle meglio rappresentate, e la datazione delle cartoline non supera gli anni 1960-1965, salvo sporadiche aggiunte negli anni 2000-2005, inevitabilmente riconoscibili per il colore e la decadenza di una certa qualità che connotava invece gli esemplari in bianco e nero, precedentemente in circolazione.

Nonostante le specificità della raccolta, appena accennate, tutti i gruppi montuosi trovano rappresentazione nella collezione: dalle Alpi Marittime alle Dolomiti, fino alle Alpi Giulie, dagli Appennini fino ai Monti di Sicilia e Sardegna. E ancora un piccolo nucleo estero con le Alpi Francesi, Svizzere, quelle Austriache e Bavaresi, e Slovene; ma anche le cime della Corsica, dei Pirenei, della Scozia e della Scandinavia, per rimanere in Europa.

*Ediz. G. Pini, Appennino modenese. Sasso Tignoso m. 1353 s.m., 1925, cartolina non viaggiata, da foto Piacentini, inv. GM-2285.*



*APPENNINO MODENESE - Sasso Tignoso m. 1353 s. m.*

Nell'extraeuropeo, seppur esiguo, abbiamo cime in Asia, Africa e Americhe.

La particolarità della collezione non si limita solo a sé medesima, ma anche al suo collezionista che nel donare questa raccolta ci ha trasmesso anche tutta una serie di informazioni relative di particolare interesse.

Da studioso quale è, ed è stato per tutta la vita, Guido Moggi, oggi novantaquattrenne, ha ordinato e inventariato la sua raccolta, fornendo informazioni utili per la futura schedatura del fondo: il criterio di ordinamento, le date di riferimento, la stagione rappresentata (per lo più quella estiva) e l'elenco di editori e stampatori.

Tutti gli esemplari sono inventariati, a partire dalle Alpi, da occidente a oriente, passando agli Appennini, da nord a sud, fino alle isole, Sicilia e Sardegna. Per continuare con l'Estero, seguendo un ordine "personale", secondo le mete più visitate da Moggi.

A parte le cartoline "viaggiate" che riportano timbri di spedizione o indicazioni manoscritte utili a datare l'esemplare e la data dell'immagine ripresa (che possono differire), le altre, acquistate, non hanno riferimenti precisi, ma la precisione e la passione di Moggi ci sono, ancora una volta, d'aiuto: il collezionista infatti, in molti casi, ha riportato, sul retro, indicazioni riguardo l'escursione durante la quale la cartolina è stata raccolta o la data di acquisto della stessa.

Altrettanto importante risulta anche il lavoro di trascrizione dei nomi degli stampatori/editori che Moggi ha fatto prima di donare il materiale: tra i tanti compaiono numerosi nomi noti quali Baehrendt, Fotocelere, Gadenz, Ghedina, Pedrotti, Pozzini etc. che hanno "costruito" con le loro immagini il paesaggio italiano (non solo montano), contribuendo a veicolarne una certa rappresentazione, e in parte stereotipizzazione, fornendo, insieme, dati documentari sul paesaggio, e sociali, sulla sua percezione.

Molte cartoline rappresentano situazioni esistenti più di 50 anni fa (es. paesi, vallate, rifugi etc).

Ciò è valido sia per gli elementi antropici sia per quelli naturali costituenti il paesaggio montano che non è immutabile come spesso si è pensato ma, sotto gli effetti delle variazioni del clima in atto, muta, come le cartoline e le



fotografie d'epoca, ma non solo, testimoniano in maniera sempre più evidente.

*Pozza di Fassa (Trento) – 18-VII-55*

*Cara Lucia,*

*eccomi a Meida da qualche giorno. Abbiamo avuto qualche brutta giornata, ma oggi splende u sole magnifico. Spero che in città non faccia troppo caldo e che il lavoro non sia tanto faticoso.*

*Buona estate.*

*Ti abbraccio affettuosamente*

*Giovanna*

A chi mi chiede se è ancora possibile parlare di “esplorazione” quando ci riferiamo alle nostre valli, alle nostre montagne, senza quindi far volare il pensiero alle grandi vette di continenti lontani, la mia risposta è... Sì, è ancora possibile!

E' possibile perché qualunque escursione condotta anche solo in una delle nostre valli “dietro a casa” può trasformarsi in una vera e propria esplorazione di territori oggi solitari, selvaggi ed inhospitali, in cui l'uomo da anni è assente e sui quali i resti della “antropizzazione” dovuta alla sua presenza sociale, religiosa o culturale sono ormai visibili solo agli occhi attenti di chi va per monti con lo spirito dell'esploratore.

In questa rubrica vi racconterò quindi non solo ciò che durante le mie escursioni avrò osservato ma anche ciò che avrò immaginato o capito dalla “lettura” dei segnali del passato che il territorio ancora conserva.

Così facendo, idealmente sarà un po' come se l'escursione l'avessimo fatta insieme, viaggiando come un Marco Polo del nostro tempo, “Esplorando... per Monti e Valli”!



## Marco Polo Esplorando... per Monti e Valli

### Un anello nel vallone di Rodoretto sul sentiero “Lou viol dë Valter”

- Località di partenza: Borgata Ciai di Rodoretto mt. 1430
- Dislivello: mt. 626
- Tempo di salita: 2 ore c.ca alla vetta del monte Fetulà
- Tempo di discesa: 1 ora e 30 minuti c.ca
- Difficoltà: E
- Riferimenti: Carta dei sentieri e stradale 1:25.000 n° 5 Val Germanasca – Val Chisone Fraternali Editore

Quando nel luglio del 2012 è mancato prematuramente Valter, i parenti e gli amici hanno sentito l'esigenza di dedicargli qualcosa che lo rappresentasse. Hanno scelto il sentiero perché esprime l'attaccamento a questi luoghi a cui si è sempre dedicato in forma attiva.

Le indicazioni non mancano nei punti chiave





*Dal colle di Rodoretto al monte Pignerol passando per la Punta della Capra, il Barifreddo, la Punta Lungin ed il colle della Valletta*

*Non si tratta di un nuovo sentiero perché si è voluto continuare un lavoro che gli era particolarmente caro: quello della cura del paese e di tutto quello che lo circonda. Ripristinare a mantenere attivi questi sentieri era per Valter anche un modo per valorizzare e ricordare l'impegno e la fatica di quanti ci hanno preceduto.*

*Quelli di Rodoretto, Salza e Massello sono valloni laterali della valle del Germanasca. Cinti da imponenti cime dal primo si scende nella valle Argentera, della Ripa, per il colle di Rodoretto, in val Tronca, del Chisone, per il colle della Valletta.*

*Partendo da questa borgata un ripido sentiero sale al crinale che lo separa dal vallone di Salza e percorrendolo per un lungo tratto si giunge così alla boscosa cima del monte Fetulà. Il ritorno a Rodoretto si fa per un altrettanto ripido sentiero, parallelo al primo, però più a monte.*

*Sia il percorso d'ascesa che quello di ritorno sono evidenti e ben segnati. Peccato però che la numerosa segnaletica identificante i punti significativi del tracciato sia scritta solo in lingua occitana. Dalla vetta del monte Fetulà, notevole punto panoramico, vista ampissima*

*sui monti e sulle valli del Germanasca e del Chisone.*

Giunti nella valle del Chisone, alla rotonda che precede Villar Perosa si prende la variante della statale n° 23 del Sestriere che si percorre lungamente sino alla rotonda dei monoliti dove la si lascia seguendo l'indicazione per Prali e le valli del Germanasca. Rasentate per via le borgate di fondovalle di Inverso Pinasca e gli abitati di Chianavasso e Chiabriera, superato il torrente Germanasca fuori Pomaretto, alla rotonda che segue ci si immette sulla provinciale per Prali oltrepassando per via diverse borgate e poi l'abitato di Perrero.

Poco dopo, al Ponte Rabbioso, sempre si prosegue per Prali superando il torrente Germanasca prima al ponte di Pomeifrè poi a quello della Gianna. Oltre il tornante che segue si lascia la strada per Prali prendendo a destra per la valle di Rodoretto.

Si raggiunge in breve l'ampio piazzale della borgata Ciai fatta la svolta che precede l'abitato dove è possibile parcheggiare.

Tra la fontana e la bacheca che illustra “Lou Viol dè Valter” parte lo stradello per la borgata Bounous che si raggiunge con un breve tratto ascendente incontrando per via il sentiero che si percorrerà sulla via del ritorno. Subito dopo la grande croce in pietra, alle indicazioni che seguono si prende a sinistra per Chandermant (Champ d’Armand), il Bric da Pin e Fetulà trascurando la traccia che prosegue dritta per Servalh (Serrevecchio).

Poco più sopra, oltre l’ultima casa, un piloncino stradale segnala il punto in cui parte il sentiero che inizialmente sale ripido nei prati che sovrastano l’abitato. La traccia, appena visibile perché chiusa dalle erbe specie all’inizio della stagione, serpeggia lungamente a monte della borgata e guadagnando nel proseguo rapidamente quota si fa più evidente come si entra nel bosco.

Proseguendo ora da una parte ora dall’altra dell’erto pendio, con una lunga diagonale scendente su un assolato versante si raggiungono le poche case di Chandermant raggiunte da una teleferica. Presso la fresca fontana, trascurata la traccia per “La founzo de lh’Alie” (Cro Allieri) sempre si prosegue per il Bric da Pin e per Fetulà come ancora

suggerisce un’altra indicazione poco più sopra presso il bivio per il colle di Serrevecchio.

A monte delle case la traccia per un tratto serpeggia sempre inoltrandosi ripida sull’erto pendio boscato. La lunga diagonale ascendente che segue termina più sopra sul sentiero 231 congiungente il colle di Serrevecchio al colle della Balma sul quale si rimarrà lungamente sin oltre il bivio di discesa.

Decisamente più evidente, alternando lunghi tratti dove si sale ad altri quasi in piano, questa traccia stando di poco al di sotto il crinale s’inoltra verso monte superando per via due brevi tratti attrezzati con catene per nulla esposti.

Raggiunto una prima volta il crinale, percorso un breve canalino, si giunge infine al punto d’arrivo dell’itinerario, Fetulà 1985, dove parte la traccia discendente a Rodoretto. Poiché l’indicazione Fetulà non corrisponde alla vera cima del monte, conviene proseguire ancora per un tratto e superato il Punto Panoramico si raggiunge in breve il colletto che immette nel vallone di Salza all’inizio dell’erta che porta in vetta al successivo monte Truscera. Qui giunti, piegando a destra facilmente si guadagna in pochi minuti la cima del monte Fetulà mt. 2056.

*Murales a Rodoretto*





*Sullo sfondo emerge il  
Bric Ghinivert*

Imponente la vista sui monti che coronano queste valli e sui colli che si stagliano all'orizzonte.

*2 ore c.ca dalla borgata Ciai di Rodoretto.*

Ritornati al colle, e poi al punto in cui parte il sentiero che riporta a Rodoretto, si comincia a scendere prestando la dovuta attenzione nel primo tratto dove ci si abbassa in un ripido canalino ricolmo di vegetazione abbattuta dalle valanghe. Il tratto discendente, oltre le opportune indicazioni che in lingua occitana segnalano i punti più significativi del percorso, è decisamente meglio segnato del tratto ascendente evidenziandosi nei punti in cui la traccia sembra perdersi sempre le rassicuranti indicazioni in biancorosso, da ricercare, che comunque si ripresentano puntuali.

Alternando ripidi tratti dove si discende faticosamente ad altri traversanti nel bosco dove la pendenza in parte s'attenua, superato il bivio per Chandermant sempre si prosegue per Raoudouret (Rodoretto) raggiungendo più in basso il punto in cui è segnalato l'accesso alla Croce strapiombante su questo abitato che

si raggiunge in pochi minuti con una breve deviazione.

Per superare questa barriera la traccia compie ora due significativi spostamenti: il primo verso destra a cui segue un tratto discendente serpeggiante, mentre un secondo all'opposto, ampio nello sviluppo, s'inoltra nel chiuso della pineta dove primeggiano colossali abeti bianchi.

Questo ultimo tratto in falsopiano, interminabile ma assai piacevole da percorrere, superati per via un paio di incassati alvei, traversa a monte delle case di Rodoretto raggiungendo il punto in cui ripide svolte discendenti consentono alla traccia di terminare sullo stradello per Bounous dove questo anello si chiude.

Percorso, in breve riporta sulla piazza di Ciai, alla bacheca presso la fresca fontana.

*1 ora e 30 minuti dalla vetta del monte Fetulà.*

**Beppe Sabadini**



*Sognavo di viaggiare per il mondo e  
sono arrivata qua  
Una donna e le sue scelte per il territorio*



Ci sono persone che sanno fare tante cose insieme. A volte le fanno anche bene, quelle tante cose. Probabilmente va detto subito: non di rado, si tratta di donne.

Ecco, Valeria Ghezzi (attuale presidente dell'ANEF, l'associazione italiana degli esercenti di funivie) potrebbe essere una di queste persone.

La sua vicenda è stata raccontata in alcune interviste: *"sono originaria di Milano, ma la mia famiglia ha cominciato a lavorare in Trentino già prima che io nascessi. Era il 1956 quando mio nonno acquistò oltre all'hotel Dolomiti anche una seggiovia che collegava San Martino di Castrozza a Passo Rolle. Là, tre anni dopo, costruì la prima telecabina all'Alpe Tognola, una delle più importanti al tempo per lunghezza e per disvello"*.

Si tratta della stazione impiantistica che ora Valeria Ghezzi gestisce là insieme a un albergo, e insieme a un altro albergo di famiglia a Milano. E già così, sono tante cose insieme.

Certo, avevo *"le spalle coperte, ma ce l'ho dovuta fare da sola"*.

Dopo aver *"fatto lingue al liceo, ho studiato alla Scuola d'Interpretariato di Ginevra, a 18 anni. È stata una grande esperienza, lontano dalla mia famiglia. Ho ottenuto una laurea come interprete e una in scienze politiche. Pensavo a una carriera in giro per il mondo: le mie aspirazioni erano viaggiare, parlare mille lingue diverse. Ho studiato cose che niente hanno a che fare con quello che faccio di lavoro. Ma lo studio serve prima di tutto a formarti e ad aprirti la mente"*.



*La nuovissima cabinovia Colbricon Express, a San Martino di Castrozza*

E quindi, Valeria arriva a San Martino. Era il 1989, a 25 anni. *"Ero all'ultimo anno di università, mio papà aveva avuto dei gravi problemi di salute. L'azienda lui non poteva più seguirla e nessuno lo faceva: in famiglia eravamo tutte ragazze, non c'erano un fratello né un cugino maschi, come la genesi familiare avrebbe previsto al tempo. La scelta è andata su di me, come prima delle sorelle"*.

A questo punto, anche la storia di quelle montagne va raccontata, facendo un passo indietro.

A fine Ottocento giunse a San Martino di Castrozza un pioniere del settore alberghiero, il tedesco Hermann Panzer, con l'intento di ristrutturare l'albergo Alpino, rinominandolo appunto hotel Dolomiti. La struttura nella località alpina assunse via via sempre maggiore importanza, anche grazie a progressivi ampliamenti.

E però ci fu un periodo in cui di là passò una storia che si studia a scuola.

Dopo mesi di trattative, nel 1915 il regno d'Italia entrava in guerra a fianco con le forze dell'Intesa. E quindi contro l'Austria-Ungheria.

Il cui esercito era impegnato altrove, sul fronte russo-balcanico. E con forze molto limitate alla frontiera meridionale.

Data la situazione, nel fronte sud i comandi asburgici ritennero di agire esclusivamente sulla difensiva. Decisero quindi l'abbandono della valle di San Martino, per attestarsi su una linea più arretrata, posta più a nord lungo la catena del Lagorai nelle vicine valli di Fiemme e di Fassa.

E così una notte del maggio 1915 i reparti di presidio austro-ungarici fecero esplodere i ponti, e persino il panificio. Ma l'azione distruttiva delle retroguardie asburgiche ebbe un'altra implicazione, come spesso accade in guerra: venne dato incendio a San Martino. Tutti gli alberghi furono distrutti, compreso l'hotel Dolomiti: solo la chiesa e il campanile vennero risparmiati.



63-025 - S. Martino di Castrozza - 1444 - Il Cimone - 3183  
Funivia a telecabina del Tognola - 2384

Storica cabinovia di Tognola



*Valeria Ghezzi,  
attuale  
presidente  
dell'ANEF  
l'associazione  
italiana degli  
esercenti di  
funivie*

Con la successiva ricostruzione, la famiglia Panzer negli anni Trenta si dedicò alla realizzazione della prima slittovia, in due tronchi, con lo storico Rifugio Tognola all'arrivo: si apriva così la strada al turismo invernale di San Martino, come è possibile rivivere anche in un filmato dell'Istituto Luce...

[www.youtube.com/watch?v=InEAcmTbPsk](http://www.youtube.com/watch?v=InEAcmTbPsk)).

Negli anni seguenti, una nuova guerra mondiale costrinse a sospendere il servizio, che venne poi completamente abbandonato. Finché appunto negli anni cinquanta un milanese appassionato di montagna, il nonno di Valeria, arriva a San Martino con l'intento di riportare ai suoi fasti originari l'albergo Dolomiti e soprattutto di rilanciare la stazione turistica.

Così nel 1959 si inaugura la prima telecabina ad agganciamento automatico, con cabine a due posti. La portata per l'epoca è notevole: 360 persone all'ora, un impianto all'avanguardia per la tecnologia dei tempi.

Seguono molti anni di importante sviluppo turistico (negli anni '70 verrà costruita dalla Piemonte Funivie una seconda telecabina, con una portata di 900 persone all'ora), subentra il papà di Valeria, che poi si ammala.

Così il comando di quell'azienda tra le Dolomiti per la prima volta tocca a una donna.

*"Quando ho iniziato venivo da una facoltà di lingue, sette anni di Svizzera, all'oscuro di contabilità e bilanci. E io detestavo la neve, detestavo sciare e amavo il mare; ero prossima a ottenere il brevetto di insegnante di nuoto e nessuno avrebbe detto che sarei finita qua. Ho passato i primi anni in archivio, ho imparato tutto quello che era possibile sulle funivie. Mi sono comprata un libro, "La contabilità per i non ragionieri", che tengo ancora come un'icona dei ricordi.*

*E le prime due regole sono state: un gigantesco bagno di umiltà e poi l'applicazione del buonsenso in tutte le cose. Perché è vero che serve la competenza, ma è altrettanto vero che è necessario fermarsi, studiare, ragionare e applicare il buonsenso".*

Storico rifugio Tognola



Per fortuna, dice qualcuno, alle donne spesso questo non manca.

E così si passa a un altro tema. *"Quando ho iniziato a lavorare lo ho fatto pensando che fosse una cosa logica che anche una donna potesse avere un ruolo importante. Nessuno mi ha mai fatto pesare il fatto di essere una donna. Poi, che tu lavori o meno, ci sono sempre dei carichi familiari maggiori da sorbire, oltre che aspettative più pesanti. Mi sono sentita dire: «Prima o poi farai anche tu dei figli e resterai a vivere a Milano».*

*Io credo che le donne dovrebbero ricevere lo stesso trattamento dell'uomo. Alcune si fermano, rinunciano a combattere, ma bisognerebbe dare dei ruoli importanti anche a coloro che hanno meno caparbietà, perché sono convinta che si dimostrerebbero delle persone molto in gamba. Donne ce ne sono sempre troppo poche nelle posizioni di vertice. E bisogna capire che l'equilibrio è un valore".*

Verosimilmente questo vale anche per le posizioni di vertice nel mondo della montagna, come per la presidenza dell'ANEF: *"noi non vendiamo le funi o le cabine o le seggiole. La gente che sale lo fa perché va in un posto unico. Si sale per fare sport, per divertirsi, per*

*rigenerarsi". Senza trascurare che "un impianto serve anche a persone che altrimenti non potrebbero godere la montagna, si pensi ai disabili", ai bambini, agli anziani.*

Sono cose che fanno in molti, anche tra chi frequenta la nostra Unione Escursionisti Torinesi, che ha avuto e ha tuttora presidenti donna.

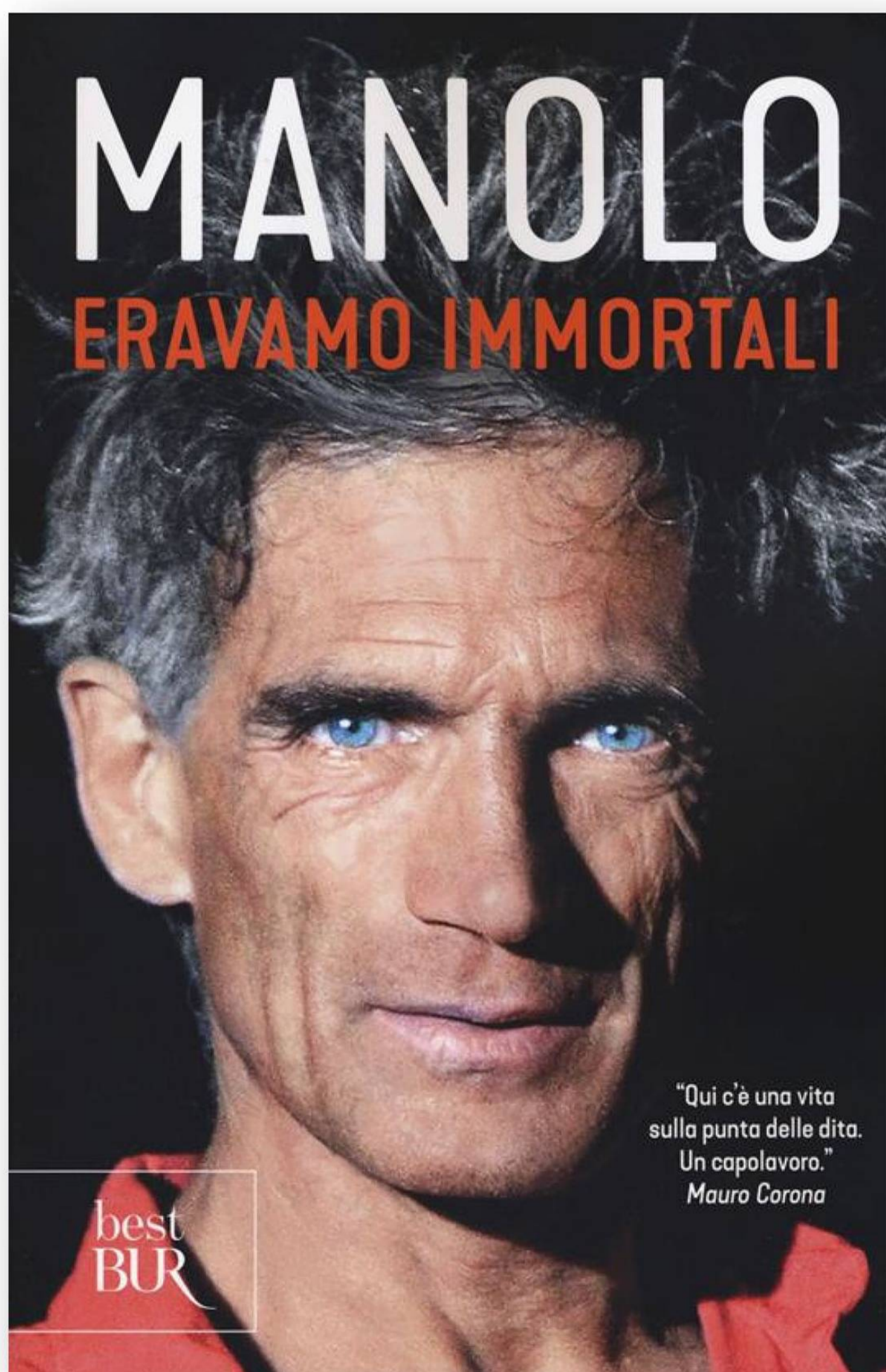
E sono cose che alcune persone sanno raccontare e fare bene, tutte insieme: per esempio, l'attuale presidente dell'ANEF.

**Gianluigi Pasqualetto**





## ***l'ultimo libro di Manolo...***



Maurizio Zanolla ripercorre gli anni – tra i Settanta e gli Ottanta – che l'hanno portato alla celebrità. Non un elenco di scalate, o delle vie più difficili, ma l'affresco delle esperienze più significative, più intense e toccanti, di una vita vissuta alla ricerca dell'equilibrio.

*«Qui c'è una vita sulla punta delle dita. Un capolavoro»* – Mauro Corona

Manolo. Il Mago. O, semplicemente, Maurizio Zanolla. Un ragazzo cresciuto in un ambiente che vedeva le montagne solo come fonte di pericoli, e che un giorno, quasi per caso, ha scoperto il fascino della roccia.

Un mondo verticale retto da regole proprie, distante da costrizioni e consuetudini della società, capace di imprimere una svolta al suo destino. Così, al rumore della fabbrica e a una quotidianità alienante si è sostituito il silenzio delle vette.

Uno dei più grandi scalatori italiani e internazionali, che ha contribuito a cambiare per sempre il volto dell'arrampicata, racconta per la prima volta come ha scelto di affrontare le pareti alleggerendosi di tutto, fino a rifiutare persino i chiodi.

Nella convinzione che la qualità del viaggio fosse più importante della meta, e che ogni traguardo portasse con sé una forma di responsabilità.

La famiglia, gli affetti, le esperienze giovanili, gli amici delle prime scalate, le vie aperte spesso in libera e in solitaria, il tentativo di conquistare gli ottomila metri del Manaslu, fino a "Eternit" e "Il mattino dei maghi": Maurizio Zanolla ripercorre gli anni – tra i Settanta e gli Ottanta – che l'hanno portato alla celebrità. Non un elenco di scalate, o delle vie più difficili, ma l'affresco delle esperienze più significative, più intense e toccanti, di una vita vissuta alla ricerca dell'equilibrio.

## Test rapido Covid: cosa fare in base all'esito

Tutte le indicazioni di come comportarsi in base all'esito di un test Covid-19, e per utilizzarlo per il tuo Green Pass.

Come ormai sappiamo, per individuare la presenza o meno del virus occorre effettuare test specifici, in particolare un test rapido antigenico o un test molecolare. Potendosi muovere solo se in possesso di green pass come decretato dalle più recenti direttive, sono molte le persone che ogni giorno effettuano un test rapido Covid valido per il green pass nei diversi punti presenti sul territorio.

Questo test che consiste in un tampone nasofaringeo posto nelle narici per prelevare materiale organico che viene poi analizzato tramite le apposite strumentazioni, consente di poter avere l'esito in tempi molto brevi.

Ma quali sono le operazioni successive da effettuare in base all'esito finale del test?

### Cosa fare in caso di esito positivo del test rapido

Prima di tutto è bene specificare che un test rapido raramente può produrre esiti di falsi positivi, poiché nel momento in cui il test rileva



## Il medico risponde

Le domande e le risposte sulla nostra salute

la presenza di componenti virali all'interno del campione organico analizzato, vi è poi una effettiva corrispondenza di positività.

Ad ogni modo, nel momento in cui un test antigenico rapido risulta positivo, la prima cosa da fare è dunque sottoporsi alle norme di segnalazione attualmente vigenti e prepararsi al periodo di isolamento e quarantena essenziale a contenere il virus stesso.

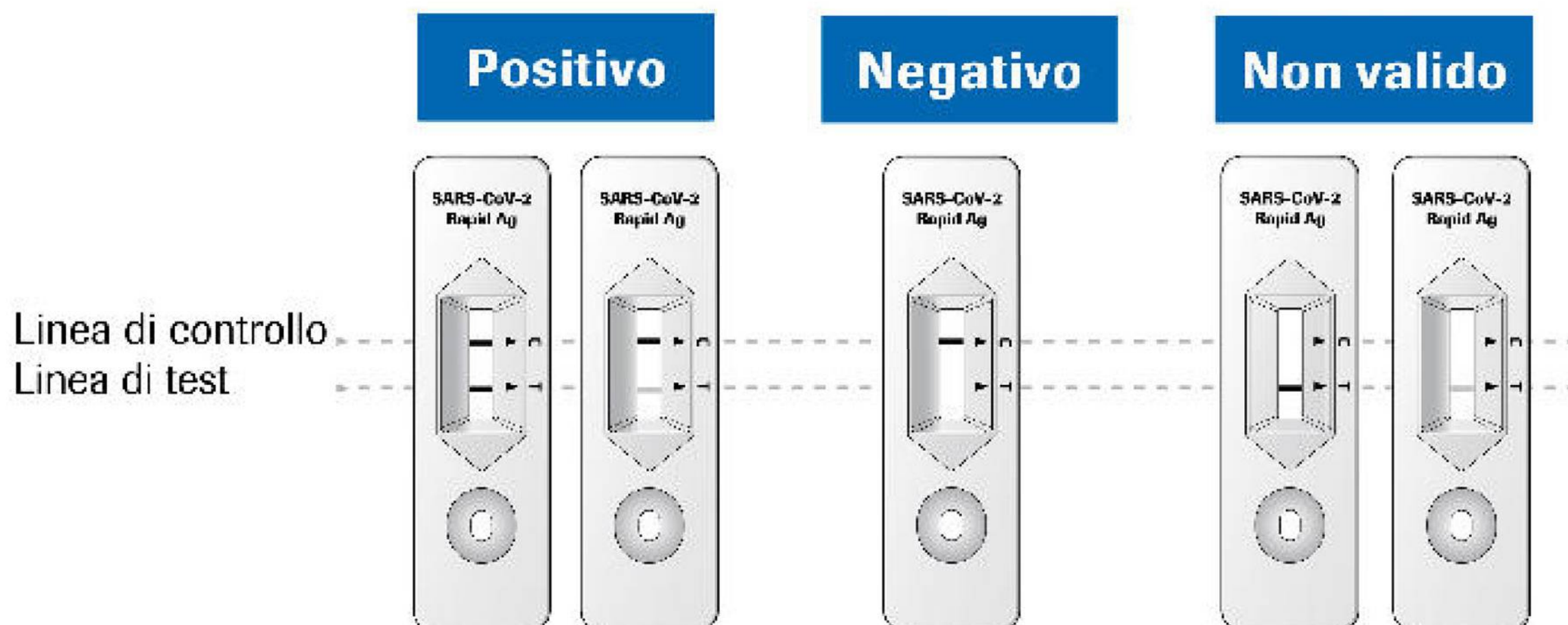
Tuttavia, per accertarsi di aver ricevuto un esito di positività realmente affidabile, potrebbe essere utile anche effettuare un secondo test molecolare; questo è più attendibile e in grado di confermare o meno l'esito del tampone rapido con assoluta certezza.

### Cosa fare in caso di esito negativo del test rapido

Anche in questo caso, la prima cosa da sottolineare è che la capacità del test rapido antigenico di rilevare con assoluta esattezza la presenza o meno del virus Covid-19 è



15 min.



decisamente inferiore rispetto a quella di un test molecolare, soprattutto se la persona presenta nel materiale organico analizzato ridotte quantità di componenti virali.

In caso dunque di esito negativo del test rapido in alcune situazioni questo può non essere considerato del tutto attendibile, poiché potrebbe trattarsi di un cosiddetto falso negativo. Da questo si deduce che con un test rapido antigenico non sia possibile escludere con assoluta certezza la presenza del virus Covid-19.

Per poter ottenere il green pass, attualmente essenziale per muoversi liberamente, basta un semplice test rapido antigenico con esito negativo, tuttavia per avere la certezza che l'esito sia esatto, l'esame più affidabile rimane senza dubbio il molecolare.

### **Dove fare un test rapido Covid-19**

Ogni regione del nostro territorio presenta diversi punti organizzati appositamente per effettuare test igienici rapidi Covid e poter ottenere in tempi brevissimi l'esito: tra questi

strutture ambulatoriali, strutture sanitarie private, drive through e walk through.

Attualmente sono molte anche le farmacie su tutto il territorio nazionale che offrono questo servizio tramite prenotazione e permettono a chiunque di poter effettuare tale test in ogni momento.

Il test può essere prescritto dal proprio medico di medicina generale, dal Dipartimento di prevenzione o da altra struttura del sistema sanitario regionale in maniera gratuita indicando il punto d'esame predisposto.

Oppure può essere effettuato a discrezione del paziente prendendo appuntamento autonomamente, ma in questo caso il test è a pagamento.

**Roger Pagini**





## 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)

Cosa c'è di sbagliato?






















Trova i particolari (7) che non "quadrano"



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

# IL CRUCIVERBA del mese

(a cura di [www.crucienigmi.it](http://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									

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



## ORIZZONTALI:

2. Gravissima sconfitta
9. Molto benvenuto
11. Liscio, privo di sporgenze
13. Prezzo del trasporto di cose per nave o aereo
14. Un tessuto isolante, morbido e leggermente peloso
16. Un fiume della Siberia occidentale
17. In questo momento
18. Recipienti di vimini
20. Mezzi di trasporto
22. Pasticcio di fegato d'oca
23. Il pentagono ne ha cinque
24. Canali per portare acqua ai mulini
25. Manifestazione di disappunto
28. Un'isola della Grecia
29. Dopo il primo a tavola
31. Andato oltre i limiti dettati dalla buona educazione
33. Segue bis
34. Simbolo dell'argento
35. Abitazione, dimora
36. Volontà di compiere un reato
37. Jacques, famoso mimo e attore francese
39. Tratto dell'intestino crasso
40. Studia e sviluppa metodi per macchine automatiche.

## VERTICALI:

1. Scultore italiano, esponente del Neoclassicismo
2. Il supremo rappresentante del buddismo nella cultura tibetana
3. Andato via
4. Sigla di Sondrio
5. Le bacche del grappolo d'uva
6. Appoggio per pappagalli
7. I confini dell'Argentina
8. Repulsioni morbose per determinati oggetti
10. Frutti di rovi
12. Destino, fato
14. Elenca le trasmissioni televisive in programma
15. L'inizio e la fine del legale
18. Attrezzo per affilare
19. Ragno di colore giallo e nero, diffuso nell'Europa meridionale
21. Una capra selvatica delle Alpi
24. Piccolo rettile simile a una lucertola
25. Ampia, estesa
26. La parte sporgente del cappello
27. In testa al sovrano
28. Lo sono Italia e Grecia
30. Fa parte dell'arcipelago delle Cicladi
32. Circa in breve
36. Denominazione d'Origine Controllata
38. Le prime di troppo
39. In testa al ciclista.

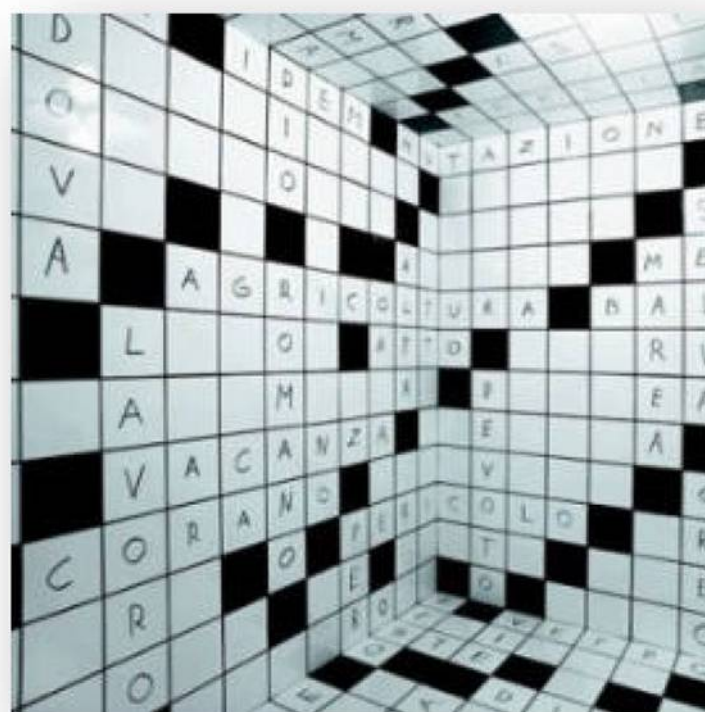


# CRUCIVERBA

(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						

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

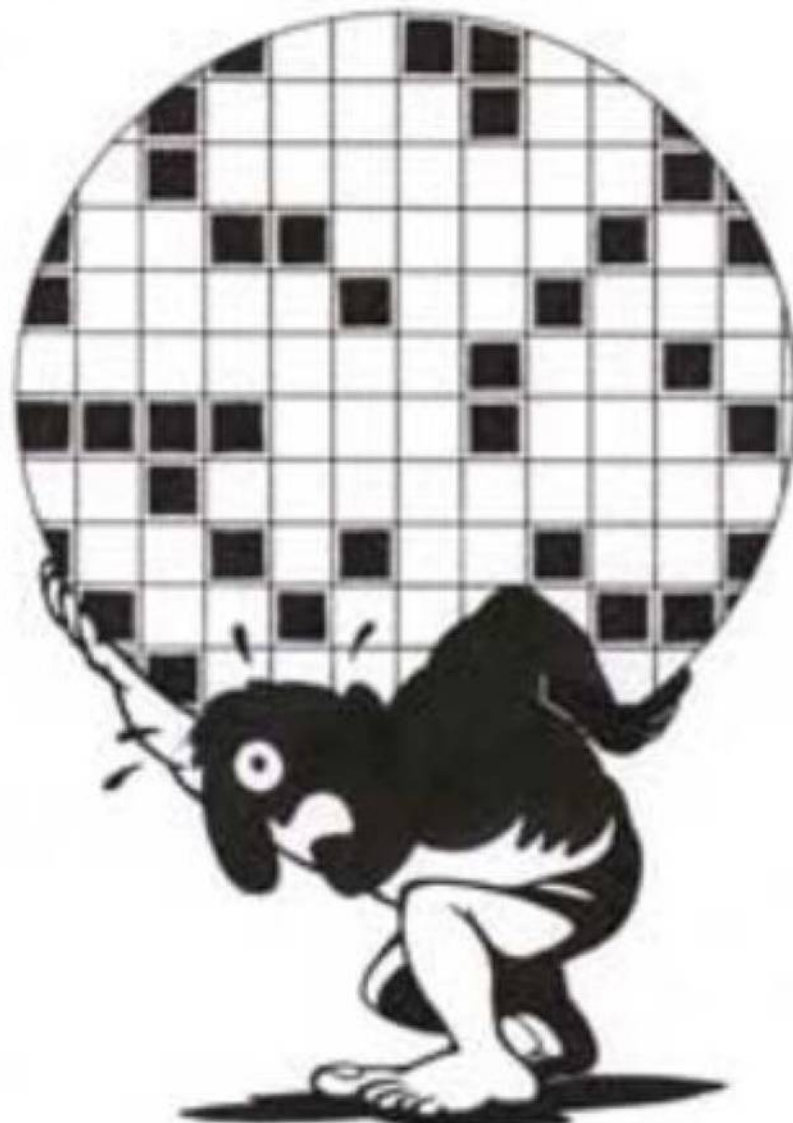


## ORIZZONTALI:

1. Catena montuosa sudamericana
5. Aeronautica militare
7. Fanno appalti insieme
11. Non hanno un padrone
13. E' situato nel Berkshire
14. Equivaleva ai din
15. E' tra Ott e Dic
16. Un lato senza pari
17. Forma un ampio delta
18. Poco fitti
20. Precede la gi
22. Possono valere due o tre punti
24. Formazione di materia grigia nel cervello
27. Articolo maschile
28. Irresistibilmente sospinti verso...
29. Manca al bugiardo
31. Parata in mezzo
33. Una bella famiglia Orfei
34. Copricapo
35. Agenzia Provinciale Turismo
36. Rasato, interamente pelato
38. Allegare, rifinire, munire di...
41. Sono uguali in teti
42. Articolo romanesco
43. Crudele violenza, strage

## VERTICALI:

1. Fu dedicato da Augusto nel 9 A.C. alla pace
2. Sporge dal volto
3. Contiene informazioni genetiche
4. Congiunzione
5. Alpinismo giovanile
6. Componenti del governo
7. Durezza nel giudicare, intransigenza
8. Nel bel mezzo della moto
9. Dà una mano in casa
10. Non rotto
12. Località termale in provincia di Padova
18. Ce ne sono diurni e notturni
19. Si contrappone alla sinistra
21. E' stata fondata l'11 luglio 1899
22. E' Cremona sulle targhe
23. E' utilissimo in campagna
25. Sede di Dei
26. Cassetti
30. un possessivo francese
32. Gas dell'aria
34. Una delle sette
35. Soccorre chi è in panne
36. Un esame medico
37. Fratello di Cam e Safet
39. Sono in rara uguali
40. Le consonanti delle dosi



# Le soluzioni dei giochi del mese di FEBBRAIO

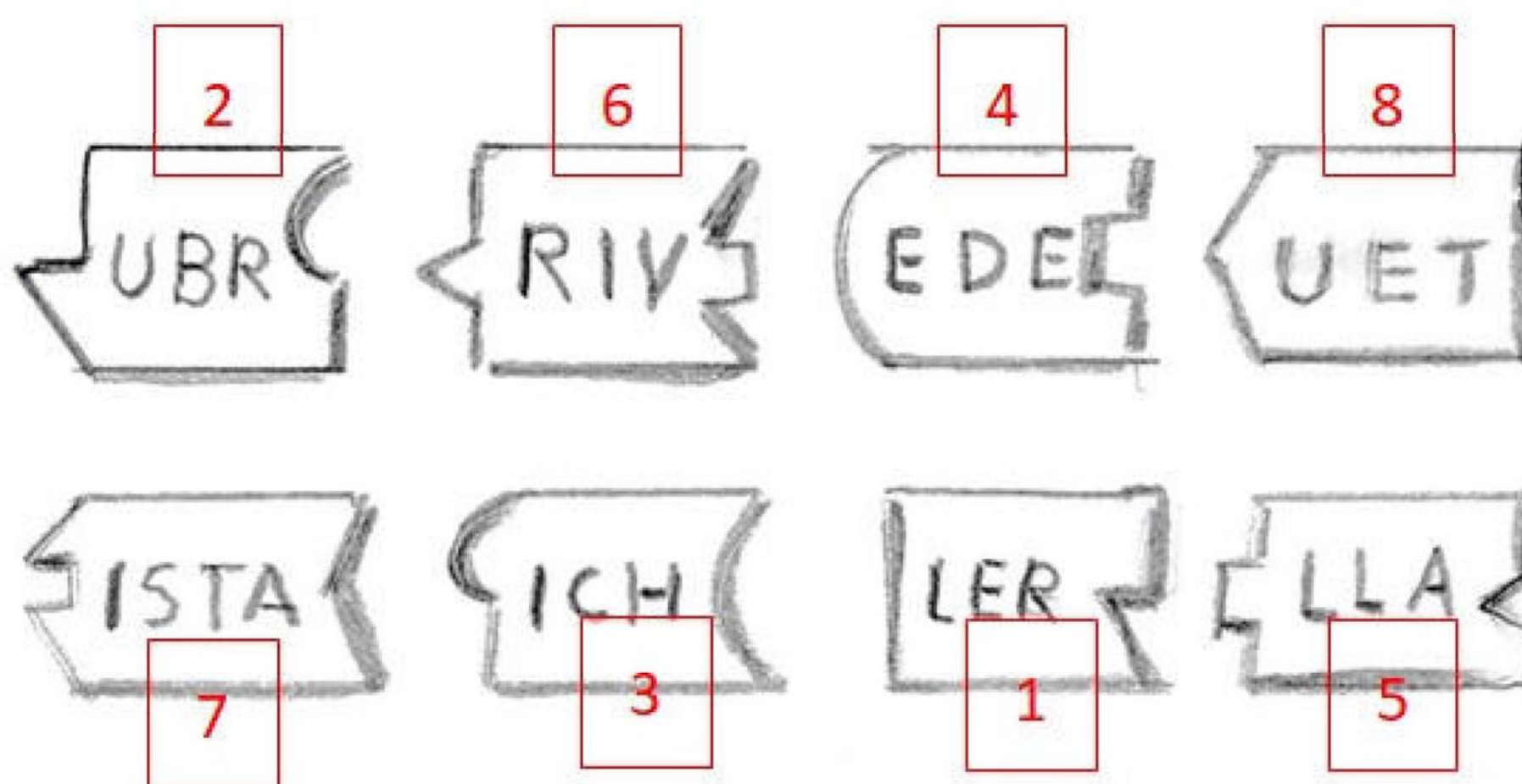
## LE MATTONELLE

Riordinare le mattonelle in modo da ricostruire un invito a leggere...

Soluzione

LER UBR ICH EDE LLA RIV ISTA UET

















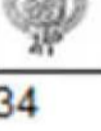
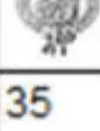
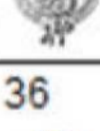

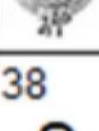


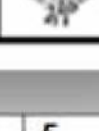
## LE RUBRICHE DELLA RIVISTA UET



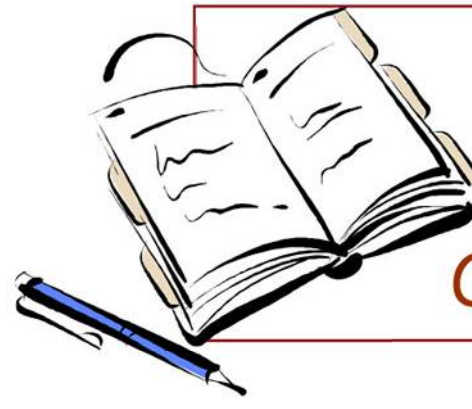
LE MATTONELLE

LE MATTONELLE



	1	S	2	C	3	A	R	P	5	E		6	O	7	I	8	S	E
9	C	I	A	C		10	I	N	11	E	R	M	E					
12	A	L	I		13	A	N	E	L	L	I		14	M				
15	N	A		16	A	T	O	L	L	O		17	C	A				
D		18	U	T	E	T		A		19	T	O	R					
20	I	N	G	R	A	T	E		22	E	R	O	S					
24	D	O	H	A		25	O	R	A	C	O	L	I					
27	A	C	I		28	M		29	I	R	C	O		G				
30	T	E		31	P	E	L	T	R	O		33	V	L				
O		34	C	I	T	A	R	A		35	N	E	I					
	36	O	R	N	A	R	E		37	M	O	T	A					
38	S	A	I	O		39	I	A	L	I	N	O						

1	R	2	I	3	S	C	4	O	5	P	E	6	R	7	T	8	A		9	S
10	A	R	T				11	M	A			12	E	R	A					C
		13	I	O	14	R			15	R	I	S	O				17	I	O	
18	L			19	P	E	20	D	A	N	T	I				21	M	L		
22	U	23	B			24	C	E	N	C	I			25	S	P	A			
26	P	A		27	L	I	S	C	H	E	R	M	O							
29	A	D	U	N	C	H	I				30	E	U	R	O			31		
32	R	E	S	T	R	I	N	G	E	N	T	E								
34	A	S	S	A	I			35	O	R			36	T	A					
		37	S	O	R	T	I			38			39	A	S	I	N	O	41	
42	P	A			43	E	T	E	44	S	I	I			45	T	R			
I								46	I	N	C	E	N	D	I	O				



## Prossimi passi *Calendario delle attività UET*

### *Pace tra suocera e nuora dura quanto la neve marzola*

Marzo segna il passaggio dalla stagione invernale a quella primaverile e ad un aumento generale delle temperature.

Fin dall'antichità Marzo era considerato come l'inizio di qualsiasi attività, umana (in passato, come detto, era frequente cominciare una guerra in questo periodo) e della natura, dopo il lungo letargo dell'inverno.

Le giornate a Marzo si allungano visibilmente e questo anche per via dell'introduzione della tanto gradita ora legale, nell'ultima domenica di marzo, con le lancette dell'orologio che vengono spostate in avanti di un'ora (si dorme un'ora in meno!). Le ragioni di questo cambio d'orario, che entrò in uso nel 1916 tra i paesi dell'Unione Europea, è quello di aumentare le ore di luce naturale e limitare, per quanto possibile, il consumo di corrente elettrica.

Sotto il profilo climatico poi, marzo è un mese instabile e ventoso e l'antica saggezza popolare lo testimonia con numerosi proverbi e modi di dire.

Uno tra tanti quello che abbiamo scelto per il titolo della rubrica di questo mese, e che ci ricorda che se anche durante le nostre attività troveremo un po' di neve"... beh, questa sarà solo di breve durata, come la pace tra suocera e nuora.

Ma vediamo adesso, le grandi attività ancora tutte sulle nevi, che la UET ha programmato per noi per il mese di Marzo.

- Domenica 6 marzo andremo a ciaspolare salendo all'Alpe Cenera. Situata nel Vallone laterale posizionato sulla destra idrografica della Valle dell'Orco forse più conosciuto dagli scialpinisti per le sue innumerevoli gite, vale sicuramente una visita da parte anche degli escursionisti con i suoi due laghetti posti nelle immediate vicinanze. Panorama stupendo sulle cime circostanti.
- Domenica 13 marzo andremo a fare sci di fondo a Torgnon. Torgnon è una splendida località dell'alta Valtournenche, posta sulla destra orografica della valle alla quota di m.1650. La particolare esposizione la rende ben soleggiata e per tale ragione è frequentata tutto l'anno da famiglie di turisti. Le piste di fondo, di varie difficoltà, sono tra le più estese della Valle







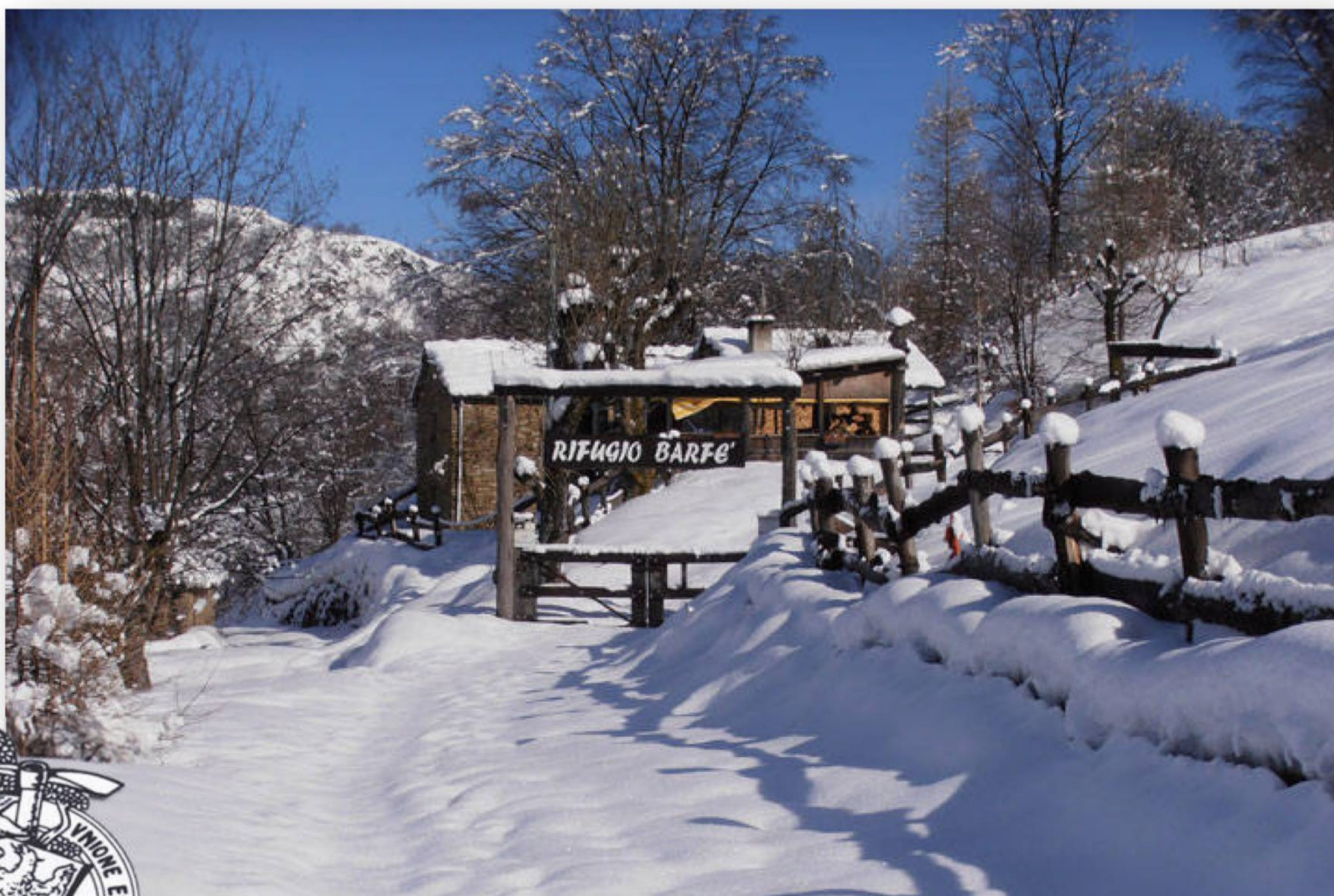
d'Aosta. Presso il Centro fondo sono disponibili il noleggio attrezzatura, la scuola sci e bar/ ristoro.

- Domenica 20 marzo torneremo a ciaspolare per raggiungere il rifugio Barfè. Il rifugio si trova in val d'Angrogna, valle secondaria della val Pellice. Il rifugio è composto da due baite che si trovano sulle pendici settentrionali del monte Vandalino.
- Domenica 27 marzo infine, ricalzeremo gli sci di fondo per andare sul comprensorio di Coumarial. Località appartata e caratteristica della media Valle di Gressoney, posta a quota di m.1450 alle pendici del M.te Mars, tra i comuni di Fontainamore e Lilliannes. La località offre diverse possibilità per la pratica degli sport invernali. Dallo sci di fondo, all'escursionismo con le racchette da neve, al fondo escursionismo. Presso il Centro è disponibile il noleggio dell'attrezzatura e il servizio Bar/ristoro.

Con tutta questa bella programmazione non posso che augurarvi Buona attività sociale e Buon Escursionista a tutti!

**Mauro Zanotto**

*Direttore Editoriale de "l'Escursionista"*



*Paese che vai, cibo ed usanze che trovi*

## **Turchia 1988**

Da Torino fino al Monte Ararat, purtroppo non salito, allora era vietatissimo o così ci raccontarono

Ci si fermava in quelle che potevano essere definite aree di sosta, con benzinaio, meccanico/ gommista e caffè/ristorante.

Mi piacque fin da subito l'abitudine di farci entrare in cucina e scegliere i piatti che avremmo voluto gustare.

Da buon feroce carnivoro vidi una vaschetta piena di carne tagliata molto fine.

Era il Kebab che da noi sarebbe poi arrivato qualche lustro dopo.

Viaggio a rischio di gotta, infatti scoperto il manicaretto, pranzo e cena furono conditi da



## **Reportage** *Ai "confini" del mondo*

piatti smisurati di carne tenerissima e molto poco speziata, accompagnata da riso basmati bollito al posto del pane e te' rosso, nei bicchierini a forma di tulipano importati in Turchia da un mercante olandese.

## **Tanezrouft tar Algeria e Mali 2006**

Di ritorno da Timbuktu, dopo aver lasciato un gruppo che proseguiva per la Mauritania ed il Marocco

Provammo il piacere di navigare solo con le stelle.



*Algeria*



Mali

Ero con Abdallah, per me la miglior guida tuareg che io abbia mai conosciuto.

All'alba scorgemmo un camion fermo, ci avvicinammo e come sempre nel deserto l'ospitalita' e sacra

Stavano facendo il te' visto anche il freddo polare e subito fummo invitati e ci fu' servito il classico primo dei tre bicchierini.

Da un sacchetto di tela tirarono fuori delle polpette fatte di semola con all'interno pezzi di datteri.

E' il classico sistema usato da sempre dai nomadi per trasportare un cibo di lunga durata ed altamente nutriente.

## Algeria 2008

Arrivato alle gole di Arak, mi recai come prima cosa al ristorantino per gustarmi il cous cous, conosciuto da tutti, ma proprio da tutti.

Camionisti, viaggiatori riempiono giorno e notte il locale nel cuore del Sahara algerino, posto proprio nel cuore delle gole.

Passai accanto a diversi camion della Sonatrach, la societa' di idrocarburi statale algerina che distribuisce in tutto il paese.

Alla domanda dove stessi andando, mi risposero che la loro cucina era molto piu' buona e genuina

Accettato senza neanche pensarci il loro squisito invito mi ritrovai accanto al fuoco seduto su una coperta in lana a conversare con sconosciuti diventati amici da subito.

Mangiai una delle piu' buone paste con spezzatino che io ricordi in vita mia.

A distanza di anni, ogni volta che passo dalle gole ci penso e non e' raro che i benzinaio o la gendarmeria mi portino i saluti dei miei commensali sahariani.

## Etiopia 2010

Partiti alla volta della Dancalia il nord dell'Etiopia, zona desertica popolata dai nomadi Afar.

Subito una grande sorpresa culinaria.

Seguendo la carovana del sale che corre dentro delle gole molto strette con relativo guado da effettuare piu' volte, trovammo delle guide e dei cammellieri intenti a lavare le corde che servono a tenere ai fianchi dei dromedari le preziose lastre di

sale, merce che nell'antichità veniva scambiata a parità di peso con l'oro.

Cucinano una pasta di pane e per farla cuocere la avvolgono a pietre poste poi sul fuoco. Risultato delle pagnotte stra leggere e strafragranti che ci aiutarono a finire gli svariati chilometri del trekking.

Meno buona per il mio palato fu invece l'Injera, pane spugnoso fatto con farina di Teff che da un gusto un po' troppo aspro.

Viene riempita con carne e verdure ed in segno di ospitalità il tuo vicino ne fa' delle palline e te la serve direttamente in bocca.

Ammetto che per non urtare la sensibilità dei locali ne ho mangiata davvero un po' troppa.

### Islanda 2020

A spasso per la capitale in attesa dei bagagli andati perduti e cercando di non venire dissanguati dai costi esorbitanti della vita.

Con mio grande stupore vidi proprio nella via centrale un ristorante con cucina croata.

La zuppa di due tipi veniva servita dentro ad una mega pagnotta svuotata al suo interno. Quindi raschiando le pareti si avevano già i crostini belli pronti.

La cosa incredibile è che il pane resisteva e non ne fuoriusciva neanche una goccia.

Tanto buona che chiesi un rabbocco e vedersi versare dalla zuppiera classica altra minestra nella pagnotta mi fece bissare la cena anche per le due serate successive in attesa della partenza di un meraviglioso trekking.

### Svezia 2021

Partito per il Kungsleden in totale autonomia. Zaino che oscillava tra i 23 ed i 25 kilogrammi. Unica libertà che mi sono dovuto concedere è stato di rabboccare la cambusa.

E quindi eccomi a creare manicaretti molto fantasiosi, tipo tortellini ai 4 formaggi conditi da gulash in barattoli tipo cibo per cani.

Una sera che non ero particolarmente affamato, li avanzai per il grande stupore di chi mi vide finirli per colazione.

Oppure la serata in cui una ragazza indiana si mise a cucinare pasta Barilla e sugo Mutti ed



Mauritania

io famelico busta di cibo liofilizzato con pollo al curry indiano.

W la globalizzazione!

**Fabrizio Rovella**

(Esploratore e Sognatore)

 Saharamonamour

[www.saharamonamour.com](http://www.saharamonamour.com)



## Color seppia

### Cartoline dal nostro passato



### Anno 1895

#### Ultima gita dell'Unione Escursionisti Torino

*I Direttori di codesta unione, fidenti nel bel sole dell'estate di San Martino, invitando i consoci ad una ultima passeggiata bella e breve per domenica 10 corrente che è come un pretesto ad un'ultima riunione dell'annata, e che avrà carattere di una festa di famiglia.*

*Il programma della gita è il seguente:*

*Torino (Via Sacchi) partenza ore 6; Trana ore 7.45; Pratovigero (m. 653), ore 9, colazione: Partenza ore 10; Monte Pietraborga (m. 926), ore 11.30, fermata di un'ora e mezzo. Piossasco ore 14, pranzo ore 14.30; Partenza da Piossasco, ore 18.30; arrivo a Torino, ore 20. Marcia effettiva ore 5. Spesa complessiva £. 5.*

*N.B. Occorre provvedersi a Torino del necessario per una colazione all'aperto: le iscrizioni si ricevono alla sede Sociale sino a venerdì 8 corrente, dalla ore 20 alle ore 20.30.*

**La Stampa 6 novembre 1895 – numero 308 pag. 2**

#### **La chiusura delle gite estive dell'Unione Escursionisti**

*Questa fiorente Associazione chiuse domenica, 10 corrente (10 novembre 1895), il periodo delle sue gite sociali indette per 1895, colla salita al Monte Pietra Borga (926 m.) sullo spartiacque delle valli del Sangone e della Chisola, di fronte ai laghi di Avigliana.*

*Vi presero parte ottantasei persone, e fra queste dodici signore.*

*La salita ebbe luogo movendo dai pittoreschi ruderi del castello di Trana e non fu interrotta che a Pratovigero, per una colazione, che riuscì oltremodo allegra e chiassosa.*

*Un buon pranzo all'Abergo del Cannone d'oro di Piossasco e briose danze posero termine alla riunione, la quale lasciò nell'animo di tutti lieto ricordo e desiderio di futuri ritrovi.*

A.F.L.

#### **La Stampa 13 novembre 1895**

*elaborazione di Maria Teresa Andruetto Pasquero  
(www.3confini.it)  
dei documenti depositati presso l'archivio  
de La Stampa*



*Il monte Pietraborga sovrasta i comuni di Sangano e Trana. La Croce venne eretta nell'anno 1900 sulla sua sommità. Dalla cima è possibile godere di uno splendido panorama a quattro lati; è visibile Avigliana con i laghi, Torino, il pinerolese e parte dell'arco alpino.*

## **La chiusura delle gite estive dell'Unione Escursionisti.**

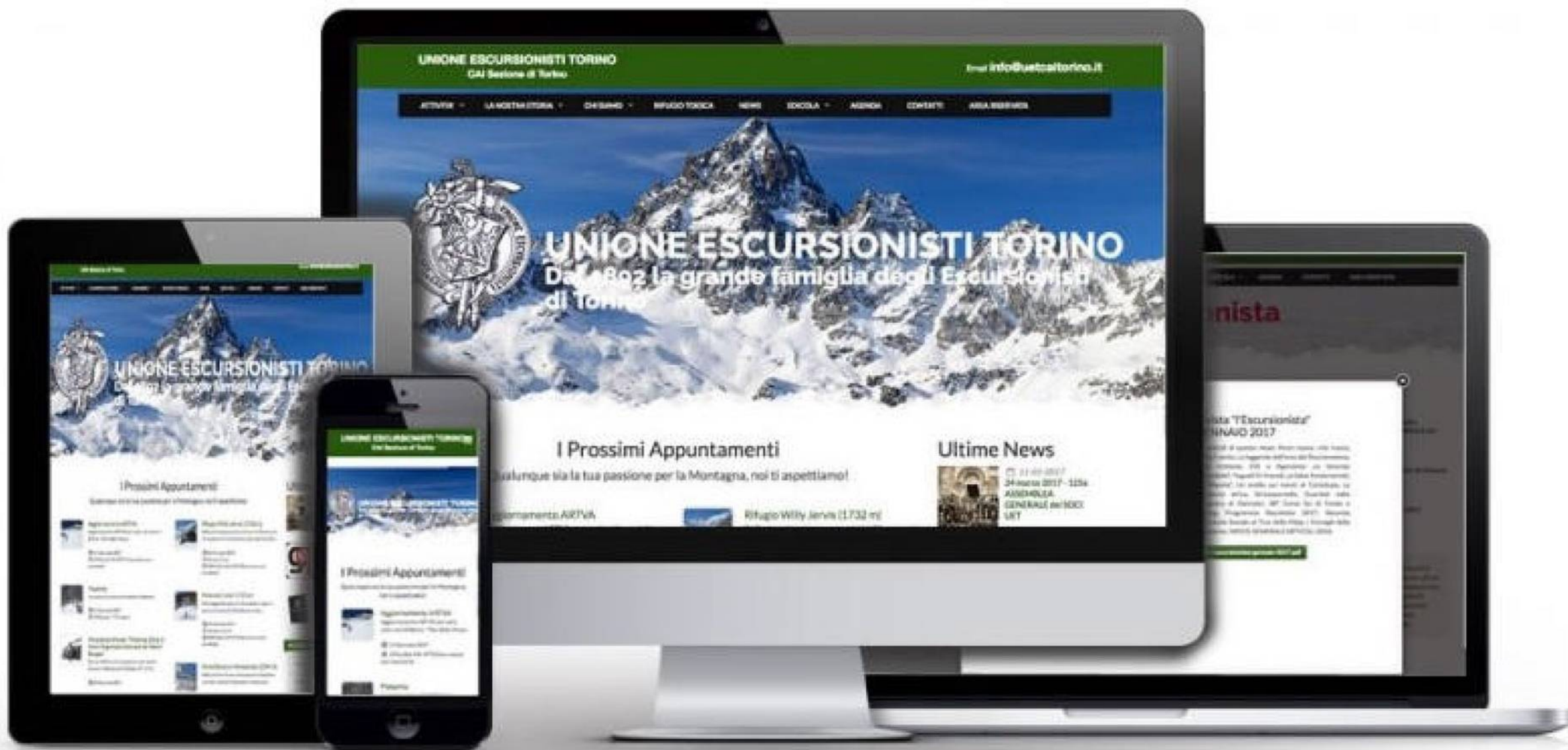
Questa fiorente Associazione chiuse domenica, 10 corrente, il periodo dalle sue gite sociali indotte pel 1905, colla salita al Monte Pietraborga (920 m.) sullo spartiacque delle valli del Sangone e della Chisola, di fronte ai laghi di Avigliana.

Vi presero parte ottantasei persone, e fra queste 12 signore.

La salita ebbe luogo movendo dai pittoreschi ruderi del castello di Trana e non fu interrotta che alla borgata Pratovigero per una colazione, che riuscì oltremodo allegra e chiassosa.

Un buon pranzo all'Albergo del Canone d'oro di Piosasco e briose danze posero termine alla riunione, la quale lasciò nell'animo di tutti lieto ricordo e desiderio di futuri ritrovi.

A. F. I.



*Tramite Smartphone, Tablet, PC, Smartv vieni ad incontraci sul nuovo sito [www.uetcaitorino.it](http://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!*

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

*Scrivici alla casella email  
[info@uetcaitorino.it](mailto:info@uetcaitorino.it)*

**l'Escursionista**  
la rivista della Unione Escursionisti Torino  
Autorizzazione del Tribunale 18 del 12/07/2013

**Marzo 2022**

segui su







*War is over  
If you want it,  
War is over now*