

BURMA SELLO

QUADERNO
DI CULTURA
POPOLARE

Dicembre 2009

BURIASCO

Quaderno di cultura
popolare

Hanno collaborato a questo numero:

Gian Vittorio Avondo, Romano Armando, Giuseppe Bertone, Bruno Bonetto, Gabriele Bruno, Valter Careglio, Maura Galetto, Gemma Genta, Davide Mainero, Piero Mainero, Serena Mainero, Andrea Priotti, Luigi Priotti ed i bambini e le maestre della classe 5^ elementare di Buriasco (a.s. 2008/2009).

Edizione a cura delle Amministrazioni Comunali, Assessorati alla Cultura e Consigli di Biblioteca di Buriasco e Macello.

Dicembre 2009

SOMMARIO

- 1 Editoriale
3 L'attività del presidio fascista di Villa Ceriana a Buriasco
14 Le giunte popolare del CLN
17 Bonetto: punto a capo
21 Buriasco: cinque anni di amministrazione (2004-2009)
25 Una lezione particolare:
la "baccchetta magica"
28 Cronaca del soccorso svolto dalla Protezione Civile di Pinerolo in Abruzzo
31 Andamento della raccolta differenziata a Macello nel corso del 2008
35 Dizionario dei rifiuti
43 La Pro Loco di Macello ha compiuto 3 anni
47 "Cari mamma e papà...", l'ultima lettera di vostro figlio al fronte
51 Il Presepio vivente compie vent'anni
54 SAPORI DI CASA NOSTRA:
Materiali sul corso
56 La patata di montagna delle valli alpine torinesi
64 Il caciocotta caprino di Moiani Carmen
67 I formaggi tradizionali del Cuneese e del Pinerolese
71 La viticoltura eroica di montagna
74 La birra artigianale, in Italia e nel pinerolese



*Le Amministrazioni Comunali
augurano a tutti i cittadini
di Buriasco e Macello
Buone Feste e Felice 2010!*



EDITORIALE

DUE COMUNI VIVACI, SOTTO OGNI PROFILO

Un po' di tempo fa un vecchio amico - ma non era il primo - mi ha chiamato al telefono dicendomi: "So che voi lì in pianura siete molto attivi culturalmente e attenti alle manifestazioni teatrali di qualità. Noi avremmo uno spettacolo teatrale da proporvi...". E così è arrivato a Macello "I Vanzetti" che quest'estate ha riscosso un buon successo e apprezzamento di pubblico. Un esempio di piccolo cambiamento impercettibile ai più, ma che mi rende felice: prima cercavamo noi le cose in giro, ora sono gli altri - anche con la Pro Loco - a proporsi, a voler venire da noi.

Eppure nell'immaginario di molti - anche residenti - Buriasco e Macello sono due paesi-dormitorio le cui piazze sono perlopiù deserte nella maggior parte dell'anno. Un'immagine che deriva purtroppo dalla dipendenza televisiva che ci incatena alle nostre poltrone casalinghe la sera, con la pretesa magari di uscire quell'unica sera o domenica all'anno in paese e pretendere che tutti gli altri abbiano fatto lo stesso! Certo la città o i borghi rurali più ampi offrono qualche possibilità in più, ma ne offrono anche tante in meno. E in ogni caso, la qualità dell'offerta, va valutata in proporzione alla dimensione dei nostri due comuni, e da questo punto di vista Buriasco e Macello sono vincenti. E vorrei fare alcuni esempi.

Quanti sono i comuni che prendono a cuore la scuola come i nostri? Se io vivessi a Pinerolo e volessi mandare i miei figli a nuoto, come fanno tanti miei conoscenti, dovrei accompagnarli in piscina, attendere e poi riportarli a casa: qui uno scuolabus carica tutti in piazza e poi li riporta a casa. Che dire poi della mensa fresca di Buriasco, o dei servizi bibliotecari gestiti, oltre che dalla funzionaria, da una schiera di volontari sempre disponibili a sostenere in ogni modo l'utenza e la lettura? Del teatro di Buriasco o dell'"Allegra compagnia teatrale di Mr.Brown" di Macello? Della partecipazione dei concittadini dei nostri due paesi a numerose associazioni di volontariato come quella della Lotta contro il cancro o a favore dei bambini della Bielorussia, per fare solo due esempi.

I nostri paesi non sono "morti" e non stanno "morendo": lo dicono i dati sulla crescita e sul recupero edilizio, sull'insediamento di nuove famiglie. Il rapporto più diretto con la natura, non solo attraverso l'accesso diretto alle ciclovie, ma anche attraverso la possibilità di acquistare prodotti come i formaggi direttamente dai produttori insediati sul nostro territorio, e la buona qualità dei servizi, nonché costi edilizi più contenuti li fanno ormai preferire ad altre realtà.

Non sono “morti” neppure politicamente e la battaglia delle tre liste di Buriasco, che ha attraversato un dibattito difficile come quello della discarica, è lì a dimostrarlo. Sono popolati da persone dal senso civico e attente alle problematiche ambientali: la partecipazione dei cittadini alle riunioni informative e i successi raggiunti nella raccolta differenziata sono lì a dimostrarlo.

Nel mio editoriale avrei dovuto parlarvi di questo numero del Buriasco-Macello, un “Quaderno di cultura popolare”, che continua da ormai quindici anni. Un unicum nella pianura pinerolese perché tutte le amministrazioni comunali hanno un giornale che fa la cronaca degli eventi paesani ma che è spesso una vetrina elettorale in cui maggioranze e opposizioni raccontano ciò che si è fatto. La scelta fatta dalle nostre due amministrazioni – che è rimasta tale nel tempo – è invece quella di conservare e tramandare memoria di ciò che costituisce la storia e l’identità delle nostre due comunità: nel nostro “quaderno” può dunque trovare posto la politica, ma insieme alla cultura ed alla cronaca degli eventi.

E questo numero mi sembra che esprima una grande vivacità dei nostri paesi: nel racconto analitico delle pagine anche meno felici della loro storia, nel raccoglierne le espressioni della vita collettiva, che nasce da un grande impegno delle due Pro Loco, oltre che delle istituzioni; nella solidarietà verso i terremotati che Macello testimonia qui attraverso il racconto un volontario, ma che Buriasco ha raccontato alla popolazione in teatro la scorsa estate. Nella passione e nella speranza per un’agricoltura moderna e sostenibile, che traspare dai sempre lucidi corsivi di Luigi Priotti, ma anche dall’attenzione rinnovata di moltissimi operatori e consumatori che partecipano ai corsi di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio (ai cui contenuti abbiamo voluto dedicare ampio spazio in questo numero).

Il “Buriasco-Macello” non è un periodico: rimane un “Quaderno”, distribuito a titolo gratuito nelle case di tutti i cittadini ed anche nelle istituzioni culturali del territorio e pertanto non deve rispettare scadenze ma nasce da una raccolta di materiali che può dare origine a monografie (come è accaduto in passato) o a miscellanee come questa volta.

Toccherà ai Consigli di biblioteca che si stanno insediando in questi mesi, decidere la linea editoriale dei prossimi numeri. Nel frattempo è auspicabile che, proprio attraverso la divulgazione di quanto accade nei nostri due paesi, qualche cittadino “distratto” si senta invogliato a partecipare maggiormente alla vita sociale delle nostre comunità.

*Valter Careggio
Assessore all’Istruzione, Cultura e Turismo
Comune di Macello*

L'ATTIVITÀ DEL PRESIDIO FASCISTA DI VILLA CERIANA A BURIASCO

di Valter Careglio

Dal loro arrivo in Italia, dopo l'8 settembre 1943, fino al 25 aprile 1945, per combattere i partigiani le truppe tedesche dovevano assolutamente fare affidamento sulla collaborazione delle formazioni italiane e di persone di collegamento pratiche del luogo. Infatti, all'apparire di grandi formazioni tedesche, i partigiani si disperdevano o si nascondevano vanificando quindi la rappresaglia. Quando la milizia fascista o le truppe tedesche riuscivano ad annientare un intero gruppo partigiano era solo grazie a qualcuno che faceva la spia¹.

I fascisti di Salò che si affiancarono ai tedeschi nelle ordinarie operazioni di rappresaglia, secondo molti storici, non rappresentarono una cesura rispetto al fascisti del Ventennio, quanto piuttosto "l'emersione di una componente originaria, quella specifica del partito-milizia, sopravvissuta negli anni del regime nonostante l'emigrazione delle sue parti più estreme"².

Un giudizio sicuramente condivisibile quando si parla di Brigate Nere. Il loro odio e la loro violenza avevano radici che venivano dal primo dopoguerra quando crearono nel loro immaginario un nemico assoluto rappresentato dai socialisti-pacifisti, che umiliavano attraverso le spedizioni punitive. Per vent'anni poi la violenza squadrista venne istituzionalizzata, ma la repubblica di Salò ricominciò, almeno ideologicamente, proprio dal primo dopoguerra. Autori come Luigi Ganapini e Dianella Gagliani, che hanno attentamente studiato la storia della Rsi, ci parlano di un fascismo isolato, sempre più inviso alla maggioranza della popolazione da quando introdusse i bandi di arruolamento.

Se la Rsi – come scrive la Gagliani – era da un lato potente perché sostenuta dall'alleato tedesco, dall'altra era debole perché non era amata dalla maggioranza degli italiani e scelse pertanto di dare "ampio spazio allo squadrismo, alle bande autonome" che agivano "contro i "traditori" e gli antifascisti, in un'accelerazione di brutalità, sadismo, disumanizzazione della vittima"³.

1 Klinkhammer Lutz, *Le stragi naziste in Italia*, Donzelli, Roma, 2006, p. 83.

2 Gagliani Dianella, *La guerra civile in Italia. 1943-45. Violenza comune, violenza politica, violenza di guerra*, in: Gribaudi Gabriella (a cura di), *Le guerre del Novecento*, L'Ancora del Mediterraneo, Napoli-Roma, 2007, pp.195 e sgg.

3 Ibidem.

Il partito sopra tutto e sopra tutti, libero da contingenze di “ordinaria amministrazione”, doveva sferrare un attacco contro la popolazione a 360 gradi, poiché il nemico non era più soltanto il partigiano e l’oppositore, bensì anche l’“attendista”. La guerra interna andava cioè condotta contro antifascisti e afascisti dalla ‘minoranza eroica’ che si assumeva l’esplicito compito di coprire le spalle ai tedeschi con la ripulitura totale delle retrovie⁴.

Non solo, ma per mettersi in “bella vista” agli occhi dell’alleato tedesco, la RSI mise in atto una serie di misure coercitive (prima fra tutte la leva obbligatoria che aveva come diretta conseguenza la caccia ai renitenti e le minacce contro i loro famigliari) che si configurarono immediatamente come una guerra contro i civili.

Secondo molti storici, nella generale anarchia policratica che regnava all’interno della Rsi, un ruolo decisivo nello scatenamento della violenza era da attribuirsi ai comandanti che indussero militi già di per sé fanatici e avventurieri a comportamenti efferati. Ciò sembra essere particolarmente vero per la Brigata Nera pinerolese e in particolare per il presidio di Villa Ceriana a Buriasco.

Nel tentativo di contrastare tali tendenze, a un mese dalla nascita delle Brigate Nere, il 4 agosto 1944, il federale di Torino, Giuseppe Solaro emanava l’ordine di servizio n. 316, rivolto ai tutti i comandi. Esso giunse dopo diffuse lamentele a carico del neonato corpo militare del rinato Partito Fascista:

A norma dell’art. 7 del Decreto del Duce del Corpo Ausiliario delle squadre delle Camice nere, è fatto divieto ai componenti delle Brigate Nere di procedere ad operazioni di requisizione, arresto e comunque compiti di polizia.

Sentito il Comandante del Corpo, preciso che tale divieto va inteso nel senso più rigoroso e come ho ripetuto volte [sic] avvertito sin dall’inizio della formazione della nostra Brigata.

Ribadisco, pertanto, l’ordine che solo l’Intendenza può procedere ad acquisto di materiale di qualunque genere od a lavori e naturalmente dopo aver ottenuto il nulla osta dell’apposita commissione acquisti composta dal Capo di S.M., dell’Intendente e dell’Aiutante in I. Chiunque è a conoscenza di giacenze di materiale militare, automezzi, carburante, munizioni e armi ha il dovere di effettuare la segnalazione al Comando Brigata attraverso i propri superiori gerarchici, ma non può d’iniziativa procedere né a sequestro, né a fermo, né ad acquisto.

Chiunque avesse ottenuto mandato di procedere ad acquisti

4 Gagliani Dianella, *Brigate Nere*, Bollati Boringhieri, Torino, 1999, pp. 123 e segg.

di armi, carburante, eccetera, deve intendere tale mandato decaduto, limitandosi a segnalare le giacenze e ad effettuare le proposte che avranno immediato studio da parte del comando di Brigata.

Armi e materiale conquistato nelle operazioni contro i ribelli, devono essere consegnati a magazzini dell'Intendenza e registrati in un prospetto presentato gerarchicamente al Comando. Dare assicurazione scritta di presa visione da parte di tutti i comandanti⁵.

Ordini come questi, che erano stati costantemente disattesi ovunque in Italia settentrionale già prima della nascita del corpo delle Brigate Nere⁶, furono sistematicamente ignorati dal momento in cui i saccheggi divennero consueti.

Spirito Novena si arruolò nelle Brigate Nere a fine giugno col grado di tenente e venne immediatamente posto al comando di un presidio di 25 uomini, presso Villa Ceriana a Buriasco. Da lì, attraverso rastrellamenti, saccheggi, sevizie ed omicidi, seminò il terrore nella pianura pinerolese costruendosi al tempo stesso una credibilità agli occhi dei quadri del partito che, alla fine di novembre, lo avrebbero messo al comando della Brigata Nera "Ather Capelli" di Pinerolo.

Novena, che nel luglio 1944 ricopriva anche la carica di commissario prefettizio di Cavour, non esitò ad avvalersi dei suoi poteri per sequestri arbitrari anche a danno di personaggi di spicco. È il caso del dott. Favanca, veterinario consorziale del Comune di Cavour, che alle due del pomeriggio del 6 luglio si vide requisire dal noto gerarca fascista e sei uomini armati l'unico veicolo rimastogli dopo la requisizione della sua FIAT 508, prelevata pochi giorni prima dai partigiani: un motociclo di sua proprietà che utilizzava per le visite domiciliari. Favanca sarebbe allora ricorso al federale e al capo della Provincia per ottenere la restituzione

5 In: ACPBS.

6 Si veda ad esempio questo *Appunto* per il Duce, tratto dall'archivio Barracu, del febbraio 1944: "già da qualche tempo elementi di truppa del Battaglione "M" – Guardia del DUCE – di stanza a Bogliasco agiscono d'iniziativa propria e, quel che è peggio, molte volte con il consenso e la partecipazione diretta di superiori ufficiali, in azioni così dette di polizia.

Con il pretesto di ricercare materiale militare occultato, CC.NN. [Camicie Nere] del Battaglione si presentano in case di abitazione privata e vi entrano con la violenza. Incuranti delle legittime proteste dei proprietari scassinano porte e tiretti ed asportano oggetti e generi alimentari facenti parte di quella ridotta provvista che si trova in ogni casa. Alle rimostranze dei proprietari – molte volte minacciati – rispondono, fra l'altro, dicendo di agire di concerto con le Autorità Germaniche del luogo.

Questa forma di prepotenza viene esplicata poi, in misura maggiore, nelle campagne e nei cascinali isolati. Qui alcuni contadini addirittura si rifiutano di coltivare ulteriormente i poderi dei proprietari, adducendo a motivo del loro rifiuto la paura di violenze da parte delle CC.NN del Battaglione." In: Gagliani Dianella, *La guerra civile in Italia.1943-45*, cit.

del mezzo: invano, perché gli ordini impartiti da questi ultimi a Novena furono sempre ignorati⁷.

La prassi di ogni fermo effettuato dal presidio di Villa Ceriana, oltre all'arresto, prevedeva il sequestro del denaro, di eventuali biciclette in possesso dei fermati e, in caso di convalida dell'arresto, il saccheggio delle case dei proprietari⁸. Quando poi esisteva un minimo di certezza che il soggetto da perseguitare avesse delle collusioni con i partigiani, allora l'accanimento contro le sue proprietà assumeva toni addirittura plateali.

L'11 agosto la Brigata Nera di Buriasco iniziò una serie di spettacolari rastrellamenti con pesanti conseguenze sulla vita dei civili. A Macello la squadra di Novena uccise con un colpo a bruciapelo alla nuca il giovane Giuseppe Mattalia, maggiorenne da venti giorni ma disarmato, reo solo di essersi sottratto ai bandi di arruolamento. Lo stesso copione avrebbe potuto ripetersi in frazione Galleani a Buriasco, dove Novena aprì il fuoco contro i due cugini Antonio e Giuseppe Battisti, entrambi della classe di leva 1921, ma i due riuscirono a darsi alla fuga. Particolarmente adirato per essere stato beffato, Novena gettò due bombe a mano contro la casa dei Battisti, poi schiaffeggiò i loro parenti e minacciò ferro e fuoco se i due cugini non si fossero presentati in caserma entro tre ore.

Ritornato a Macello, saccheggiò la casa del partigiano Bartolomeo Baretta asportando una bicicletta e tutti i ferri da carradore: alle proteste della famiglia, rispose incendiando tutta la biancheria che si trovava in casa. Baretta, con altri due compagni, sarà ucciso dallo stesso Novena in un'imboscata presso il ponte di legno sul Chisone, tre giorni dopo⁹.

La "guerra ai civili", messa in atto dalla banda Novena seminò il terrore nella pianura pinerolese perché la banda appariva instancabile e non si fermò neanche il giorno di ferragosto del 1944.

Nell'estate del 1944, Mario Gherardi, chimico di origine toscana, ricopriva la carica di direttore della Stamperia Mazzonis di Torre Pellice: un'azienda - per quanto costretta come tutte le altre a produrre manufatti per i tedeschi - abbastanza controllata dalle polizie partigiane locali sia perché i suoi camion venivano utilizzati spesso per trasporti partigiani di varia natura, sia perché il suo proprietario, Giovanni Mazzonis, aveva sempre manifestato apertamente le sue simpatie liberali, al punto di essere anche - raro esempio per l'epoca - arrestato per ben due volte con l'accusa di collaborare con i partigiani¹⁰.

Accusa che deve evidentemente essere ricaduta anche su uno

7 Cfr. *Denuncia dott. Favanca*, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n.26.

8 Cfr. *Denuncia Fratelli Malvano*, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n.26.

9 *Relazione Carabinieri Stazione di Buriasco*, 28 ottobre 1945 in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

10 Cfr. Levi Fabio, *L'idea del buon padre*, Rosenberg & Sellier, Torino, 1984, pp. 180 e sgg.

dei suoi più diretti collaboratori, appunto il direttore di Stamperia, proprietario all'epoca della Cascina Valdese, situata non lontano dal presidio di Buriasco, nella frazione Viotto di Scalenghe. Il 15 agosto del 1944, col pretesto di dare la caccia al Gherardi, una ventina di brigatisti neri guidati dallo stesso Novena si diede al saccheggio incondizionato di tutti beni della cascina, non risparmiando neanche quelli della cognata, sfollata lì da Torino, che nella sua denuncia ci aiuta a rivivere momenti ed emozioni di quella concitata giornata:

Venne fatta man bassa di tutto il prodotto (patate, grano, etc. dell'annata) ma poiché questa denuncia verte soltanto sulle cose di mia proprietà, tralascio l'argomento.

Io avevo sfollato al completo i mobili del mio alloggio, ripieni di biancheria e servizi e tappeti soprammobili e libri, etc.

Per quanto i contadini della cascina facessero presente che si trattava di roba di mia proprietà, l'individuo Novena ed accoliti li minacciarono di morte e minacciarono me pure se avessi osato presentarmi a reclamare.

Ho nominato il Fassio ex-podestà di Torino perché in quell'epoca apparteneva alla brigata nera e con il Novena ha condiviso la refurtiva. È significativo l'episodio riportatomi dai contadini in merito alla discussione o meglio al litigio per impossessarsi dell'apparecchio radio: uno lo reclamava per sé e l'altro pure, fatto sta che contendendoselo riuscirono a danneggiarlo.

Allego una distinta elencante a sommi capi gli oggetti rubati, ma purtroppo devo omettere una quantità di cose preziose, ricordi di famiglia, oggettini che rappresentavano un patrimonio oltre che materiale, anche sentimentale insostituibile. Devo inoltre tralasciare di segnalare tutti quegli accessori indispensabili in una cucina, la cui lista sarebbe assai lunga, come è comprensibile per chi conosca come può essere attrezzata una casa dove non manca tutto ciò che è indispensabile al suo andamento. [...]

Ho trascorso un inverno doloroso per la mancanza di calore ed ho dovuto ricorrere alla carità dei parenti per ottenere materasso, coperte e lenzuola, dopo aver lottato tanto per arrivare a farmi una casa con le economie del mio lavoro.

I mobili li ho recuperati spacciati perché sono stati forzati con i calci del fucile e li tengo a disposizione per gli eventuali sopraluoghi. Ho fiducia nella Giustizia del Popolo ed ho fiducia che nulla rimarrà intentato perché, quanto possibile, venga restituito alla legittima proprietaria.

Febe Allosio [cognata del dr. Gherardi Mario]

[Segue allegato dettagliato della merce prelevata, con indicazione dei testimoni oculari del prelievo.¹¹]

Molte sono poi le testimonianze relative ad un altro grande rastrellamento condotto nella zona tra il 1° e il 3 settembre 1944, nel corso del quale venne arrestato anche il partigiano Alessandro Morero. Prima ufficiale di cavalleria in Jugoslavia, poi partigiano della Divisione Alpina val Chisone, per le sue azioni in pianura Morero si avvaleva nientemeno che dell'appoggio logistico “del Console di Spagna Emilio Sciolla, che sfruttando l’immunità diplomatica, poteva offrirgli un rifugio sicuro presso il Castelletto.¹²”

Prima di essere condotto in caserma, Morero venne però accompagnato a casa sua per il consueto saccheggio: vennero infatti prelevate tre biciclette, lenzuola, biancheria, una borsa di cuoio e trentamila lire. Una volta condotto a Villa Ceriana, Morero fu interrogato per tutta la notte e percosso con le cinghie dei cinturoni di Fassio e Novena ed alla fine rinchiuso nel locale carcere mandamentale dove fu interrogato nei giorni successivi da Racca¹³.

Nel corso dei rastrellamenti, allo scopo di accrescere il terrore, non mancarono neanche atteggiamenti da *miles gloriosus* riscontrati anche dagli studiosi in altre situazioni: nella Cascina Castelletto del Comune di Buriasco, mentre Sergio Simionato, indicando il mitra ai contadini, dichiarava di aver già ucciso sette persone, i suoi compagni vantavano una “caccia grossa”, con cinquanta partigiani uccisi solo in quel giorno¹⁴.

Consci dei rischi che correva, non erano pochi i giovani di leva che tentavano la fuga, talvolta con successo, come nel roccambolesco caso di *Chelin*, Michele Bianco di Buriasco:

Erano i primi di luglio del 1944 e i miei vicini di casa dovevano trebbiare il grano.

Aiutarli era d’obbligo anche se dovevo stare attento ai fascisti, capitanati da quel fanatico di Novena, che da alcuni giorni si erano istallati nella villa Ceriana. Erano quasi le dieci del mattino, trebbiavamo già da alcune ore quando sento urlare le donne: “Chelin, scappa, i fascisti...”.

Saltai giù dalla trebbia, ma era troppo tardi per fuggire, sicché mi buttai dentro un tino vuoto per nascondermi. Qualcuno

11 *Denuncia contro Spirito Novena e l'ex-podestà Fassio*, Torino, 15 maggio 1945, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

12 Testimonianza raccolta da Romano Armando.

13 *Deposizione Morero Alessandro*, 10 novembre 1945, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

14 *Deposizione Parabbi Arnaldo*, 21 agosto 1945, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n.26.

imprudentemente, quasi per celarmi meglio, gettò dei covoni sulla bocca del tino. La cosa fu scorta da Novena che subito intese che lì qualcuno s'era nascosto e mi intimò di uscire se non volevo fare la fine del topo. Tremante alzai le mani e tirai fuori il capo. Mi afferrarono e mi tirarono fuori dal tino, gridando e colpendomi sulla bocca col calcio del fucile. Stramazzai a terra mentre i fascisti urlavano: "Ci vuole un esempio, ti impiccheremo al platano della piazza".

Ero terrorizzato; le donne piangevano e supplicavano i fascisti di non farlo, intanto arrivarono altri repubblichini a riferire che si trebbiava il grano anche ai Galleani (frazione di Buriasco), nella cascina Battisti e che volevano nasconderlo. "Andremo ad impiccarti là - replicò Novena - così quella gente si metterà in testa con chi hanno a che fare".

Fui trascinato su un loro furgone e via verso i Galleani. Passato quello che noi chiamiamo il ponte dei Canonici, supplicai che si fermassero perché sentivo l'esigenza d'andare di corpo.

"Ecco che se la fa addosso questo cagone - m'apostrofurono - fatelo scendere se no ci appesta tutto il camion". Scesi, m'allontanai di qualche metro, un soldato mi seguì puntandomi addosso la canna del fucile. Feci i miei bisogni e mentre mi riallacciavo i pantaloni, di istinto afferrai quella canna e feci ruzzolare per terra il soldato di guardia. Da lì non ricordo più nulla se non che correvo, correvo, correvo, intanto le pallottole fischiavano sul mio capo. Attraversai di corsa il cortile della cascina Priotti e mi infilai in un campo di granoturco. Alle mie spalle i fascisti urlavano e sparavano, ma intuivo che li stavo distaccando. Dopo un po' mi mollarono quasi sicuri d'avermi colpito. Sprezzanti andarono dai miei genitori a riferire loro che m'avevano ammazzato come un cane e che m'andassero a cercare nei campi¹⁵.

Dopo alcuni giorni, tra i giovani di leva fermati, anche Antonio Prone (probabilmente attraverso l'aiuto di un complice corrotto all'interno del presidio) riuscì a darsi alla fuga. In questi casi l'ira dei brigatisti neri si riversava sui familiari:

Si recarono nell'abitazione mia e dei miei famigliari asportando tutto quanto vi trovarono. Erano accompagnati da quattro o cinque tedeschi. Mio fratello Renato mi raccontò che un brigante nero provvisto di pizzo gli aveva rubato l'orologio d'oro con catena a ciondolo d'oro, che si trovavano nella sua abitazione

15 *Testimonianza resa a Romano Armando*, pubblicata in: Careglio Valter, Romano Armando, Martino Roberta, *La guerra a casa e al fronte*, Alzani Editore, Pinerolo, 2005, pp. 79-80.

vicino all'apparecchio radio. [...] Non è vero che la Brigata Nera di Buriasco abbia partecipato ad azioni di carattere annonario; è vero piuttosto che i componenti di quella si recavano nelle cascine e portavano via tutto quel che trovavano. Per esempio ciò successe anche a me. In seguito alla mia fuga la Brigata Nera di Buriasco invase la cascina nostra, e portò via tutto, anche i salami, i liquori ed il vino¹⁶.

La scalata al potere nelle gerarchie del partito fascista repubblicano di Novena, destinato a diventare comandante dell'intera "Ather Capelli" di Pinerolo, non frenò tuttavia la sua propensione ad azioni di saccheggio, condotte spesso con la complicità dei tedeschi, come avvenne, ad esempio, il 18 ottobre alla Cascina Sarcinetta del Comune di Pancalieri, i cui titolari, aggrediti di prima mattina, si videro portare via oggetti preziosi, coperte, tovaglie, asciugamani, orologi, animali, grano e vino¹⁷.

Le perquisizioni e i saccheggi delle abitazioni civili e della cascine, spesso accompagnati da molestie e pestaggi, non si fermarono neanche nell'inverno 1944-45. Il 29 gennaio venne presa di mira la cascina del Pontetto di Buriasco. Una squadra di una ventina di brigatisti neri, guidati da Novena, approfittando dell'assenza del proprietario, prelevò dodici quintali di grano, sessantacinque chili di farina, cinque litri di olio di semi: merci che avrebbero potuto essere ascritte a regolari operazioni annonarie, ma che devono invece considerarsi vere e proprie rapine dal momento che, con l'occasione, fu rubata anche una radio Marelli ad onde corte e medie, una bicicletta nuova e una giubba di cuoio per motociclisti.

Sbaglierebbe chi pensasse che, in una situazione di generale anarchia, le cascine isolate fossero le più colpite. I brigatisti neri non facevano distinzione alcuna e non risparmiavano neanche gli esercizi pubblici, tanto in città che in periferia.

Ecco, ad esempio, cosa accadde all'esercente di Pinerolo Tommaso Bagliani, la notte del 3 settembre 1944:

Mentre dormivo mi svegliai da rumori che provenivano dal mio negozio. Alcuni elementi della brigata nera, individuati in un secondo tempo, dopo aver spacciato i vetri della tettoia entrarono nel mio negozio e si impadronirono di liquori, zucchero, vino, soldi, ecc. per un valore complessivo di oltre 10 mila lire. Affacciandomi alla finestra e messomi a gridare ad alta voce ai ladri, questi spararono sulla mia finestra alcune raffiche

16 *Deposizione Prone Antonio*, Pinerolo, 7 agosto 1945, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

17 *Deposizione Torta Giuseppe*, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

di mitra; in seguito entrarono in casa mia e dopo aver sfasciato la porta e rotti i vetri entrarono dentro. Appena vidi che loro volevano entrare in casa, prima che la porta cedesse, cercai di scappare sui portici ma qui vi erano a piantonare le brigate nere Pagliasso e Marchionni Guido. Rientrai allora in casa e la brigata nera Malasagna insieme alla b.n. Camolino Francesco mi portarono in casa Littoria. Per giustificare il loro malfatto si scusarono dicendo che io ero stato arrestato perché avevo dato del ladro e dei delinquenti ai soldati tedeschi. Fui allora portato al comando tedesco e dopo aver spiegato al comandante che io avevo dato del ladro a quelli che rubavano in casa mia, fui lasciato in libertà¹⁸.

Il 28 settembre 1944 nella frazione Baudenasca di Pinerolo si assistette a una nuova incursione. Novena era di ritorno da un rastrellamento effettuato a Buriasco e Macello, dove aveva già arrestato e seviziatò il partigiano "Jim" (Giovanni Garavelli) che però era riuscito a fuggire. La tappa al locale spaccio-osteria della Leumann assunse tutti i colori della violenza e della vessazione: vennero immediatamente fermati alcuni giovani, seppur provvisti di documenti diesonero militare; venne schiaffeggiato Federico "Freddy" Rostan, accusato di essere un "ribelle e staffetta di ribelli" e minacciato di immediata fucilazione; alla fine requisirono all'esercente viveri, 268 litri di vermouth e 13.000 lire. Il locale e la frazione sarebbero stati presi di mira anche nei mesi successivi con continui prelievi abusivi¹⁹.

Non pochi studiosi, in un dibattito che si è fatto più serrato negli anni recenti, si sono interrogati sulle cause di queste violenze che nascevano paradossalmente dal tentativo di legittimare la propria autorità dopo il vuoto di potere che si era venuto a creare in Italia dopo il 25 luglio 1943.

Una delle più attente storiche della Repubblica di Salò e delle Brigate Nere, Dianella Gagliani, afferma che nel biennio 1943 si sommano in Italia almeno tre tipi violenza: quella di guerra, quella politica, determinata dal tentativo dei fascisti di mantenere un potere incontrastato, e una violenza "comune", che si inserisce nel più generale contesto di violenza di guerra e politica, senza però richiamarsi ad alcuna finalità politica o ideale:

Nei mesi successivi si passa alla fucilazione dei renitenti e al permesso di uccisione istantanea di chiunque venga trovato in possesso di un'arma (fatto, quest'ultimo, che avrebbe

18 *Deposizione di Bagliani Tommaso*, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

19 *Denuncia Scalerandi Francesco e Giughese Emilio*, 28 giugno 1945, in: AST, Pratiche Fascicoli Corte Assise Appello, Sezione Speciale, n. 26.

incentivato la più ampia discrezionalità e una violenza a tutto campo). [...] Si combatteva non contro un altro esercito ma contro la popolazione civile e lo spazio coinvolto erano le case, i borghi, i paesi. Le violenze comuni – furti, rapine, irruzione nelle abitazioni private, devastazioni, incendi, spari inconsulti, pestaggi e così via – erano ingenerate dalla guerra ai civili e dalla volontà di dominio assoluto sui loro corpi e i loro averi. [...] Anche se il governo della Rsi avrebbe preferito che la violenza non degenerasse in criminalità comune, la sua volontà di continuare la guerra a tutti i costi e le norme dettate a tale fine, che più sopra abbiamo richiamato, non potevano che incentivare forme comuni e gratuite di violenza. Consentendo ai suoi uomini di essere al contempo poliziotti, giurati e giustizieri, la Rsi diede impulso a una violenza totale in cui risulta difficile districare la violenza politica da quella comune e da quella di guerra.

[...] Anche nella Rsi ritroviamo quanti intendevano procedere e procedettero con il metodo della selezione anziché con quello della strage indiscriminata. Ma si rintracciano anche quanti – senza giungere al massacro “classico” di notevoli dimensioni concentrato nello spazio e nel tempo – si resero responsabili di violenze a tutto campo che ebbero le caratteristiche di un terrorismo prolungato nel tempo e, in generale, circoscritto in uno spazio abbastanza ristretto.

[...] Dal connubio fra potenza e impotenza, all’interno di una cornice ideologica da guerra di civiltà fra il Bene e il Male, si ingenera quella che possiamo definire una brutalizzazione della guerra, caratterizzata dal superamento totale del codice bellico tradizionale e, quindi, dalla messa in opera di comportamenti feroci. Sotto questo profilo, si registra un salto di qualità soprattutto a partire dall'estate del 1944, di fronte al rinserrarsi delle file davanti all'avanzata nemica e allo spostamento verso nord degli uomini e dei reparti che agivano nelle province ora sgomberate dagli angloamericani.

Se, fino alla tarda primavera del 1944, si possono individuare finalità di “risanamento” politico nell’azione violenta di esponenti della Rsi, a partire dall'estate, e ancor più dall'autunno, la politica sembra retrocedere a vantaggio di una violenza fine a sé stessa che non riesce a trovare argini. La guerra civile, si potrebbe dire, cede completamente il passo alla guerra totale: la popolazione italiana non è più fatta oggetto di tentativi di redenzione, finisce per essere considerata un avversario o un elemento estraneo da soggiogare.

[...] In generale, tuttavia, la violenza tedesca, in lontananza dal fronte di guerra, pur tenendo presenti le distinzioni fra un comando e un altro e tra un corpo e un altro, rispondeva a

una logica diversa da quella che muoveva quei fascisti italiani per i quali era sacrosanto, in qualsiasi contingenza, senza una valutazione precedente del “vantaggio” e dello “svantaggio”, il “diritto” di predare, spaventare, intimorire e infierire su chi non partecipava, secondo i loro parametri, alla guerra fascista.

[...] Tale violenza incontrollata e totale nasceva certo anche dal timore dell’insidia partigiana, ma in particolar modo dalla paura, in alcuni casi un vero e proprio terrore, della popolazione civile, che molti odiavano, non conoscevano e non volevano conoscere, e contro la quale ogni gesto di umiliazione e di spregio diventava non solo consentito ma “giusto” all’interno di quella guerra “santa”.

Gli esecutori di questa violenza sono talvolta adulti eredi della visione totalitaria di tipo squadristico, talaltra sono dei ragazzini, sollecitati all’azione dalla propaganda fascista e di frequente immessi nei reparti armati²⁰.

20 Gagliani Dianella, *La guerra civile in Italia. 1943-45* cit.

LE GIUNTE POPOLARI DEL CLN

di Gian Vittorio Avondo

Sin dall'estate 1944, al fine di mantenere un buon rapporto con gli abitanti della montagna e della pianura e, vista la totale latitanza dell'amministrazione repubblichina, di provvedere al loro sostentamento, i comandi partigiani stabilirono di costituire delle vere e proprie giunte comunali clandestine. A queste, tuttavia, oltre compiti di mera amministrazione, furono affidati anche ruoli di polizia e di approvvigionamento in quanto la situazione alimentare, per effetto delle requisizioni e degli ammassi imposti dai comandi tedesco e fascista, divenne sempre più insostenibile.

Questi organismi, oltre svolgere un ruolo fondamentale di sostegno alle popolazioni stremate da una guerra interminabile, furono anche e soprattutto un laboratorio ove vennero svolte le prime sperimentazioni di amministrazioni democratiche, costituite dai maggiorenti locali che non si erano compromessi con il fascismo. Tali esperimenti, tra l'altro, in molte località della pianura e delle valli pinerolese, proseguirono più o meno clandestinamente anche a seguito dello smantellamento della zone libere, ove queste si erano formate, avvenuto generalmente a seguito di vaste operazioni di rastrellamento (in val Chisone la famosa operazione *Nachtigall*). Per questo motivo il tema della zona libera non può essere disgiunto da quello dei primi governi formati dai C.L.N. a partire dal maggio 1945.

Alla formazione delle giunte provvidero i Cln locali, supportati dai Commissari politici delle bande che operavano in pianura, tanto GL quanto garibaldine. Tra i GL rivestirono questo ruolo Aldo Guerraz (*Verdi*) e Giulio Giordano, che avevano ricevuto il compito specifico di individuare le persone disponibili a far parte di questi organismi e predisporre la costituzione dei medesimi nei comuni ove ancora mancavano. I requisiti richiesti per poter entrare a far parte di una giunta clandestina, come già detto, non stavano tanto nell'appartenenza ad una particolare ideologia politica, quanto nell'aver dato prova di antifascismo.

Ecco, attraverso l'esame dei documenti contenuti nell'Archivio Storico dell'Istituto Piemontese per la Storia della Resistenza e della Società Contemporanea (ISTORETO) come si formarono le giunte nei nostri Comuni.

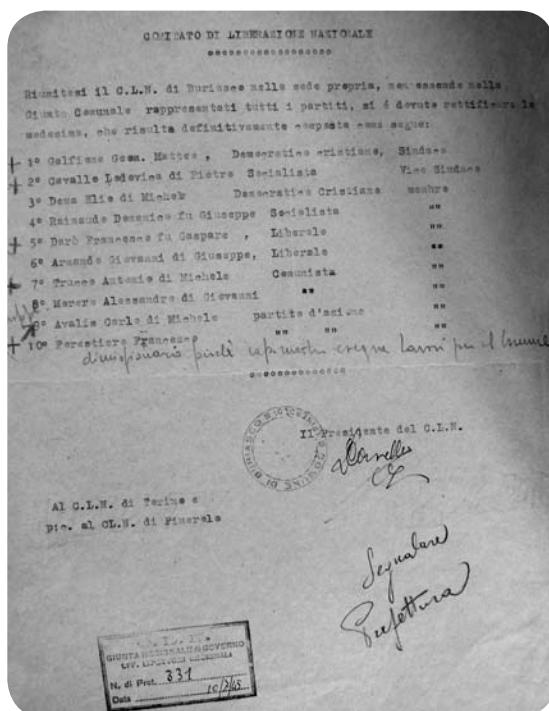
BURIASCO

Sul Comune di Buriasco, purtroppo, le informazioni relative alla formazione della Giunta, contenute nel faldone specifico sono poche. Tre soli documenti da cui si può desumere che evidentemente a Buriasco, il CLN non fu attivo fino a fine conflitto. In uno scarno comunicato inviato al CLN Regionale di Torino e, per conoscenza, a quello di Pinerolo, il

neopresidente dell'analogo organismo buriaschese annunciava la nascita del medesimo soltanto in data 27 giugno 1945. Ne facevano parte 5 membri in quota ad altrettanti partiti: Ludovico Cavallo (P.S.I. - Presidente), Elio Dema (D.C. - Vicepresidente e segretario), Carlo Avalis (P. d'Az.), Francesco Darò (P.L.I.), Antonio Trucco (P.C.I.). Questo piccolo consesso, in data 7 luglio 1945, nominava la prima Giunta comunale del dopoguerra, composta di 10 membri, i quali continuavano a rappresentare in misura paritaria i principali partiti dell'arco democratico: Matteo Galfione (Sindaco - D.C.), Ludovico Cavallo (Vicesindaco - P.S.I.), Elio Dema (D.C.), Domenico Rainaudo (P.S.I.), Francesco Darò e Giovanni Armando (P.L.I.), Antonio Trucco e Alessandro Morero (P.C.I.), Carlo Avalis e Francesco Forestiero (P. d'Az.). Quasi commovente la notazione a penna appuntata sotto il nome di quest'ultimo. In questi tempi in cui prevalgono, nella politica, l'assenza di etica ed i conflitti di interesse, fa tenerezza sapere che uno degli eletti in giunta, alla prima riunione, risultò: "...*Dimissionario perché, capomastro, esegue lavori per il Comune...*"

MACELLO

A Macello, la relazione degli ispettori del Cln regionale datata 20 settembre 1945, lamentava la mancanza "di elementi politicamente preparati" e di sezioni di partito. Ciò aveva impedito, fino a quel momento, che venisse svolta opera di sensibilizzazione nei confronti dei contadini, totalmente incapaci di conferire il raccolto ai "granai del popolo". 32 giornate di campagna coltivata a grano, infatti, fino alla data della relazione avevano fruttato 45 q.li di grano anziché 130. Ciò che maggiormente emerge dai rapporti degli ispettori regionali a proposito di Macello, sono le relazioni conflittuali che intercorrevano tra il segretario comunale rag. Doglio ed il membro socialista di giunta Solaro. Il primo,



Comunicazione al C.L.N. torinese dei correttivi apportati alla composizione della Giunta Comunale di Buriasco, onde permettere che tutti i partiti antifascisti vi fossero rappresentati
(Arch. Istoreto Fasc. H6 - ISN Piemonte)

sospettato di aver collaborato con la R.S.I. accusato di aver sottratto legname ed altro materiale alla collettività, reagì all'accusa affibbiando al suo accusatore, nel corso di una riunione, un violento ceffone.

Il segretario comunale, in effetti, rappresentò per il Comando partigiano da cui Macello dipendeva un serio problema. Da più parti, infatti, pervennero a suo carico denunce e proteste, come ad esempio quella sporta da un contadino che lamentava di essere stato precettato dal Doglio affinché consegnasse la bicicletta ai tedeschi: "...gli dissi che io ero in possesso di una sola bicicletta..." scrive l'agricoltore su una velina dattiloscritta, datata 7 giugno 1945 ed indirizzata al locale Comando di Polizia del Popolo: "...mentre altri, non lavoratori come me, ne possedevano più di una. E siccome feci osservare alo ragioniere che era il caso che egli le precettasse a chi era meno nella necessità di me ed essendo venuti in discussione, il segretario mi mise le mani addosso, prendendomi per il colletto e tenendomi fermo contro il muro disse alla presenza delle impiegate che se non la smettevo mi avrebbe mandato a prendere dalle camicie nere...". In un'altra occasione, era lo stesso Comando della Polizia del Popolo a lamentare il fatto che il Doglio avesse protestato presso il Comando Alleato di Pinerolo, per una requisizione di 2 q.li cereali (regolarmente pagati, si tiene a precisare), effettuato da alcuni membri del reparto partigiano: "...come giudizio sul segretario..." concludeva la denuncia datata 8 giugno 1945: "... non possiamo dare dimostrazioni precise in quanto ci troviamo in questa zona soltanto da un anno. Certo è che il rag. Doglio, nel tempo anteriore al 25 luglio era sempre fascista e addetto ai giovani fascisti. Dopo l'8 settembre non risultò iscritto al fascio repubblicano...."

Furono membri della Giunta di Macello: Gabriele Darò (Sindaco - D.C.), Carlo Salasso (P.L.I.), Giocondo Romano (D.C.), Giorgio Solaro (P.S.I.), Bernardo Bertone (P.C.I.), Giuseppe Fiore (P. d'Az.).

Spuff. C. N. L. Torino Melton

Il giorno 13 Dicembre si è proceduto alle elezioni del nuovo Commissario, che in prima voce è stato nominato dai soci il Gen. Scalerandi Luigi.
In seconda nomina è stato nominato come Segretario cittadino Rosalino.

Preghiamo prendere nota di quanto sopra
e Distintamente.

Salutiamo

Al Presidente
Ostella P.A.

Macello 16 Dicembre 1945.

Comunicazione
manoscritta al CLN
torinese della nomina
del nuovo Commissario
per il Comune di Macello
(Arch. Istoretto Fasc. H9
ISN Piemonte)

BONETTO: PUNTO A CAPO

BILANCIO COMPLESSIVO DELL'AMMINISTRAZIONE DI MACELLO 2005-2009

a cura del sindaco Bruno Bonetto

È consuetudine, per qualsiasi sindaco al secondo mandato, dare conto dell'attività svolta dalla propria amministrazione. Cercherò di farlo anch'io, senza annoiarvi troppo, attraverso una rapida elencazione delle attività svolte.

In questo mandato sono innanzitutto andate a buon fine una serie di opere pubbliche quali:

- la realizzazione di un tratto di fognatura con microdepuratore in Regione Boschi;
- la costruzione di un lotto di 50 loculi nell'ultimo ampliamento del cimitero comunale;
- l'installazione di impianto di videosorveglianza costituito da sette telecamere;
- l'ampliamento della strada Battitori nel tratto zona artigianale-Baudenasca;
- la realizzazione di un nuovo locale per la mensa scolastica, in funzione da gennaio 2009;
- la realizzazione di una "rotonda" (rotatoria) di intersezione tra le due provinciali 158 e 159 all'uscita da Macello.

Per le opere pubbliche ritengo tuttavia che resteranno negli annali del Comune le date del 31 marzo e di luglio 2007, quando abbiamo inaugurato rispettivamente il Ponte sul Torrente Chisone e la nuova Circonvallazione di San Teodoro che ha decisamente alleggerito il traffico sul concentrato di Macello.

Oltre che sulle opere pubbliche l'Amministrazione ha cercato di essere presente sul territorio, con un'attenzione particolare ai temi della sicurezza, dell'ambiente e della visibilità e vivibilità del nostro paese.

È stato infatti redatto e approvato un piano di protezione civile per le emergenze; è stata approvata una Convenzione con i Comuni di Buriasco, Cercenasco e Scalenghe per i servizi di Polizia Municipale e Protezione Civile; è stato creato un gruppo di "nonni vigile" con il compito di sorvegliare e coadiuvare l'entrata e l'uscita dei bambini delle scuole e nelle ore adibite a parco gioco, che include ben 11 volontari.

Rispetto alla tutela ambientale Macello ha introdotto una quota di energie alternative (pannelli solari, ad esempio) negli edifici pubblici, ma soprattutto è divenuto "Comune-pilota" nell'introduzione del nuovo metodo di raccolta differenziata dei rifiuti per il pinerolese, raggiungendo lo storico livello del 52% di raccolta differenziata.



a sinistra,
Taglio del nastro per la
nuova Circonvallazione
di Macello

sotto,
Inaugurazione della
nuova mensa



sotto,
Bambini alla festa della
Liberazione presso El But
di Macello, aprile 2008.
Macello è stato capofila
di questo progetto che
ha coinvolto i Comuni di
Buriasco, Cercenasco,
Piscina e Vigone.



Sul piano della visibilità e della vita sociale paesana l'Amministrazione ha sostenuto innanzitutto le strutture scolastiche (mensa, corsi di doposcuola, saggi), nella convinzione che intorno alla scuola si giochi una fetta importante della vita sociale del paese; ha promosso una serie di manifestazioni culturali (teatro, cinema, musica, arte, artigianato di eccellenza), sotto il nuovo marchio di "Loci amoeni" che, oltre a vivacizzare la vita della nostra Comunità, la facciano conoscere anche all'esterno; ha infine incentivato e sostenuto la nascita della locale Pro Loco che con successo si è dedicata alla gestione dell'Estate ragazzi e dei più importanti momenti ricreativi e di festa. E in proposito mi sembra valga la pena di ricordare che, grazie al nostro impegno, il 24 maggio 2007 per la prima volta il nostro paese è rientrato nelle tappe di passaggio del Giro d'Italia.

Un impegno che io auspico continuerà e, già fin da mesi, è stato approvato il progetto preliminare per il rifacimento del tetto dell'edificio dell'Ex-Cottolengo, è stato appaltato il nuovo lotto di 50 loculi cimiteriali e dovrebbe anche chiudersi il complicatissimo iter di approvazione definitiva del Piano Regolatore Generale Comunale.

Da mia parte non posso che esprimere piena soddisfazione per gli importanti passi compiuti e ringrazio pertanto la Giunta, le Commissioni consigliari, il Consiglio di Biblioteca e tutto il Consiglio Comunale, nella componente della maggioranza, ma anche in quella dell'opposizione che, al di là di specifiche prese di posizione su un solo tema, è apparsa sempre collaborativa nei riguardi delle scelte operate.

Nel corso della campagna elettorale abbiamo ampiamente illustrato il programma e gli obiettivi di questo secondo mandato sul raggiungimento dei quali mi riservo di intervenire in un momento successivo.



sopra,
Settembre 2006:
Gisella Bein di Assemblea Teatro
recita in piazza a Macello "Il
Piccolo principe" nell'ambito della
rassegna "I loci amoeni"

sotto,
17 aprile 2009:
si inaugura la nuova rotonda





a sinistra,
Inaugurazione del
ponte sul Chisone.
Discorso del Sindaco di
Macello Bonetto
(al suo fianco il Sindaco
di Garzigliana Coalova
ed il Presidente della
Provincia di Torino
Saitta)

sotto,
Membri della Protezione
Civile di Macello
durante l'inaugurazione
del ponte sul Chisone



sotto,
Passaggio
del Giro d'Italia
a Macello



BURIASCO: CINQUE ANNI DI AMMINISTRAZIONE (2004-2009)

a cura del sindaco Romano Armando

Fare un bilancio di cinque anni di amministrazione non è facile e neppure entusiasmante perché esprime un tempo che è passato ed un ciclo che si chiude.

Innanzitutto il plauso va all'intero Consiglio Comunale che ha sempre con molta responsabilità valutato ogni delibera proposta e, se in diverse occasione non c'è stata unanimità, tuttavia non è mai mancato un serio dibattito.

Intenso lavoro di squadra c'è stato anche all'interno della Giunta, dove in base alle deleghe e competenze ogni assessore ha svolto in modo responsabile e competente il suo ruolo. Oggi sarebbe quanto mai impossibile pensare un lavoro che non sia di équipe anche perché le difficoltà nell'amministrare un piccolo comune sono tante.

Il 2007-2008 verrà poi ricordato negli annali di Buriasco come l'anno della discarica. Un anno di tensioni, forti preoccupazioni, spreco di energie e di tempo per contrastare l'infausta scelta che rischiava di penalizzare fortemente Buriasco .

Ma come in ogni cosa umana c'è stato anche un risvolto positivo. La nascita di un senso civico non comune che ha coinvolto e responsabilizzato l'intero paese. Una battaglia dura, combattuta su più fronti, con diverse iniziative proposte e portate avanti anche da un vivace e combattivo comitato di cittadini e dall'Amministrazione Comunale che si è fatta aiutare da una staff di tecnici (il dott. Andrea Chiabrando, il dott. Francesco Peres, l'architetto Guido Geuna e l'avvocato Gianni Martino).

Come è noto la vicenda si è conclusa con la capitolazione dell'Ato-R, che ha ritirato la delibera ed individuato un diverso sito per la discarica dei rifiuti solidi urbani del pinerolese ampliando quella esistente del Torrione.

LAVORI PUBBLICI

Fortunatamente nei cinque anni non c'è stata solo la discarica. Un pezzo alla volta si sono portati a termine i vari locali che hanno trovato spazio nel nuovo edificio adiacente alla scuola materna. Già a settembre del 2004 si è potuto inaugurare la prima parte della mensa, ampliata l'anno successivo con un secondo locale. Oggi a fruire della mensa sono circa 200 ragazzi con un servizio che è di gran lunga superiore agli standard delle mense scolastiche. Un grazie ed un plauso particolare va al personale che la gestisce che sa rendere particolarmente appetitosi i pasti .

Nel 2006 è stata la volta del micronido. Struttura in sé molto valida e preziosa, ma con capienza limitata (14 bambini), il che rende la gestione economicamente difficile.

Di queste ultime settimane è il completamento del salone per le associazioni e per gli incontri che ha così ultimato l'edificio.

Sempre nell'ultimo anno si sono svolti lavori di manutenzione all'interno della scuola materna per adeguarla ad accogliere un maggior numero di bambini.

Altra importante opera pubblica è stata la sistemazione della facciata del cimitero, del piazzale antistante, della cappella cimiteriale di san Rocco e dei cippi dei caduti. Un luogo che ha decisamente migliorato l'immagine che il paese da di sé.

RACCOLTA RIFIUTI

Dal 1 gennaio 2008 è poi iniziata a Buriasco la raccolta differenziata dei rifiuti per aree omogenee e di prossimità. Il paese è stato suddiviso in 13 zone ed ogni famiglia è stata avvisata del suo Eco-punto di riferimento ove depositare i propri rifiuti. In ogni eco-punto quattro campane (residuo indifferenziato, plastica e contenitori metallici, vetro, carta ed un cassonetto per l'umido) dove l'utente può facilmente differenziare il proprio scarto domestico. Si sono poi distribuiti circa 200 compostatori per smaltire in proprio l'umido. A Pinerolo, Vigone, Piscina ci sono poi le eco-isole sorvegliate ove conferire i materiali ingombranti e gli sfalci di potatura. Grazie all'impegno di tutti i buriaschesi nel 2008 la raccolta della differenziata ha sfiorato il 60% e la media annua di produzione dei rifiuti per abitante è stata di 140 Kg quasi la metà del limite massimo di 240 kg previsto dalla Provincia, superato il quale si deve pagare un ulteriore ecotassa.

CONVENZIONE CON CERCENASCO, MACELLO, SCALENGHE: VIGILI E PROTEZIONE CIVILE

L'accordo con questi tre comuni limitrofi sul servizio di polizia urbana e di Protezione civile ha dato dei buoni risultati come si può riscontrare dalla relazione svolta per il 2008 dal coordinatore del servizio



Il nuovo edificio in via Don Mensa che ospita la mensa scolastica, il micronido ed il salone incontri

di polizia municipale, l'agente Giuseppe Pipino di Macello.

Si è poi dato un notevole impulso al Gruppo comunale di volontari della Protezione Civile. Un'associazione che a dicembre 2008 ha compiuto vent'anni di istituzione. Negli ultimi mesi si è riordinata la sede del magazzino, abbellito il locale, acquistata nuova attrezzatura, adeguato il Piano Comunale di Protezione Civile, stabilito un coordinamento tra le Protezioni civili dei 4 comuni associati (Buriasco, Cercenasco, Macello e Scalenghe) e nel mese di settembre si è anche celebrato il 1° meeting delle protezioni civili associate. Gli iscritti sono 50, tra cui diversi giovani. Si sta provvedendo anche a degli incontri formativi e di addestramento. È poi stata avviata la pratica per l'iscrizione all'albo nazionale della Protezione Civile. Come Capogruppo della Protezione Civile il Sindaco ha nominato Renato Possetto, per la sua pluridecennale esperienza e competenza nel settore e per la generosità con cui si è sempre prestato a servizio della cittadinanza. Per meglio coordinare le iniziative, in modo informale anche perché non previsto dall'attuale regolamento, si è poi creato un gruppetto di 11 volontari con la funzione di consiglio della stessa associazione. Dimostrazione dell'efficacia di questa organizzazione è stata l'immediata azione di invio di aiuti ai terremotati dell'Abruzzo. Quattro giorni dopo il terremoto già si riuscivano ad inviare circa 70 quintali tra viveri e vestiari al centro di raccolta di Paganica..

Primo meeting delle Protezioni civili associate

Domenica 6 settembre, si è svolto nel parco comunale di Buriasco il 1° meeting delle Protezioni civili associate di Buriasco, Cercenasco, Macello e Scalenghe.

La manifestazione si è svolta con la collaborazione del gruppo Ana, Protezione civile, di Pinerolo. Un centinaio sono stati i partecipanti. La cerimonia si è conclusa con la S. Messa nel parco e con il pranzo nella mensa dell'Asilo. Un grazie alla disponibilità delle cuoche e ai diversi volontari che si sono prestati nel servizio.

dall'alto,
i volontari della Protezione Civile
di Buriasco e di Macello



MOMENTI AGGREGATIVI

In questi anni si è posta molta cura per favorire l'aggregazione del paese, innanzitutto collaborando e sostenendo tutte le iniziative proposte e portate avanti dalle varie associazioni del paese a cominciare dalla Pro Loco, Vej e Giovo, Oratorio, Mig, Rivese, Consiglio di biblioteca, Alpini ecc.. In collaborazione con Macello si è poi dato vita ad un appuntamento estivo (mesi di giugno-luglio) dei "Loci Amoeni", una serie di spettacoli all'aperto che sfruttano la meravigliosa cornice del parco, e che ha permesso di portare a Buriasco spettacoli d'eccezione. Il "clou" di tutte le manifestazioni è poi stato il Presepio Vivente, due edizioni in questi cinque anni, che hanno avuto un notevole successo, nonostante il freddo ed il disagio del tempo. Nell'edizione 2008 va poi dato atto che l'aiuto di Ivano Arena e della sua compagnia "Quelli dell'Isola" è stato importante per dare una nuova impostazione a questa Sacra Rappresentazione che nel tempo rischiava di diventare un po' ripetitiva.

SOCIALE E GIOVANI

Impegno precipuo di ogni Amministrazione riguarda il sociale. Sono le fasce deboli, anziani e diversamente abili quelle da anzitutto tutelare, a cui di recente si sono aggiunti anche i cassaintegrati e chi ha perso il posto di lavoro. Ovviamente in una piccola realtà come la nostra, perché gli interventi siano efficaci, bisogna agire in sinergia con altre forze che sul territorio si occupano principalmente di questo. Anzitutto il Ciss, a cui si sono delegati tutti gli interventi socio assistenziali e che è stato costantemente seguito dall'assessore che si è occupato del sociale. Si deve aggiungere la collaborazione con Parrocchia e con i volontari che al giovedì si occupano dell'animazione degli anziani. Inoltre è stato attivato un servizio ad esclusivo carico del Comune per il trasporto in ambulanza di persone che hanno problemi di deambulazione per visite e medicazioni presso ambulatori ed ospedali.

Si sono inoltre tentate sul fronte ragazzi e giovani diverse iniziative in collaborazione con la Parrocchia e il Consiglio di biblioteca.

Tappa a Buriasco della
biciclettata organizzata dalle
Pro Loco dei due Comuni



UNA LEZIONE PARTICOLARE: LA “BACCHETTA MAGICA”

di Luigi Priotti

“Se avessi una bacchetta magica ...”, così esordisce l’oratore al di là del grande tavolo, mentre un leggero sorriso quasi ironico traspare dal suo volto.

È un professore di agraria non più giovane, ma dall’aspetto giovanile; dalle parole che dirà dimostrerà competenza, ma anche e soprattutto una grande passione per l’agricoltura, i suoi molteplici aspetti e connessi problemi.

Non ne ricordo il nome, né se fosse docente universitario o libero professionista: ricordo bene però come fosse riuscito a galvanizzare l’uditiorio di noi giovani coltivatori poco più che ventenni partecipanti a questi incontri organizzati a Torino dalla “Coltivatori Diretti” nei primi anni sessanta.

Sono gli anni scanditi dall’avanzare della meccanizzazione; dagli slogan tipo “più carne meno grano”, “un pollo su ogni tavola”, ecc...; da un esodo sempre più massiccio dalla campagna verso la città, e molti altri rivolgimenti tecnologici e sociali che faranno “correre la storia” rispetto ai secoli precedenti.

È in relazione a quest’ottica che l’oratore svolge il suo tema.

“Se avessi una bacchetta magica risolverei per prima cosa il problema ricomposizione fondiaria, dando ad ogni azienda familiare almeno una ventina di ettari in proprietà e possibilmente in un solo appezzamento, superando così gli inconvenienti della frammentazione attuale che in particolari situazioni porta l’entità della superficie sopracitata ad una suddivisione magari in dieci o più appezzamenti.

Darei omogeneità ai terreni: per composizione strutturale, terreni sciolti, limosi, ricchi di humus e privi di sassi, e per composizione chimica.

Darei possibilità di irrigazione dove ancora non c’è, provvedendo nel contempo al livellamento e rettifica pendenze e tutti gli accorgimenti necessari ad aumentare le rese unitarie col minor dispendio di energie.

Su dette aziende, a seconda dell’ubicazione geografica, condizioni climatiche particolari, infrastrutture esistenti e richieste di mercato potenzierei la produzione in forma specializzata nelle varie branche: zootecnica, cerealicoltura, ortofrutticoli, vigneti, boschivi, ecc...

Rinnoverei le strutture fondiarie adeguandole alle nuove necessità e a condizioni di vita più dignitose; quindi nuove case, stalle, tettoie, magazzini, frigo, mezzi tecnici e chimici.

In conclusione darei un volto nuovo all'agricoltura nostra e una garanzia di reddito sicuro ad ogni famiglia contadina.

Ma la bacchetta magica non è fra le mie mani”.

E qui, quasi come un attore che recita bene, il sorriso è scomparso ed il volto si fa serio.

“Ma quand'anche possedessi tale bacchetta magica, non so se ciò sarebbe un bene o un male: perché verrei ad intaccare in un colpo solo quell'equilibrio consolidato da secoli cancellando strutture fondiarie magari anteriori alla rivoluzione francese; ne verrebbe stravolto l'assetto idro-geologico con rettifiche e invertimenti delle pendenze, spostamento di strade poderali e canalizzazioni primarie e secondarie; andrebbero divelte alberate, siepi, ceppaie di robinie, frassini ed altre essenze cresciute anche a scopo di frangivento o consolidamento di scarpate.

Dovrei insomma usare il bisturi anche su elementi materiali dai valori economici indubbiamente di scarsa rilevanza, ma di tutt'altro peso ai fini ambientali.

E come ne uscirebbe la tipicità delle varie produzioni? Sappiamo che dove cresce bene il mais e altre colture da rinnovo, la vite non può dare vino di qualità. Ci sono piante che prediligono i terreni alcalini, altre i leggermente acidi o i neutri. Il grano ha un buon peso specifico se cresciuto in certi terreni piuttosto che altri. Il contenuto proteico del foraggio dipende sì dall'andamento climatico, ma anche dal tipo di suolo su cui ha radicato: ciò vale per la frutta, gli ortaggi, i prodotti caseari e quant'altro cresce sul nostro suolo agrario a conferma che ogni ambiente ha selezionato le proprie colture e specie animali, e metterci mano in modo violento può essere, è, controproducente”.

Questa in sintesi la sostanza della lezione.

Caro professore, molto probabilmente non sei più in vita, perché dovresti avere almeno da novant'anni in avanti e convenire che molte cose sono cambiate da quell'ipotizzare l'uso della bacchetta magica a risoluzione dei problemi agricoli di allora: in meglio e in peggio.

In meglio, perché il processo di ammodernamento generale ha migliorato le condizioni di vita, ha ridimensionato i metodi di produzione; la miseria, la fatica, i sacrifici hanno assunto altri significati, o cambiato il luogo in cui abitare.

In peggio, in quanto molte nuove tecnologie di matrice chimica interagiscono sul degrado ambientale e sulle produzioni alimentari che sono il “carburante dell'umanità”.

Lo stesso modo di vivere, per cause e concause di varia natura, ha assunto ritmi fin troppo dinamici; non si tiene più nel debito conto che la terra è un bene non riproducibile; che agricoltura e ambiente sono ancora equazione di stretta simbiosi, e soprattutto quei venti ettari di superficie ipotizzata sufficiente al mantenimento di una famiglia contadina oggi, causa politiche monetarie, necessarie sì, ma congiunte a globalizzazione dei mercati, a pressione fiscale esagerata, a incombenze burocratiche

continue, non bastano più.

Di conseguenza, anche in agricoltura, molti posti di lavoro non più difendibili, ma con che cosa sostituibili?

Forse è solo eccesso di pessimismo, perché pessimismo e speranza sono conflittuali; pessimismo di chi avendo consumato almeno i tre quarti della vita ed assistendo al rapido dissolversi di certezze apparentemente consolidate stenta a credere ancora alle utopie.

Ma qualche utopia è anche necessaria, perché il ridurre tutto all'aspetto economico, al concorrenziale, all'efficientismo a tutti i costi, è degradante, e in campo agricolo anche controproducente.

È pertanto necessario ed urgente richiedere ai responsabili delle politiche programmatiche l'impegno ad operare nel senso che a chi lavora, e lavora di fatica, non venga "rubato il tempo" con continue nuove incombenze, mentre la sacca di disoccupati cresce - purtroppo - e lo spazio vitale per due unità attive si sta dimezzando, frantumando famiglie, spopolando aree marginali: prima in montagna, poi in collina e sicuramente anche in certa pianura.

Ma all'agricoltura non servono "eremiti" o "solitari", servono famiglie: la garanzia di continuità sta in detta formula.

Ecco perché, pur guardando al futuro, occorre nel contempo salvaguardare e difendere nei limiti del possibile il preesistente essendo realtà, presenza viva, esperienza, oltreché vita sociale.

Dicembre 1998



Veduta di campagna macellese in inverno

CRONACA DEL SOCCORSO SVOLTO DALLA PROTEZIONE CIVILE DI PINEROLO IN ABRUZZO

di Piero Mainero

Lunedì 6 Aprile siamo stati avvertiti di tenerci pronti a partire per l'Abruzzo. Abbiamo caricato il nostro camion con quanto ritenevamo fosse necessario e nel primo pomeriggio siamo partiti per Druento dove abbiamo caricato altri due camion della Regione Piemonte; poi alle 19 siamo partiti alla volta di Alessandria unendoci ai volontari del posto ed a quelli di Asti, Novara e Vercelli.

Abbiamo viaggiato tutta la notte e siamo arrivati a L'Aquila alle 7,30 del mattino di martedì. Ci hanno subito mandati in una zona commerciale per aspettare la nostra destinazione. Fermi in un grande piazzale, abbiamo trovato famiglie che avevano dormito in macchina per la paura di nuove scosse ed infatti, verso le 11 del mattino, le abbiamo sentite anche noi.

Nel pomeriggio siamo partiti per Barisciano, a 18 km di distanza, dove avremmo dovuto fermarci: un Comune con tre frazioni a 960 metri sul livello del mare e con 1800 abitanti, che in estate diventano tremila.



Volontari al lavoro

Siamo passati davanti a Onna e a San Gregorio. Appena arrivati abbiamo scaricato i camion e montato le prime tende. Erano le 7.30 di sera quando abbiamo avvertito la scossa più grande, io ero sul cassone e mi sono tenuto altrimenti cadevo dal camion.

Verso le 21 ci hanno chiamati ad evadere una casa di riposo e montare le tende per riparare le persone ospiti, ma faceva molto freddo e non c'erano stufe. Gli anziani erano tutti in cortile con coperte sulle spalle: il più giovane aveva 85 anni e la più anziana 105, molti non volevano andare via; alla fine con molta pazienza li abbiamo fatti salire su dei pulmini e su delle ambulanze con il riscaldamento acceso per farli almeno stare al caldo. Alle 12.30 erano ancora sui mezzi. Finalmente alle due saranno riportati nelle loro camere alla casa di riposo che non aveva subiti danni.

Mercoledì abbiamo montato tende tutto il giorno a San Martino Licenze, una frazione di Barisciano; la sera un assessore del posto ha portato una grossa pila perché potessimo finire il lavoro.

La notte è sempre stata visitata da due o tre scosse di terremoto.

a destra, la piccola Anita

in basso e nella pagina successiva,
alcune istantanee degli effetti
devastanti del terremoto
sugli edifici





Giovedì abbiamo ripreso il nostro lavoro e in una tenda abbiamo sistemato la famiglia di una bimba di diciotto mesi: Anita, molto bella, mi ha colpito e le ho fatto alcune foto (una sarà pubblicata su L'Eco del Chisone).

Nel frattempo erano arrivate le stufe ad olio e i generatori che fornivano energia così che nel campo

oltre ai servizi igienici funzionanti si erano potute montare 4 docce con acqua tiepida.

La cucina funzionava a colazione dalle 7-7.30 per i volontari e dalle 8 in poi per i locali, il pranzo alle 12 per noi ed alle 13 per i locali (anche perché non sapevano cosa fare così si trovavano a chiacchierare sotto le tende in compagnia), la sera la cena era servita dalle 20.30 in poi.

Venerdì abbiamo montato le tende per i nuovi volontari che arrivavano a darci il cambio perché la popolazione era già tutta sistemata. Siamo partiti alle 16 dopo aver finito il lavoro e, caricato il camion, siamo tornati a casa stanchi e con tanta tristezza nel cuore.

Le persone che abbiamo conosciuto ci hanno lasciato un così buon ricordo: gente dignitosa e forte che ti ringrazia per l'aiuto, che se può ti porta il caffè ed un bicchiere di vino. Il responsabile di San Martino di Picenze si è fatto lasciare il numero di telefono del nostro coordinatore perché dopo la ricostruzione vuole rivederci, un altro ci ha dato appuntamento a Latina per il raduno nazionale degli Alpini.

La nostra squadra di protezione civile Ana di Pinerolo era composta da: Armand Gian Franco (coordinatore), Porporato Gian Franco, Ruffino Roberto, Carbone Salvatore, Cenci Silvano, Chiabrandi Mario ed il sottoscritto Mainero Piero.



Foto di gruppo della squadra di Protezione Civile Ana di Pinerolo

ANDAMENTO DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA A MACELLO NEL CORSO DEL 2008

di Davide Mainero

Obiettivo di queste poche righe è di chiarire l'attuale sistema di regole che delimita l'azione dei comuni nell'ambito del servizio pubblico di raccolta e trattamento dei rifiuti nella provincia di Torino, questa premessa è fondamentale per capire gli obiettivi di raccolta differenziata previsti e commentare i risultati ottenuti.

Nell'ambito dei servizi pubblici il sistema di raccolta è trattamento rifiuti oggi si regge su due "gambe". La prima, basata sulla legge regionale 24/2002, individua bacini territoriali in cui i comuni devono consorziarsi ed organizzare i servizi di raccolta rifiuti affidandoli attraverso gara o in modo diretto ad una propria azienda attraverso un meccanismo definito giuridicamente "in house", in questo ambito opera l'attuale Consorzio ACEA che deve anche far rispettare gli obiettivi di raccolta differenziata e di uniformità del sistema sul proprio bacino di riferimento (47 comuni tra cui anche Macello).

Il consorzio ACEA ha affidato "in house" ad ACEA Pinerolese Industriale SpA il servizio di raccolta rifiuti, azienda che di fatto si occupa anche di altri servizi per conto dei comuni aderenti o meno al consorzio ACEA (servizio idrico integrato, distribuzione a rete gas).

La seconda gamba su cui si regge il sistema è quello degli ambiti territoriali ottimali relativi ai rifiuti, questi ultimi definiti dalla legge nazionale 152/2006, possono non coincidere con i bacini dei consorzi, così è nel caso dell'ambito di riferimento per il nostro comune. L'ambito infatti è quello dell'ATOR che coincide con tutta la provincia di Torino e raccoglie più bacini. Ogni ambito ha come obiettivo preciso l'autosufficienza relativamente al trattamento/avvio a recupero ed allo smaltimento dei rifiuti raccolti oltre al rispetto della diminuzione dei rifiuti biodegradabili smaltiti in discarica. L'ATOR ha quindi un ruolo, diverso dai consorzi, di pianificazione impiantistica e di definizione dei costi di trattamento per le aziende che vi operano, affida quindi l'attività di realizzazione degli impianti alle aziende e ne fissa i prezzi di trattamento per i rifiuti urbani. All'ATOR si riferisce ACEA Pinerolese Industriale SpA relativamente ai rifiuti avviati a discarica ed ai rifiuti trattati presso il polo ecologico integrato dei rifiuti (linea di digestione anaerobica e compostaggio), dove si trattano rifiuti provenienti da circa un terzo della provincia di Torino.

Nel caso del comune di Macello il gestore delle raccolte rifiuti e di chi li tratta coincide con ACEA Pinerolese Industriale SpA, il comune poi risponde ad un preventivo ricevuto dal consorzio per le raccolte ed il trattamento.

Oggi questo contesto genera due obiettivi principali, il primo il raggiungimento di una percentuale di raccolta differenziata minima (50%) e del rispetto di un quantitativo minimo pro-capite di rifiuto biodegradabile a discarica, aspetto che coincide con la necessità di raccolta dell'organico.

Macello, come altri comuni del bacino, ha aderito ad un sistema di raccolta rifiuti rivisto e riorganizzato per ecopunti dal 2006. Il servizio prevede la concentrazione in appositi spazi, ecopunti, di tutte le frazioni di raccolta (RSU, vetro, carta, plastica ed organico) a cui confluiscono un numero di nuclei familiari. Questo sistema, ancora stradale e non porta a porta, ha aumentato le raccolte differenziate nel comune calmierando gli aumenti.

Ma oggi dove siamo e, soprattutto, stiamo rispettando gli obiettivi prefissati? Il risultato non è eccezionale, infatti dopo un avvio del sistema positivo tutto il comune ha rallentato con situazioni altalenanti distinte per ecopunti. Rileggendo i dati del 2008 ed aggregandoli ho calcolato la percentuale di raccolta differenziata mese per mese per ogni ecopunto, calcolando poi la media annua. Questo permette di confrontarci sulle rese nel tempo ma anche sulla resa finale, vero obiettivo.

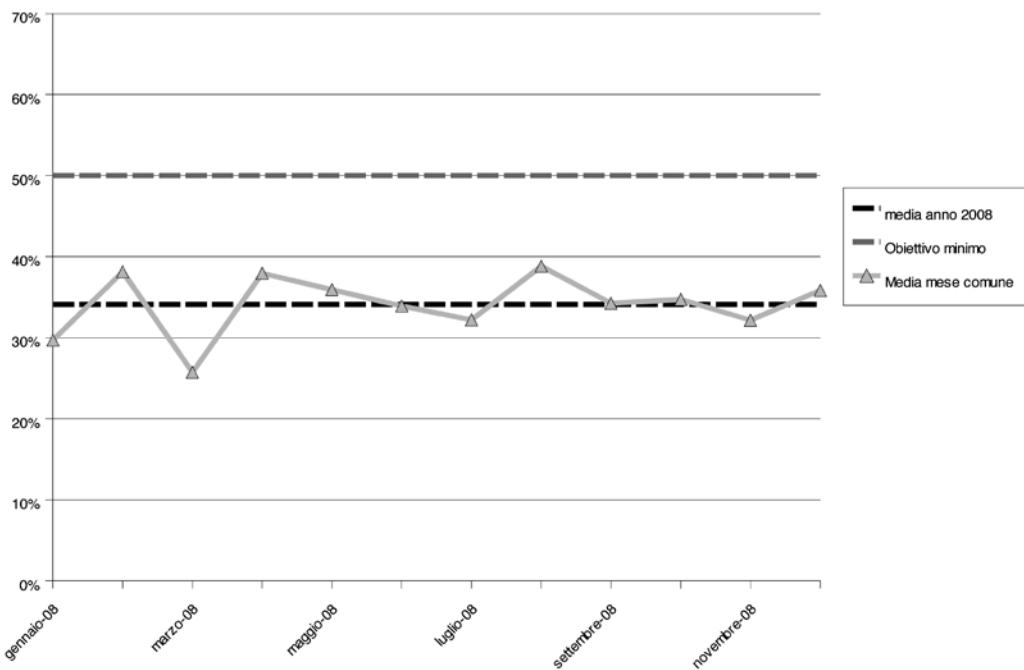


Figura 1; andamento della percentuale di raccolta differenziata mensile nel corso del 2008 senza considerare il contributo dato dalle ecoisole

In figura 1 sono confrontati gli andamenti per ogni mese della percentuale di RD ed è tracciato il valore obiettivo del 50%, si segnala che il comune di Vigone che ha adottato lo stesso sistema di Macello ha raggiunto il 60% di RD. Ci si chiede quindi perchè Macello non dovrebbe raggiungere lo stesso risultato.

Elemento utile a capire l'andamento delle raccolte differenziate è il valore medio mensile di tutto il comune che oscilla attorno al valore medio, dicendoci indirettamente che la situazione è stabile ma lontana di circa 10 punti percentuale dall'obiettivo (circa 5 punti di fatto ci sono riconosciuti dal recupero attraverso il sistema di Ecoisole - Vigone con la stessa logica è al 55%).

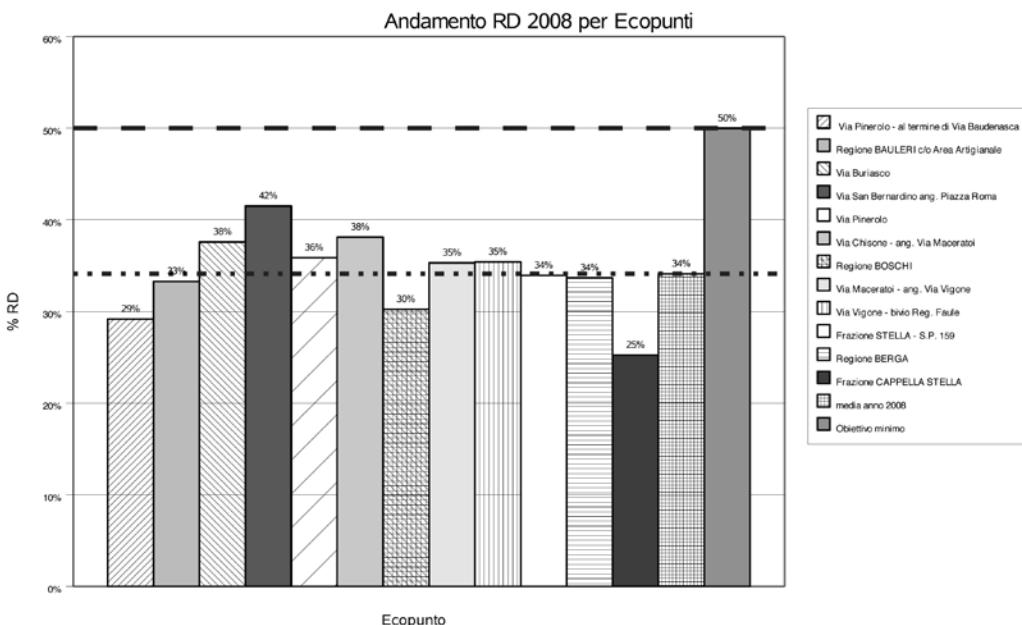


Figura 2; andamento della percentuale di raccolta differenziata per ogni ecopunto nel corso del 2008

In figura 2 è rappresentato il confronto tra le medie anno 2008 per ogni ecopunto, la media del comune sull'anno (barra tratto punti) e l'obiettivo minimo del 50%. Questo grafico permette di confrontare i singoli ecopunti ed il loro diverso comportamento annuo. Anche in questo caso il risultato è comunque distante dal valore obiettivo e di riferimento.

I benefici del raggiungimento minimo del 50% ed oltre di RD sono diretti per le tasche dei cittadini, deve essere infatti chiaro che i costi di avvio a recupero (Carta, plastica, vetro ed organico) sono più bassi dei costi di smaltimeto a discarica (RSU), questo a causa dell'ecotassa applicata a discarica e dei contributi che le frazioni differenziate

ricevono dal sistema CONAI in ragione della maggiore o minore purezza merceologica. Quindi più è alta la percentuale di RD e più è pura minore sono i costi che il comune deve sostenere e che fa sostenere al cittadino.

La purezza delle frazioni merceologiche delle raccolte differenziate è quindi un altro elemento, non secondario. Maggiori sono le impurità presenti (carta con plastica all'interno, vetro con metalli ecc...) minori sono i benefici economici che il sistema CONAI riconosce all'azienda, questo significa che l'assunzione RD = risparmio di denaro vale se e soltanto se le frazioni raccolte rispettano la purezza merceologica prevista (le regole su cosa conferire e dove).

Ricapitolando quindi si ha che per migliorare il nostro sistema di raccolta differenziata dobbiamo:

- aumentare il grado di partecipazione al sistema, più differenziamo meno ci costa!
- migliorare le quantità ma anche la qualità del rifiuto raccolto, conoscere e rispettare le regole!

Per fare questo abbiamo pensato di segnalare in questo numero del Buriasco-Macello i risultati ottenuti nel 2008 ed il pratico dizionario rifiuti, che permette una volta staccato dalle pagine centrali di avere sotto mano il destino per una lunga serie di tipologie di rifiuti non sempre così chiaro. In parallelo è stato avviato il servizio di controllo sugli ecopunti, crediamo infatti che la partecipazione di tutti si raggiunga anche attraverso il controllo e la correzione dei comportamenti non corretti.

Per completezza vi lascio alcuni riferimenti di siti dove chi vuole potrà approfondire quanto detto.

Leggi di riferimento:

http://extranet.regione.piemonte.it/ambiente/rifiuti/dwd/normativa/norme_stato/dlgs_152_06.pdf

http://extranet.regione.piemonte.it/ambiente/rifiuti/dwd/normativa/norme_reg/lr_24_02_smi.pdf

Sito regionale:

<http://extranet.regione.piemonte.it/ambiente/rifiuti/>

ATOR:

http://www.provincia.torino.it/ambiente/ato_r/index

ACEA Pinerolese industriale SpA – ambiente

(in particolare per il dizionario rifiuti aggiornato nel tempo):

<http://ambiente.aceapinerolese.it/>

DIZIONARIO DEI RIFIUTI

Prontuario sul corretto conferimento dei rifiuti domestici.
A cura di Acea.

a

Abiti usati	contenitore indumenti
Accendini	secco residuo
Accumulatori per auto	Ecoisola
Acetone	Ecoisola
Acidi	Ecoisola
Acquaragia	Ecoisola
Adesivi	secco residuo
Agende (di carta)	carta
Aghi da cucito	secco residuo
Alcool (contenitore vuoto)	plastica/metalli
Alimenti deteriorati	umido/compostiera
Alluminio	plastica/metalli
Amianto	ditte autorizzate
Ammoniaca	Ecoisola
Antenne	Ecoisola
Antiparassitari domestici	Ecoisola
Antiruggine	Ecoisola
Apparecchiature elettriche ed elettroniche	Ecoisola
Armadi	Ecoisola
Aspirapolvere	Ecoisola
Asse da stiro	Ecoisola
Assi in legno	Ecoisola
Assorbenti igienici	secco residuo
Attaccapanni	Ecoisola
Audiocassette	secco residuo
Avanzi di cibo	umido/compostiera

b

Bacinella in plastica	Ecoisola
Bambole	secco residuo
Barattoli in plastica (lavati)	plastica/metalli
Barattoli in metallo (lavati)	plastica/metalli
Barattoli in vetro (lavati)	vetro
Bastoncini con cotone	secco residuo
Batteria di automobile	Ecoisola
Batteria esausta (pile)	contenitore pile/Ecoisola
Batteria per cellulare	Ecoisola
Batuffoli di cotone	umido
Baule	Ecoisola
Bende, garze (origine domestica)	secco residuo
Berretti	contenitore indumenti
Biancheria intima	contenitore indumenti
Bicchieri in plastica	secco residuo

Bicchiere in vetro	vetro
Biciclette	Ecoisola
Bilance	Ecoisola
Biro	secco residuo
Biscotti	umido/compostiera
Blister in plastica	plastica/metalli
Boccetta vetro del profumo (vuota)	vetro
Bombola del gas	rivenditori autorizzati
Bomboletta spray etichettate con simbolo T. F.	Ecoisola
Bomboletta spray (vuote)	plastica/metalli
Borsa di plastica	plastica/metalli
Bottiglia di plastica	plastica/metalli
Bottiglia di vetro	vetro
Bottoni	secco residuo
Brik (latte, succhi, etc.)	carta
Bucce di frutta e verdura	umido/compostiera
Buste da lettera	carta
Busta di nylon	plastica/metalli

C

Calcolatrici	Ecoisola
Calze/calzini	contenitore indumenti
Candele	secco residuo
Capelli	umido
Caraffe di plastica	secco residuo
Caraffe di vetro	vetro
Carne	umido
Carrozzine	Ecoisola
Carta carbone	secco residuo
Carta crespa	carta
Carta da cucina con residui organici	umido
Carta da forno	secco residuo
Carta da pacco	carta
Carta oleata	secco residuo
Carta per affettati/formaggi	secco residuo
Carta plastificata	secco residuo
Carta stagnola (alluminio) pulita	plastica/metalli
Carta stagnola (alluminio) sporca	secco residuo
Carta vetrata	secco residuo
Cartocci di latte e succhi	carta
Cartoline	carta
Carton gesso	Ecoisola
Cartoncino	carta
Cartone della pizza (senza residui di cibo)	carta
Cartucce per stampanti	Ecoisola/ecobox **
Casco per moto	Ecoisola
Cassetta audio e video	secco residuo
Cassetta in plastica e legno	Ecoisola
Cavi elettrici	Ecoisola
CD e custodia CD	secco residuo
Cellophane	plastica/metalli
Cellulare	Ecoisola
Cenere (raffreddata)	umido/compostiera
Ceramica	secco residuo
Cerotti	secco residuo
Ceste di vimini	Ecoisola

d

Chiavi	secco residuo
Cialde del caffè in plastica o metallo	secco residuo
Colla stick	secco residuo
Collant	secco residuo
Computer e accessori	Ecoisola
Congelatore	Ecoisola
Contenitori per alimenti (sciacquati)	
di alluminio	plastica/metalli
in carta	carta
in plastica	plastica/metalli
Coperchio yogurt (pellicola alluminio)	plastica/metalli
Coperte	contenitore indumenti
Copertoni per automobili	Ecoisola
Cosmetici	secco residuo
Cotone (batuffoli)	umido
Cozze (gusci)	umido

e

Elastici	secco residuo
Elettrodomestici	Ecoisola
Erba	compostiera/Ecoisola
Escrementi animali	umido
Eternit (lastre o tubi)	ditte autorizzate
Etichette adesive	secco residuo

f

Fasciatoio	Ecoisola
Farmaci	contenitori farmaci
Fazzoletti di carta usati	umido
Federe	contenitore indumenti
Ferro da stiro	Ecoisola
Fiale per iniezioni	contenitori farmaci
Fiammiferi usati e spenti	secco residuo
Film in plastica (pulito)	plastica/metalli
Film in plastica (sporco)	secco residuo
Fiammiferi (raffreddati)	secco residuo
Fili elettrici	Ecoisola
Filtri di tè/caffè	umido/compostiera
Filtri olio motore	Ecoisola
Fiori finti	secco residuo
Fiori recisi (senza fili di ferro)	umido/compostiera
Fiori secchi	plastica/metalli
Fitofarmaci (provenienza domestica)	Ecoisola
Flacone in plastica (PET, PE, PVC)	plastica/metalli
Flacone in plastica detersivi, detergenti	plastica/metalli

Floppy disk (dischetto del computer)	secco residuo
Fogli di carta o cartoncino	carta
Foglie (modiche quantità)	umido/compostiera
Foglie (più di un sacchetto)	Ecoisola
Fondi di caffè	umido/compostiera
Forbici	secco residuo
Forno	Ecoisola
Fotografie	secco residuo
Fotocopie	carta
Friggitrice	Ecoisola
Frigorifero	Ecoisola
Frullatore	Ecoisola
Frutta	umido/compostiera

g

Garze	secco residuo
Giocattoli in plastica (grandi)	Ecoisola
Giocattoli in plastica (piccoli)	secco residuo
Giornali	carta
Girello per bambini	Ecoisola
Gomma da masticare	secco residuo
Gommapiuma	secco residuo
Gomme per cancellare	secco residuo
Grassi da frittura (es. burro)	Ecoisola
Grattugia	secco residuo
Gruccia appendiabiti	secco residuo
Guanti per le pulizie (plastica)	secco residuo
Guarnizioni	secco residuo
Gusci di crostacei (cozze, vongole,...)	umido
Gusci d'uovo	umido/compostiera
Gusci di frutta secca	umido

i

Imballaggi carta cartone cartoncino	carta
Imballaggi in metallo (puliti)	plastica/metalli
Imballaggi in plastica (puliti)	plastica/metalli
Imballaggi in polistirolo (puliti)	plastica/metalli
Incarti brioches	plastica/metalli
Indumenti	contenitore indumenti
Inerti	Smaltitori autorizzati
Insetticida	Ecoisola

/

Lacca per capelli (contenitore)	plastica/metalli
Lametta usa e getta	secco residuo
Lampade/Lampadari	Ecoisola
Lampade al neon	Ecoisola
Lampadina (ad incandescenza)	secco residuo
Lastra di radiografie	secco residuo
Lastre di vetro	Ecoisola
Latte e lattine metalliche (pulite)	plastica/metalli
Lavastoviglie	Ecoisola
Lavatrice	Ecoisola
Legno trattato	secco residuo/Ecoisola
Lenti di occhiali	secco residuo
Lettiere animali	secco residuo
Lenzuola	contenitore indumenti
Lettore CD/DVD	Ecoisola
Libri	carta
Lische di pesce	umido

m

Macchine per cucire/maglieria/tessitura	Ecoisola
Macerie (laterizi)	Smaltitori autorizzati
Materassi	Ecoisola
Matite	secco residuo
Mattonelle ceramica	Smaltitori autorizzati
Mattoni	Smaltitori autorizzati
Medicinali	contenitori farmaci
Mensole in legno	Ecoisola
Mobili	Ecoisola
Mollette per il bucato	secco residuo
Monitor	Ecoisola
Motorino	demolitore autorizzato
Mouse	Ecoisola

n

Nastro adesivo	secco residuo
Nastri per regali	secco residuo
Negativi fotografici	secco residuo
Neon (lampade)	Ecoisola
Noccioli (frutta)	umido/compostiera
Nylon (imballaggi)	plastica/metalli

o

Occhiali	secco residuo
Oggetti in gomma	secco residuo
Olio per automobili	Ecoisola
Olio da frittura (d'oliva, di semi...)	Ecoisola
Ombrelli	secco residuo
Orologi	Ecoisola
Ortaggi	umido/compostiera
Ossa animali (di origine domestica)	umido
Ovatta	umido

p

Pala	Ecoisola
Pallets	Ecoisola
Pane vecchio/raffermo	umido/compostiera
Pannolini, pannolini	secco residuo
Passeggini	Ecoisola
Pastiglie/pillole	contenitore farmaci
Pattini a rotelle	Ecoisola
Peli	umido
Pellicola di alluminio per alimenti	plastica/metalli
Pellicola fotografica	secco residuo
Pellicola plastica per alimenti (pulita)	plastica/metalli
Peluche	secco residuo
Pennarelli	secco residuo
Penne a biro	secco residuo
Pennelli	secco residuo
Pentole	Ecoisola
Persiane	Ecoisola
Pesce	umido/compostiera
Phon per capelli	Ecoisola
Piante da appartamento	umido/compostiera
Piatti	secco residuo
Pile (batterie)	contenitore pile/Ecoisola
Pirofila	secco residuo
Piume animali (modiche quantità)	umido
Pneumatici (max 2)	Ecoisola
Poliaccoperati	secco residuo

q

Polistirolo (imballaggi)	plastica/metalli
Polistirolo (oggetti vari)	secco residuo
Poltrona	Ecoisola
Porcellana	secco residuo
Posate in metallo	secco residuo
Posate in plastica	secco residuo
Potatura	compostiera/Ecoisola
Preservativi	secco residuo
Piatti in plastica	secco residuo

S

Quaderni	carta
Radio	Ecoisola
Ramaglie	compostiera/Ecoisola
Rasoi elettrici	Ecoisola
Rastrello	Ecoisola
Reti di letti	Ecoisola
Retine in plastica di frutta e verdura	plastica/metalli
Righello	secco residuo
Riviste	carta
Rullino fotografico	secco residuo
Sabbia di lettiera animali	secco residuo
Sacchetti di carta	carta
Sacchetti di plastica (puliti)	plastica/metalli
Sacchetti dell'aspirapolvere	secco residuo
Salviette di carta umidificate	secco residuo
Sanitari (lavello, WC, etc.)	Ecoisola
Sapone	secco residuo
Scaffali	Ecoisola
Scanner	Ecoisola
Scarpe	contenitore indumenti
Scarti di cucina	umido/compostiera
Scatole di cartone (smontate e ridotte)	carta
Scatole in cartone per alimenti (es. pasta, riso)	carta
Scatolette di latta (sciacquate)	plastica/metalli
Sciroppi (medicinali)	contenitore farmaci
Scopa	secco residuo
Scopa elettrica	Ecoisola
Scopatura	secco residuo
Scotch	secco residuo
Secchi/secchielli	Ecoisola
Sfalci	compostiera/Ecoisola
Sigarette	secco residuo
Siringhe usate (origine domestica)	secco residuo
Smalti	Ecoisola
Spazzole/spazzolini	secco residuo
Spazzolini elettrici	Ecoisola
Specchi	Ecoisola
Spugna	secco residuo
Stagnola (pellicola alimenti) pulita	plastica/metalli
Stampante	Ecoisola
Stoviglie rotte	secco residuo
Straccio	secco residuo
Stuzzicadenti	secco residuo
Sughero	secco residuo

t

Taniche plastica (grandi)	Ecoisola
Taniche plastica (piccole)	plastica/metalli
Tappi di plastica	plastica/metalli
Tappi di sughero	secco residuo
Tappi metallici	plastica/metalli
Tazze, tazzine	secco residuo
Telefoni e Telefonini	Ecoisola
Telescopio	Ecoisola
Termometri	Ecoisola
Terracotta	secco residuo
Tetra Pak®	carta
Tintura per capelli o abiti (contenitori)	plastica/metalli
Tintura per abiti o scarpe	Ecoisola
Toner	Ecoisola/ecobox **
Torsoli	umido
Tostapane	Ecoisola
Tovagliolo di carta sporco	umido
Trielina	Ecoisola
Trucchi	secco residuo
Tubetti in metallo vuoti (creme, dentifrici,..)	plastica/metalli
Tubetti in plastica vuoti (creme, dentifrici,..)	plastica/metalli
Tubi in gomma	Ecoisola
Tubi di metallo	Ecoisola

U**V**

Uova	umido
Utensili bricolage	Ecoisola
Valigie	Ecoisola
Vaschette (lavate/sciacquate):	
in plastica	plastica/metalli
in polistirolo	plastica/metalli
Metalliche	plastica/metalli
Vasetti dello yogurt (sciacquati)	plastica/metalli
Vasi (ceramica)	secco residuo
Vasi (plastica) di piccole dimensioni	secco residuo
Vasi (terracotta) di piccole dimensioni	secco residuo
Vasi di grandi dimensioni	Ecoisola
Ventilatori	Ecoisola
Verdura (residui)	umido/compostiera
Vernici	Ecoisola
Vestiti	contenitore indumenti
Vetri (non temperati)	vetro
Videocamera	Ecoisola
Videocassette	secco residuo
Videogame	Ecoisola
Videoregistratore	Ecoisola
Viti metalliche	secco residuo
Volantini (carta)	carta

Z

Zaino	secco residuo
Zanzariera (anche il telaio)	Ecoisola
Zanzariera (telo)	secco residuo
Zappa	Ecoisola
Zerbino	secco residuo
Zoccoli	contenitore indumenti

** Per le aziende, gli uffici e le scuole è possibile aderire al servizio ECO-BOX (www.ambiente.aceapinerolesse.it)

ECO-PUNTI ED ECOISOLE: ALLEATI PER LA DIFFERENZIATA!

CONSIGLI PER UNA RACCOLTA DIFFERENZIATA DI QUALITÀ

- La carta ed il vetro vanno conferiti sfusi (senza sacchetti) nei rispettivi casonetti.
- L'organico va conferito nel casonetto marrone, previo inserimento in sacchetti, preferibilmente biodegradabili.
- Il rifiuto secco indifferenziato va gettato nel casonetto grigio, previo inserimento in sacchetti.
- Non gettare nei casonetti materiali ingombranti (mobili, elettrodomestici, residui di potatura, sfalci, ecc.). Tali rifiuti vanno portati all'Ecoisola.
- Svuotare, smontare ed appiattire le scatole in cartone, prima del conferimento nel casonetto giallo.
- Schiacciare le bottiglie in plastica, le lattine e gli imballaggi più voluminosi.
- Non abbandonare rifiuti fuori dai casonetti.

UTILIZZARE LE ECOISOLE!

In Ecoisola possono essere conferiti solo ed esclusivamente rifiuti provenienti da utenze domestiche (o assimilate) del bacino ACEA.

- Sfalci e potature
- Mobilio
- Altri rifiuti ingombranti
- RAEE*: es. frigoriferi, televisori, piccoli elettrodomestici, computer, stampanti, ecc..
- Materiali ferrosi
- Legname
- Batterie auto
- Oli e grassi da frittura
- Oli minerali
- Esausti di stampa
- Medicinali
- Pile e batterie
- Vetro
- Carta
- Plastica/metalli
- Indumenti

* Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Aggiornato a febbraio 2009.

Per aggiornamenti: www.ambiente.aceapinerolese.it

LA PRO LOCO DI MACELLO HA COMPIUTO TRE ANNI

Intervista al Presidente Giuseppe Bertone

Siamo andati ad intervistare il sig. Bertone Giuseppe che è stato eletto per la seconda volta presidente della Pro Loco di Macello per fare il punto sulle attività svolte e sui futuri programmi dell'associazione.

Quando, come e perché è nata la Pro Loco?

Io comincerei dal perché: innanzi tutto c'era una forte richiesta in tal senso da parte della popolazione macellese, inoltre il Comune di Macello aveva bisogno di un ente ufficialmente riconosciuto con tanto di partita IVA cui fare riferimento per tutte le attività socio-culturali a cui doveva in qualche modo partecipare, anche sul piano economico, per cui nella primavera del 2005 ha convocato i rappresentanti delle varie associazioni presenti sul territorio (Alpini, Centro Ricreativo Stella, Commercianti, Donne Rurali, Società Operaia, Stella Azzurra), delegando come proprio rappresentante l'assessore Mainero Davide per iniziare un percorso che è durato circa sei mesi e da cui è nato lo Statuto della Pro Loco; sono state quindi indette le prime elezioni con un elenco di candidati che si erano proposti da cui è uscito il primo consiglio direttivo, che a sua volta ha nominato Presidente, Vice Presidente, Cassiere, ecc.. e che ha costituito ufficialmente la Pro Loco con atto notarile il 4-12-2005. La Pro Loco è diventata operativa ad inizio del 2006 raggiungendo il ragguardevole numero di circa 300 iscritti che, possiamo dire con orgoglio, si è mantenuto costante negli anni. Ricordo che la nostra Pro Loco ha dato la sua adesione all'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco Italiane) fornendo così ai propri iscritti ulteriori possibilità e agevolazioni come lo sconto su assicurazioni auto.

Cosa è cambiato tra il primo e secondo direttivo?

Alcuni membri del direttivo attuale hanno percorso tutto l'iter della preparazione dello statuto, loro con la maggioranza degli altri membri sono stati eletti entrambe le volte, alcuni, per motivi personali, hanno deciso di dare le dimissioni durante il mandato o di non più ricandidarsi la seconda volta e a queste persone va il nostro ringraziamento per il lavoro svolto, però sono subentrati altri membri altrettanto efficienti e motivati. Desidero dire che il gruppo con cui lavoro è composto da persone valide e volenterose, anche se, come in tutte le forme democratiche, alcune volte i vari argomenti degli ordini del giorno non sono unanimemente condivisi, anzi sono discussi, anche animatamente, ma quando infine, con le opportune modifiche, vengono approvati diventano patrimonio di tutto il direttivo e ogni membro fa la sua parte per garantirne il successo.

Quali attività hanno contraddistinto la Pro Loco in questi anni?

Come recita lo Statuto, la nostra Associazione deve promuovere le attività turistiche, culturali, sociali del territorio, per cui in questi anni abbiamo organizzato, in collaborazione con il centro “B-B-C” di Pinerolo e con il contributo della Parrocchia e del Comune, che ci permettono di usare locali di loro proprietà, “Estate ragazzi”: tre settimane nel periodo di chiusura scolastica in cui gli alunni delle elementari e delle medie possono svolgere attività didattica, giocare e stare insieme con un’assistenza professionalmente valida e con la possibilità di pranzare nella mensa della scuola, il tutto con dei costi decisamente competitivi; “Il pranzo dell’anziano”: ritrovo annuale in cui la comunità macellese, tramite la Pro Loco, intende ringraziare i “meno giovani” per il loro contributo di lavoro, impegno e saggezza; “Il carnevale dei bambini”: pomeriggio in allegria dedicato ai nostri piccoli compaesani; inoltre dopo la S. Messa della notte di Natale, fuori della chiesa, viene montato un gazebo e vengono distribuiti gratuitamente panettone e bevande calde.

Da un paio d’anni organizziamo con la Pro Loco di Buriasco una biclettata con “marenda sinòira” conclusiva, per far conoscere agli abitanti dei due paesi le bellezze artistiche del territorio e l’amenità delle campagne che ci circondano.

In questi anni abbiamo organizzato diverse gite turistico-culturali di un giorno: Euroflora a Genova, mercatino di Natale ad Annecy, festa dei fiori a S. Remo, carnevale a Cento, visite a Palazzo Madama di Torino ed alla Reggia di Venaria Reale (con l’accompagnamento di una guida), parco divertimenti di Gardaland, spettacolo di Arturo Brachetti al teatro Alfieri, festa degli agrumi a Menton; o di più giorni, come i mercatini di Natale di Innsbruck e della Baviera, sempre con delle quote



Cena sotto l’Ala Comunale durante la festa patronale di Macello, luglio 2009



Il team dei volontari della Pro Loco

di partecipazione il più possibile contenute.

Oltre a questo sono due anni che nel mese di luglio organizziamo la festa patronale di Macello con tutto il corollario di mostre, concerti e manifestazioni ad essa legati ed è certamente questo il nostro compito più gravoso e se siamo in grado di portarlo avanti è solo grazie all'impegno ed al contributo di tanti, per cui colgo l'occasione per invitare ad unirsi a noi tutte le persone di buona volontà che intendono darci una mano e che saranno oltremodo gradite e benaccette. A questo proposito mi fa piacere sottolineare la soddisfazione e la riconoscenza di molti macellesi nel vedere la partecipazione dei volontari di Stella per la buona riuscita della festa patronale, collaborazione intesa non solo per il lavoro, ma anche per il prestito delle diverse attrezzature di proprietà del "Centro Ricreativo Stella". Io penso che questa unione d'intenti fra gli abitanti del capoluogo e della frazione sia il successo maggiore che la Pro Loco ha ottenuto dalla sua nascita. Ricordo che gli utili ricavati sono in buona parte stati investiti per l'acquisto di attrezzi necessarie, come il palco modulare che usiamo per i diversi spettacoli o come l'incremento del numero di tavoli e sedie e che i bilanci conclusivi di ogni anno sono pubblici e vengono inviati a tutte le famiglie macellesi.

Oltre a tutte queste manifestazioni l'associazione collabora con l'assessore alla cultura sig. Careglio Valter, per la riuscita dei numerosi

spettacoli: teatrali, musicali, cinematografici, storico-culturali che formano il calendario dei "Loci ameni", che si svolge nel periodo estivo sul territorio comunale.

Quali sono i vostri programmi per il futuro?

Le diverse manifestazioni che ho prima elencato (carnevale bimbi, estate ragazzi, festa patronale di Macello, biciclettata, festa dell'anziano) sono confermate anche per il 2009, in più sono allo studio o addirittura stanno per iniziare altre iniziative come degli incontri pomeridiani al sabato per l'intrattenimento dei bambini e dei ragazzi, con l'intento di creare una maggiore socializzazione tra di loro. Anche per questi appuntamenti è richiesta e gradita la collaborazione sia dei genitori che di altri adulti. Stiamo pensando ad alcune gite e nell'autunno speriamo di poter iniziare dei corsi di lingue straniere e di computer.

Vorrei ricordare che il nostro direttivo è ben lieto di accettare qualsiasi suggerimento di qualunque genere per progredire e poter quindi offrire alla popolazione un servizio sempre migliore.

Approfitto della possibilità che mi viene offerta da questa gradita intervista per far conoscere, attraverso le pagine del "Buriasco-Macello", la nostra associazione a tutte quelle famiglie che abitano a Macello da poco tempo, invitandoli ad iscriversi ed a prendere parte alle nostre iniziative; ricordo infine che la nostra sede e le nostre attrezziature sono a disposizione delle associazioni, degli iscritti e dei residenti nei modi e tempi previsti dal nostro regolamento e che l'elenco dei membri, con relativi incarichi, del nuovo direttivo che è stato eletto alla fine del 2008 è il seguente:

Bertone Giuseppe	<i>Presidente</i>
Povero Mario	<i>Vice Presidente, addetto alle relazioni con gli enti esterni e le altre Pro Loco</i>
Massimino Nadia	<i>Segretaria, addetta ad Estate Ragazzi e corsi</i>
Fiore Valeria	<i>Cassiera, addetta al bilancio, ad Estate Ragazzi e corsi</i>
Drua Ivano	<i>Addetto alle relazioni con le associazioni, privati cittadini, sede e materiali</i>
Fiore Chiaffredo	<i>Addetto alle relazioni col Comune, le associazioni, privati cittadini, sede e materiale</i>
Depetris Dario	<i>Addetto SIAE e approvvigionamenti</i>
Surra Giorgina	<i>Addetta fiscale</i>
Aimone Alessandro	<i>Addetto sede e materiali</i>
Sanmartino Nico	<i>Addetto alle relazioni con le associazioni, privati cittadini, sede e materiale</i>

Grazie presidente, buon proseguimento nel vostro impegno a lei e a tutto il direttivo.

COMMVENTI SCRITTI DEI BIMBI DELLE ELEMENTARI
IN OCCASIONE DEL IV NOVEMBRE

“CARI MAMMA E PAPÀ...”, L’ULTIMA LETTERA DI VOSTRO FIGLIO AL FRONTE

È sempre commovente la cerimonia del IV Novembre da alcuni anni anticipata all’ultima domenica di ottobre. A rendere più suggestiva e toccante il ricordo, oltre alla partecipazione degli Alpini e dei pochi ex combattenti e reduci rimasti, è la presenza dei ragazzi delle Elementari, accompagnati e preparati adeguatamente dai loro insegnanti.

Nel 2008 la creatività di questi alunni è poi stata eccezionale proponendo delle possibili lettere scritte dai soldati buriaschese caduti in guerra e ricordati da un cippo.

In occasione del IV Novembre, ogni anno veniamo di fronte a questi cippi, ma non sappiamo molto della storia di questi giovani soldati morti in guerra. Quest’anno noi di 5^ abbiamo provato a scrivere qualcosa su di loro, ma abbiamo trovato solo alcuni nome ed alcune date. Queste che vi stiamo per leggere sono delle lettere scritte da noi, immaginando di essere al fronte e di scrivere una lettera ai nostri cari.

Cari mamma e papà, sono ancora in guerra; qui si sta male, si respira fumo e polvere e praticamente non si mangia più. Il mio migliore amico è morto, io sono stato ferito alla gamba destra, ma ora sto bene. Mi sono fatto nuovi amici. Siamo ancora abbastanza numerosi e ci aiutiamo a vicenda. Vi prego, prendetevi cura della mia casa: farò di tutto per difendere l’Italia. Mi mancate tantissimo entrambi. Vi sarò sempre vicino. Vi voglio tanto bene. Non vi scorderò mai. Siete nel mio cuore.

Vs. Martino LOSANO, nato a Buriasco il 14.3.1882, abitante in via Dabormida.

Marcello

Cari compagni, ora tocca a me. Andrò a raggiungere tutti quelli che hanno dato la vita per l’Italia. Voi sapete il compito che vi tocca. Io muoio, ma l’idea resta e ben viva. Siamo alla fine di tutti i mali. Se vivrete, tocca a voi rifare questa Italia, con un sole così caldo, con le mamme così buone e con i padri così coraggiosi. W l’Italia. W la Libertà.

Bartolomeo BELTRAMINO, nato a Buriasco il 25.12.1881, morto in guerra a Cividia il 22.9.1915.

Francesco

Cari mamma e papà, mi mancate molto. Come state? Io sto abbastanza bene ma qui ho fame e freddo. Per coprirmi ho sfilato la giacca ad un soldato morto e gli ho preso anche le armi e i colpi. Mi serviranno in battaglia perché qui si combatte spesso e le munizioni scarseggiano. Vi manderò questa lettera appena possibile e spero che la riceverete. Se in futuro non potrò scrivervi un'altra lettera pregate che Dio mi accolga tra le sue braccia. Vi voglio bene. Un bacio e W l'Italia.

Il Vs. adorato figlio Lorenzo SANMARTINO, nato a Riva di Pinerolo il 1.2.1893, abitante in vicolo Manieri, morto in guerra il 15.5.1916 vicino a Trento.

Fabrizio

Quella che ho scritto io è una storia vera. Era il mattino del 15 settembre 1944 quando la mia bisnonna Maria si trovò nel cortile di casa un partigiano inseguito dai tedeschi. Lei era sola in casa ma non esitò e lo nascose nel fienile. Arrivarono poi i tedeschi con i cani al seguito, ma per fortuna riuscì a convincerli che di lì non era passato nessuno.

Il partigiano rimase ancora nascosto per tutta la notte, poi all'alba se ne andò. Se i tedeschi avessero trovato il partigiano avrebbero senz'altro bruciato la casa e ucciso Maria.

Questo è uno dei tanti episodi della Resistenza che i nostri anziani ci raccontano ancora commossi per non farci dimenticare.

Emil

Cari mamma e papà, sono qua al fronte per combattere in questa terribile guerra che sembra non finire mai. In questo momento ho trovato un riparo sicuro con un mio amico e ho la possibilità di scrivervi qualche riga. Siamo isolati. Qua fa molto freddo. Si sta quasi sempre digiuni e la notte si dorme scoperti, si ghiaccia. Come state? C'è qualche novità? Il cappellano fra un po' mi darà la comunione. Voglio informarvi che a casa nella mia stanza, dietro il quadro della Madonna, c'è un po' di denaro, prendetelo per sopravvivere. Caro papà occupati dei miei fratelli, insegnali loro che la guerra è una brutta cosa e fai che sappiano che tutto questo non deve succedere mai più. Cara mamma, voletevi tutti bene e non litigate mai. Salutami tutti, vi mando un bacione. W l'Italia.

Cordiali e numerosissimi saluti da vostro figlio Giacomo DARÒ, nato a Buriasco il 1.12.1899, abitante in Appendini, disperso in guerra.

Erica

Cari mamma e papà, mi mancate molto. Qua la vita è dura, c'è pochissimo cibo e fa un freddo tremendo. La neve aumenta sempre di più e si fatica molto a camminare. Ci sono tanti feriti e morti, io sto bene e spero di farcela a tornare da voi. Adesso stiamo combattendo con molta difficoltà perché i nemici sono forti ed anche numerosi. I miei fratelli stanno bene? Salutatemi tanto e fate loro un grosso bacio. Non appena la guerra finirà verrò subito da voi per abbracciare. Vi voglio molto bene!

Vs. figlio Giovanni CORTE, nato a Buriasco il 14.11.1896, abitante in frazione Rivasecca, morto in guerra il 21.4.1917.

Giulia

Cari mamma e papà qui si combatte da mattina a sera. Si può dormire poco e fa molto freddo. Quando c'è la bufera il fuoco si spegne. Sono passati solo tre mesi dalla mia partenza e ho già visto troppi giovani morire. Abbiamo pochi fucili e sappiamo usarli a malapena. Ogni giorno vengono uccisi tanti nostri soldati. Ho molta paura. Nessuna guerra è giusta. La guerra porta solo morte e distruzione. Vi mando un bacio e un abbraccio forte. Vi penso sempre e non vedo l'ora di tornare da voi. Come state? Spero bene. E i miei fratelli invece? Mi auguro che siano rimasti a casa con voi. Io sto bene ma mi mancate. Non so bene quando tornerò e non so nemmeno se tornerò. Pregherò per voi.

Vostro per sempre Giovanni MARCHISANO, nato a Buriasco il 1.10.1921, abitante in via Dabormida, disperso in Russia a dicembre 1942, dichiarato irreperibile il 20.11.1952.

Amedeo

Cari mamma e papà a venti anni vi ho dovuto lasciare per andare in guerra. Mi hanno subito mandato al campo di battaglia. Quando sono partito non immaginavo che mi sareste mancati così tanto. Eravamo in tanti noi soldati: uno vicino all'altro, ogni volta che il nostro generale stava per dare l'attacco, il mio cuore batteva fortissimo. Molti di noi non ce la fanno, muoiono sul campo di battaglia. Anch'io temevo di non rivedervi più. Spesso penso ai momenti più lieti che ho passato con voi e spero tanto di potervi riabbracciare. Vi saluto con affetto. Viva l'Italia.

Vs. figlio Pietro GEUNA, nato il 25.10.1885, abitante in regione Priotti, morto l'11.12.1918 nell'ospedale da campo 93.

Michela

Caro fratello, da quando mi hanno mandato in guerra ho conosciuto nuovi amici, Andrea, Giuseppe, Lorenzo, Luigi. Ti voglio raccontare cosa ci è successo ieri: avevo visto muoversi qualcosa in lontananza e siamo andati tutti a vedere. Qualcuno ha sparato, ho visto qualcosa laggiù, andiamo a vedere? A terra c'era un nemico. Era morto! Poi abbiamo sentito un rumore, era un aereo. Ci sparava addosso! Abbiamo fatto attenzione a non essere colpiti. Poi per fortuna abbiamo visto un paese lì vicino e ci siamo rifugiati di corsa tra le case. Per questa volta ci siamo salvati. E' andata bene. Ma la guerra è una brutta cosa, speriamo che questa sia l'ultima e che i nostri figli possano godere la pace e la libertà.

Giuseppe RUDIERO, nato a Scalenghe il 25.1.1891, abitante in regione Priotti, morto in guerra il 13.12.1916

Wolfango

Quella che vi leggo ora è una storia vera. Il tenente Mario Allasino nacque a Buriasco il 26.2.1910. Ultimo di cinque figli di un fabbro, viveva in frazione San Bernardo. Dopo essersi diplomato geometra alla fine degli anni venti, prestò servizio militare come sottotenente di complemento. Successivamente intraprese la libera professione a Tenda, allora provincia di Cuneo. Nel dicembre del 1939 sposò a Borgo San Dalmazzo Agnese Fissore (Ines), che dal dopoguerra fu impiegata comunale a Buriasco sino agli anni '70. Con lo scoppio della guerra (giugno '40) venne richiamato con il grado di tenente e gli fu affidato il comando della 21^ compagnia della Guardia alla

Frontiera. Venne mandato a Tirana in Albania, al fine di preparare l'attacco alla Grecia. Di lui si persero le tracce in Jugoslavia a Plevie (nel 1943) in circostanze mai del tutto chiarite. Pare, sulla base della testimonianza del suo attendente, che fosse gravemente ferito in seguito ai combattimenti, allora venne momentaneamente adagiato sotto le arcate di un ponte in attesa che la situazione si normalizzasse. Però quando gli uomini della compagnia che comandava tornarono a recuperarlo, non lo trovarono più. Era sparito anche il ponte, saltato in aria. Anche Mario Allasino era stato inghiottito come migliaia di altri soldati dalla crudeltà della guerra... Dopo la guerra, la famiglia chiese aiuto a numerose organizzazioni internazionali come la Croce Rossa al fine di poterlo rintracciare o, nella peggiore delle ipotesi, saperne il luogo della sepoltura. Si interpellaron i commilitoni che condivisero le fasi concitate dell'ultimo combattimento. Tutto fu vano. Di lui non si seppe più nulla. Venne dichiarato ufficialmente disperso. Essendo appassionato di fotografia di lui rimangono molte foto scattate al fronte e periodicamente spedite a casa. Scrisse inoltre numerose lettere alla famiglia e proprio da questa corrispondenza si percepiscono tutta la tragicità e la preoccupazione di quei difficili momenti della guerra.

Ringrazio il nipote Aurelio Sanmartino per avermi dato questa importante testimonianza.

Emanuele



La partecipazione degli alunni della scuola primaria alla cerimonia del IV novembre rende più suggestivo e commovente il ricordo dei Caduti.

IL PRESEPIO VIVENTE COMPIE VENT'ANNI

QUANDO BURIASCO SI TRASFORMA NELLA BETLEMME DELL'ANNO 0: UN EVENTO CHE COINVOLGE L'INTERO PAESE E SI RIPROPONE OGNI TRE ANNI.
NEL 2011 LA PROSSIMA EDIZIONE.

di Gabriele Bruno

Correva l'anno 1989, era un sabato pomeriggio del mese di novembre, tre buriaschesi, per la cronaca Imerio Belforte, Carlo Rainaudo e Romano Armando si ritrovano nel salone del vecchio asilo con l'allora parroco don Antonio Buffa ed il sindaco Francesco Busso per verificare la possibilità di dare vita ad un presepio vivente per le strade e per le piazze del paese da proporre prima della messa di mezzanotte e nella serata del giorno di Santo Stefano.

La risposta fu: "provate". Si contattò la Pro Loco, era presidente Dino Monetti, che diede non solo l'assenso, ma fornì subito l'indispensabile appoggio e collaborazione. A capo dello staff tecnico per le luci audio e musica si trovarono Pierangelo Canavosio, Livio Castagno, Pierpaolo Rivoira e Paolo Marchisano e poi decine di entusiasti buriaschesi.

Alcuni di quei pionieri sono già mancati o, per motivi diversi, compresa l'età, si sono fatti da parte. Molti invece sono ancora oggi in prima fila a lavorare quando si tratta di allestire l'evento presepe.

Allora le scene vennero approntate sotto l'ala comunale, in piazza Gonnet e la grotta della natività trovò spazio sotto il porticato dell'asilo. Giuliano e Renata Sanmartino vestirono i panni di Giuseppe e Maria e il primo Gesù Bambino fu una bimba, Chiara Mainero.

Da allora l'avventura del "Presepe", con gli oltre due mesi richiesti per l'allestimento e decine e decine di buriaschesi coinvolti, ha visto ben dieci edizioni. Ripercorrere la storia di tutte non è facile, anche perché l'entusiasmo ed il grande impegno richiesto ha



fatto un po' trascurare la conservazione dei nomi e dei dati. Una cosa è certa: che questo è diventato l'evento più importante della storia recente di Burriasko, che ormai ritorna ogni tre anni. Ha assunto l'immagine di una grande manifestazione tanto da ottenere nell'ultima edizione del 2008 il patrocinio della Provincia e della Presidenza del Consiglio Regionale.

L'ultima rappresentazione è stata proposta in una veste decisamente diversa dalle precedenti edizioni; la regia è stata affidata a Ivano Arena. Sono stati circa 160 i buriaschesi e non, che con vari ruoli e personaggi, da quelli tipici dell'epoca della nascita di Gesù a quelli che riportano alla realtà odierna, dominata da crisi e pessimismo, ci hanno riportato attorno all'anno 0, in quella terra - la Palestina - oggi dilaniata da guerre e povertà. Cinque angeli narratori hanno ripercorso la Storia della nascita di Gesù cercando di attualizzarla, mantenendo vivo il ricordo della tradizione.

Oltre ai classici ruoli legati alla Natività, vi sono stati gli interventi di alcuni operai, colpiti dalla crisi del lavoro, di una donna senza più voglia di vivere, del deportato di Auschwitz con la sua importante testimonianza di prigionia, violenza e ingiustizia, di una giovane sposa che si affida completamente al marito e nonostante una vita di privazioni non ne rimane mai delusa, di un abitante di Gerusalemme dei giorni nostri, abituato alla guerra: tutto seguendo come filo conduttore l'ordine cronologico riportato dalla Bibbia, dall'Annunciazione al censimento,

fino alla vera e propria nascita di Gesù in una simbolica grotta allestita nel parco.

Posso assicurare che, vedendo il Presepio un po' più dall'interno, non è assolutamente semplice fare in modo che tutto sia organizzato in modo conciso per la buona riuscita della rappresentazione.



Questo è stato reso possibile grazie sicuramente al regista, agli attori della compagnia "Quelli dell'Isola" per la loro interpretazione e soprattutto all'entusiasmante contributo pratico dei tecnici e di tanti buriaschesi che si sono occupati delle scenografie, delle luci, ecc..., oltre al sostegno delle associazioni Pro Loco e Vej e giovo, della Parrocchia, dell'amministrazione comunale, in particolare dell'assessore Monetti e del Sindaco e di tutti coloro che vi hanno partecipato.

Arrivederci al 2011!!

BURIASCO E MARIA JUANA, 20 ANNI DI GEMELLAGGIO

Nel 2008 si dovevano celebrare i 20 anni di gemellaggio tra Maria Juana e Buriasco. Il cambio di Amministrazione a Maria Juana ha fatto sì che nessuna delle proposte avanzate dall'Amministrazione di Buriasco trovasse attuazione. Lo scorso 30 ottobre, in visita privata, sono venuti a Buriasco (da sinistra nella foto) il prof. Alejandro Brignone, invitato ad Ancona per un congresso, il sindaco di Maria Juana, Eduardo Abdo e il vicesindaco Juan Carlos Suppo. Con loro si è valutata la possibilità di avviare alcune iniziative comuni, tra cui anche una visita ufficiale in Argentina per rinvigorire il gemellaggio.



CORSO ITINERANTE DI AVVIAMENTO ALL'ENOCASTRONOMIA LOCALE

SAPORI DI CASA NOSTRA

In questi anni si registra una domanda sempre più crescente verso i prodotti del territorio, per la loro qualità e tipicità ma anche per la loro "tracciabilità", in quanto molto spesso reperibili direttamente dai produttori.

A questa domanda la Regione Piemonte, l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Torino, in collaborazione con l'Istituto Agrario di Osasco ed altri enti, hanno risposto con l'individuazione del "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino", il censimento dei produttori e ricerche che mettono in evidenza le origini storiche e il contesto antropologico nel quale certi prodotti sono nati, nonché le varianti delle tecniche di lavorazione.

Mentre i produttori cercano sempre maggiore visibilità attraverso cooperative, consorzi e marchi di qualità, enti quali la Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana e i Presidi Slow Food svolgono un'intensa attività di ricerca, conservazione, valorizzazione e promozione della biodiveristà in campo agroalimentare.

Con questo spirito due anni fa i Comuni di Macello e Buriasco promossero un primo corso di "avviamento all'enogastronomia" centrato sui prodotti tipici pinerolesi. Da dicembre 2008 è stato proposto un nuovo ciclo di 8 incontri che, pur continuando a privilegiare prodotti e produttori pinerolesi, hanno allargato lo sguardo, dalla viticoltura di Carema a quella di Manforte d'Alba, e più in generale ai prodotti dell'area alpina piemontese occidentale.

Durante le serate esperti, produttori ed appassionati hanno illustrato le origini storiche ed antropologiche di uno o più prodotti del territorio, nonché le loro caratteristiche e tecniche produttive. Alla presentazione ha fatto seguito una degustazione dei prodotti oggetto di studio nel corso della serata.

Gli articoli che seguono riassumono alcuni degli argomenti affrontati in questa seconda edizione del corso.

Un'iniziativa realizzata grazie alla collaborazione di:

AZIENDA AGRICOLA CALLHOLAIT - Buriasco

AZIENDA AGRICOLA DI MOIANI CARMEN (LA CLIËTTO) - Massello

AZIENDA AGRICOLA IL CIABOT - Buriasco

CASTELLO DI BURIASCO

CASTELLO DI MACELLO

ELICICOLA OSASCHESE DI CLAUDIO MERLO - Osasco

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE - Osasco

LA CASCINA DEI CONTI - Osasco

MACELLERIA LUCA ALLASIA - Pinerolo

MACELLERIA SALUMERIA MICHELIN-SALOMON GIOVANNI - Bobbio Pellice

MACELLERIA "TANTI SAPORI DELLA VAL PELLICE" - Torre Pellice

PODERE RUGGERI CORSINI - Monforte d'Alba (Cn)

RISTORANTE CENTRO - Piscina

SCUOLA TEORICO PRATICA MALVA ARNALDI - Bibiana

TENUTA LA CASCINETTA - Buriasco

IL TRALCIO S.R.L. - Bricherasio

TRATTORIA IL FILO DI CANAPA - Macello



COMUNE DI
MACELLO



COMUNE DI
BURIASCO



COMUNE DI
PISCINA



SCUOLA
MAITA ARNALDI



Istituto
Professionale
Agricoltura
Ambiente di Osasco



REGIONE
PIEMONTE
Assessorato all'Agricoltura

Sapori di casa nostra

Corso itinerante
di avviamento
all'enogastronomia
locale

dicembre 2008
maggio 2009

Materiali sul corso



LA PATATA DI MONTAGNA DELLE VALLI ALPINE TORINESI: DAI PROGETTI SPERIMENTALI ALL'ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI

di Giulio Re - Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi di Bibiana

La coltivazione della patata rappresenta, da sempre, una risorsa di fondamentale importanza per l'agricoltura delle aree montane svantaggiate. Il mantenimento dell'attività agricola in questi siti diviene, infatti, sempre più indispensabile, considerando le diverse funzioni che questo settore svolge e che vanno al di là del mero fine produttivo.

Il fenomeno del progressivo abbandono delle tradizionali attività legate all'agricoltura nell'areale montano ed alto-collinare rischia, infatti, di determinare ripercussioni sul paesaggio e sulla stabilità dell'assetto idrogeologico: vengono infatti a mancare alcuni di quegli elementi fondamentali per l'equilibrio del complesso ecosistema degli ambienti marginali.

Quello che un tempo era uno tra i più importanti prodotti per il sostentamento, oggi può essere annoverato a pieno titolo tra i cosiddetti "prodotti tipici", per i quali i consumatori manifestano un sempre maggior interesse, consentendo così il rilancio di attività tradizionali ed anche un recupero di varietà che erano state abbandonate.

Occorrono quindi azioni mirate a riqualificare questa coltura, con elementi in grado di fornire significativi plus-valori, quali la certificazione biologica, il legame con il territorio e la qualità delle produzioni che ne derivano.

La Scuola Malva di Bibiana, dal 2001, ha avviato diverse iniziative di sperimentazione e divulgazione, finanziate da Regione Piemonte e Provincia di Torino, per valorizzare questa produzione e dare nuovi stimoli ai coltivatori di montagna. Le attività sono state svolte in collaborazione con diversi soggetti, quali la Facoltà di Agraria dell'università degli Studi di Torino, l'Istituto Agroambientale di Osasco, Istituto Sperimentale per le Colture industriali di Bologna, ed hanno riguardato tre filoni:

- prove di coltivazione biologica e individuazione delle migliori varietà, con particolare riferimento alle caratteristiche organolettiche;
- recupero, caratterizzazione e reintroduzione di antiche varietà tradizionalmente coltivate in montagna;
- costituzione e coordinamento dell'Associazione Patata di Montagna della Provincia di Torino, che riunisce una trentina di produttori e che è entrata a far parte del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.



1) Prove di coltivazione biologica e individuazione delle migliori varietà

Il presente progetto ha coinvolto direttamente le aziende in loco, mediante la realizzazione di campi sperimentali dislocati sul territorio delle Comunità Montane citate, gestiti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, che hanno permesso la valutazione del comportamento agronomico e produttivo delle varietà in prova; successive analisi di laboratorio hanno fornito indicazioni di tipo merceologico e sensoriale. L'sperimentazione triennale (2001-2003) è stata svolta in diversi siti di coltivazione, interessando una fascia altimetrica compresa tra gli 800 (Pomaretto) ed i 1.800 m s.l.m. (Pragelato, Grand Puy).

Nel primo anno i siti erano localizzati esclusivamente nelle Valli Chisone e Germanasca; dal secondo anno le altre Comunità Montane hanno manifestato interesse per la prova, richiedendo l'allestimento di campi sperimentali nei propri territori. La superficie interessata dalla prova era pari a circa 200 mq per ogni sito. Ogni cv è stata ripetuta in tre blocchi randomizzati; le singole parcelle occupavano una superficie di 10 mq. Le varietà impiegate erano Liseta, Finka, Bintje, Desirée, Agria. Sono state inoltre recuperate due tipologie della cv Piatlina (antica varietà autoctona), la prima dal cuneese (Entraque) e la seconda in Val Chisone (Pragelato). Entrambi gli ecotipi sono stati coltivati nel sito di Fenestrelle. Al fine di uniformare la tecnica colturale e permettere un'attendibile valutazione delle interazioni tra i siti ed i parametri osservati, è stato definito un protocollo comune di coltivazione a cui le aziende dovevano sottostare. Il trapianto e la raccolta sono avvenuti in modo scalare, a seconda della quota dei siti di coltivazione, a partire da metà aprile a Pomaretto, fino alla prima decade di giugno a Pragelato. Sono stati effettuati rilievi sull'evoluzione delle principali fasi fenologiche

a destra,
campo di patate a Fenestrelle

sotto,
patate della varietà Piatlina



e sulla vigoria delle piante. Per la valutazione dell'emergenza sono stati eseguiti due rilievi, rispettivamente dopo 2 settimane e dopo un mese dalla semina, rilevando il numero di piante emerse e lo stadio di sviluppo (altezza delle piante e numero di foglie). L'epoca di fioritura è stata determinata mediante due rilievi e si sono suddivise le piante in quattro classi, in relazione alla percentuale di fiori aperti. L'ultimo rilievo ha riguardato la determina della vigoria delle piante, attraverso la misurazione dell'altezza di 20 fusti per ogni parcella.

Contemporaneamente all'esecuzione dei rilievi dei diversi stadi fenologici, veniva rilevata anche l'eventuale presenza di avversità di natura biotica, in particolare *a peronospora* (universalmente conosciuta dai coltivatori con il termine di "marin") e *dorifora* valutando la necessità di interventi di lotta.

La caratterizzazione sensoriale è stata effettuata nei tre anni della sperimentazione su cinque delle cultivar in studio (Liseta, Bintje, Agria, Desirée e Finka). Solo nell'ultimo anno sono state esaminate anche le due varietà locali (Piatlina e Patata del Bur) coltivate nei siti di Fenestrelle e Bobbio Pellice.

Il campione utilizzato per l'assaggio è stato ottenuto unendo per ciascun sito e ciascuna varietà le patate delle tre parcelle di coltivazione.

Le patate sono state conservate in cella frigo a circa 10°C ed in assenza di luce sino al momento dell'esame sensoriale che si è svolto entro quattro mesi dalla raccolta.

L'esame sensoriale è stato effettuato esclusivamente sui prodotti cotti. Fra le numerose tecniche di cottura (al forno, a vapore, bollite, fritte ecc.) è stata scelta quella a vapore in quanto è riproducibile, di facile esecuzione e soprattutto non inserisce alcun elemento di variabilità quale può essere l'olio di cottura nel caso delle patate fritte.



a sinistra,
preparazione del terreno per
la semina delle patate a Pragelato

sotto, coltivazione di patate a Sansicario



Risultati

In generale le produzioni più elevate sono state rilevate per Agria e Desirée, mentre Bintje ha evidenziato rese decisamente contenute, sicuramente anche a seguito della elevata sensibilità a nematodi. Tuttavia quest'ultima varietà, soprattutto nell'ultimo biennio, ha ottenuto, in media, le valutazioni sensoriali migliori confermando, con dati oggettivi e rigore scientifico, i pregi qualitativi che comunemente le vengono attribuiti.

I rilevamenti effettuati per evidenziare la presenza e l'incidenza delle avversità fungine hanno evidenziato attacchi di medio/bassa intensità limitatamente a Pomaretto e Fenestrelle, dove la varietà Bintje è stata sicuramente la più colpita dalla peronospora, in particolare rispetto ad Agria e Desirée, apparse decisamente meno sensibili alla malattia (tab.1). La temuta dorifora è stata rinvenuta fino ai 1400 m s.l.m. di Usseaux, dove peraltro l'esigua presenza non ha reso necessario alcun trattamento, mentre non è stato rilevata a Prali, Pragelato, San Sicario. In generale l'applicazione delle tecniche di coltivazione biologica della patata nelle aree interessate dalla prova non ha evidenziato particolari problemi, con una estrema semplificazione alle quote più elevate, dove le avversità biotiche non sono presenti o non incidono comunque in modo significativo sulla coltura.

Tab.1- Sensibilità alla peronospora rilevata nel 2002 per le diverse varietà.

Pomaretto		Fenestrelle	
Agria	++	Agria	++
Bintje	++++	Bintje	+++
Desirée	+	Desirée	+
Finka	+++	Finka	++
Liseta	+++	Liseta	++

Analisi sensoriale

Anche nel caso delle patate l'analisi sensoriale si è dimostrata un efficace strumento per la caratterizzazione e discriminazione dei prodotti alimentari ed ha consentito non solo di evidenziare le differenze fra i siti produttivi, ma di fornire altresì il profilo percepibile di tutti i campioni esaminati. Esaminando le valutazioni sensoriali appare evidente che, indipendentemente dal sito considerato, la Bintje risulta quasi sempre la più gradita (Tabella 2). Liseta al contrario risulta invece quasi sempre la meno gradita forse a causa del colore caratterizzato da tonalità verdi, dell'evidente aroma vegetale e della struttura giudicata spesso troppo deliquescente. Sicuramente da sottolineare i pregi organolettici delle due varietà autoctone in prova, "Piatlina" e "Patata del Bur", che hanno ottenuto i punteggi più elevati rispetto alle altre cv. Si rendono quindi necessarie iniziative di valorizzazione di questi ecotipi che possono contribuire ad una significativa tipicizzazione delle produzioni.

Tab. 2 - Valutazioni sensoriali (in centesimi) espresse dagli assaggiatori per le varietà in prova nei diversi siti dei campi sperimentali.

2002				2003					
Cultivar	Sito	Valutazione sensoriale	Media	Cultivar	Sito	Valutazione sensoriale	Media		
Agria	Prali	70	67	Agria	Bobbio Pellice	75	68		
	Pragelato	69			Pomaretto	73			
	Cesana	68			Cesana	71			
	Ostana	68			Prali	68			
	Fenestrelle	66			Paesana	67			
	Pomaretto	63			Pragelato	62			
Bintjie	Cesana	84	79	Bintjie	Fenestrelle	60	73		
	Ostana	80			Paesana	80			
	Prali	80			Bobbio Pellice	78			
	Pomaretto	78			Pomaretto	76			
	Pragelato	77			Pragelato	75			
	Fenestrelle	76			Cesana	72			
Desirée	Pragelato	79	72	Desirée	Fenestrelle	68	72		
	Fenestrelle	73			Paesana	77			
	Ostana	72			Fenestrelle	75			
	Prali	71			Pomaretto	71			
	Pomaretto	70			Bobbio Pellice	70			
	Cesana	68			Prali	68			
Finka	Prali	81	75	Finka	Pragelato	75	73		
	Pomaretto	80			Bobbio Pellice	75			
	Pragelato	75			Paesana	75			
	Ostana	74			Prali	71			
	Fenestrelle	70			Fenestrelle	71			
	Cesana	68			Cesana	71			
Liseta	Pomaretto	78	71	Liseta	Pomaretto	70	65		
	Pragelato	73			Paesana	73			
	Cesana	70			Pomaretto	69			
	Ostana	70			Cesana	69			
	Fenestrelle	68			Bobbio Pellice	65			
	Prali	65			Prali	63			
					Pragelato	60			
					Fenestrelle	55			
				Patata del Bur	Bobbio Pellice	79	79		
				Piatolina	Fenestrelle	77	77		

2) Recupero, caratterizzazione e reintroduzione di antiche varietà tradizionalmente coltivate in montagna.

Il progetto di ricerca sopra descritto ha permesso di rilevare la presenza di alcune originali antiche varietà tradizionalmente coltivate nelle aree montane.

Nelle strategie di valorizzazione della patata di montagna diventa molto importante affiancare alle varietà “commerciali” coltivate, la reintroduzione e valorizzazione di ecotipi locali che possono conferire a questa produzione quel carattere distintivo di tipicità e legame con il territorio. Basti pensare al successo che sta avendo, nel vicino entroterra Ligure, il Consorzio per la Produzione della Patata Quarantina Genovese, o alla biodiversità presente appena al di là del confine in Francia, dove sui mercati locali si rinvengono tuberi dalle forme originali e curiose che vengono commercializzate a prezzi decisamente elevati.

Le antiche varietà attualmente oggetto di studio

Ratte (Patate del Bur): tuberi di forma allungata più o meno irregolare, pezzatura modesta e pasta gialla. Viene moltiplicata in Francia nell’ambito delle antiche varietà. Tra gli ecotipi considerati è sicuramente quello tradizionalmente più diffuso in tutto l’arco alpino piemontese ed in particolare nelle valli che hanno uno sbocco oltralpe. Testimonianze sull’impiego di questi tuberi riferiscono della frittura delle patate intere in padella, spesso con la buccia che risulta molto esile, e di un utilizzo precoce entro uno o due mesi dalla raccolta.

Piatlina: l’ecotipo rinvenuto a Pragelato con questa denominazione presenta una forma ovale, tendenzialmente appiattita, con la presenza di numerosi occhi, leggermente infossati e circondati da una caratteristica bordatura rossastra. La pasta è di colore giallo molto chiaro. La produttività rilevata con il primo progetto è risultata bassissima, insostenibile, in quanto i tuberi, moltiplicati da decenni dai coltivatori senza alcun controllo fitosanitario, sono stati colpiti da virosi che ne hanno abbattuto la resa.

In collaborazione con l’Istituto Sperimentale per le Colture Industriali di Bologna è stato svolto un primo lavoro di risanamento, ripartendo da pochi tuberi sani. Da questo primo nucleo, attraverso cicli di moltiplicazione in condizioni di isolamento da potenziali vettori, sono stati ottenuti 120 kg di tuberi seme risanati dalle principali virosi infeudate alla patata. In Piemonte esistono altri ecotipi con questo nome nel Cuneese (Entracque).

Non è l’unico ecotipo con questo nome che i produttori delle Valli Chisone e Susa ricordano, in quanto diverse testimonianze orali riferiscono di una Piatlina con occhi molto infossati, assenza di bordatura rossa e pasta bianca. Questa seconda tipologia è stata rinvenuta in Val Germanasca sul finire del 2008.

Vitelotte Noire: tuberi di piccola pezzatura, forma allungata e superficie esterna irregolare. Bucce e pasta presentano la caratteristica colorazione blu-violacea. Viene anch'essa moltiplicata in Francia da soggetti specializzati sulla biodiversità e le varietà antiche, anche se in quantità ridotte e a prezzi molto elevati (la resa dichiarata è molto bassa), per cui non è facile reperire i tuberi da seme. Viene coltivata da decenni da alcuni produttori della Val Susa e delle Valli di Lanzo.



Patate della varietà Vitelotte Noire

Sono tuttora in corso gli studi per la definizione delle rese produttive, delle caratteristiche organolettiche e delle attitudini culinarie di queste particolari varietà.

3) Costituzione e coordinamento dell'Associazione Patata di Montagna della Provincia di Torino.

L'Associazione dei produttori denominata "Patata di Montagna della Provincia di Torino" è stata costituita alla fine del 2005 ed ha sede presso la Scuola Malva di Bibiana, che svolge anche il ruolo di coordinamento dell'Associazione, nell'ambito delle attività al servizio degli Enti Locali che sostengono la Scuola a seguito della sottoscrizione di un mirato Accordo di Programma.

Lo stimolo alla costituzione è scaturito dalle ricerche e dagli studi effettuati dalla Scuola nelle vallate alpine piemontesi in collaborazione con la Facoltà di Agraria di Torino e dall'intervento della Provincia di Torino. L'Associazione, che rientra nel Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino, conta oggi 30 associati che producono e commercializzano complessivamente oltre 1500 q di patate.

Gli appezzamenti coltivati sono localizzati nel territorio delle valli Pellice, Infernotto, Chisone e Germanasca, Sangone, Susa e Valli di Lanzo, in una fascia altimetrica compresa tra i 500 (quota minima stabilita dal disciplinare di produzione) ed i 1900 m s.l.m.. Si tratta per lo più di piccoli e medi produttori che operano in aree marginali e svantaggiate, soprattutto alle quote più elevate, dove questa coltura rappresenta spesso uno degli ultimi baluardi dell'attività agricola garantendo il presidio del territorio, con tutti i benefici effetti che ne conseguono. In

questo contesto le diverse condizioni pedoclimatiche e la tradizionale tecnica di coltivazione, conferiscono ai tuberi di montagna peculiari caratteristiche di qualità organolettiche e salubrità.

Non si ricorre all'uso di concimi chimici di sintesi, ma solo alla concimazione organica con letame maturo, malattie ed insetti che attaccano la pianta sono via via meno aggressivi salendo in quota, la coltivazione è relativamente poco meccanizzata e molte pratiche culturali sono ancora effettuate attraverso il faticoso lavoro manuale di agricoltori appassionati.

Le norme per la produzione e commercializzazione sono definite da un *Disciplinare* approvato dall'Associazione e che sancisce anche gli obiettivi della stessa, primo fra tutti la valorizzazione della patata prodotta in montagna, individuando quali punti di forza la salubrità e le qualità organolettiche superiori. L'Associazione si propone inoltre di promuovere efficaci sinergie tra agricoltura, turismo e territorio, in aree dove la componente turistica è sicuramente significativa.

Le principali norme del disciplinare riguardano i seguenti aspetti:

- identificazione del prodotto attraverso l'individuazione di uno specifico logo che deve accompagnare i tuberi nella filiera distributiva. Nel contesto descritto la commercializzazione avviene essenzialmente attraverso la vendita diretta o forme di filiera corta;
- individuazione dell'areale di produzione e definizione della quota minima di coltivazione (500 m s.l.m);
- le norme di produzione vietano l'utilizzo di concimi o fitofarmaci diversi da quelli previsti dal Reg.CE 2092/91 che disciplina l'agricoltura biologica e non permette l'impiego di sostanze chimiche di sintesi. Alcuni soci sono effettivamente certificati ed operano in agricoltura biologica;
- individuazione delle varietà da coltivare, considerando soprattutto i caratteri organolettici, attraverso uno specifico elenco allegato al disciplinare;
- tipizzare la produzione, attraverso il recupero e la reintroduzione in coltura di antichi ecotipi locali (Piatlina, Patata del Bur,...).

In questi tre anni dalla costituzione l'Associazione ha partecipato a diverse rassegne e manifestazioni, incontrando consumatori interessati al prodotto ed alla realtà che questo rappresenta.

IL CACIORICOTTA CAPRINO DI MOIANI CARMEN... ...OSSIA IL “TOMINO DEL TALUCCO” A MASSELLO

Allevo capre con la mia famiglia dal 1981, a Massello, comune montano della Val Germanasca. Il nostro allevamento è sempre stato numericamente limitato, sia per motivi di spazio ed organizzazione, sia per lo spirito con cui abbiamo affrontato questa iniziativa, abbinata con modeste ambizioni ad un piccolo allevamento di cavalli con attività di equitourismo.

L'allevamento caprino è sempre stato per noi in ottica di produzione casearia, più che per la produzione di capretti da carne. In questo senso, la razza miglioratrice che abbiamo prediletto è la “camosciata alpina”, ma nel corso degli anni abbiamo spesso metticiato le capre di questa razza con capre allevate in valle pur cercando di conservare prevalentemente le caratteristiche estetiche e produttive della camosciata alpina... Parallelamente, da una decina d'anni alleviamo alcuni capi di capre di razza Vallesana (tradizionalmente allevata nel nord del Piemonte, al confine con le Alpi svizzere) per sostenere con un'associazione locale, progetti regionali e universitari di recupero di razze autoctone in via d'estinzione, col fine di conservare le biodiversità.

La mia produzione di latticini di puro latte caprino, in questo ambito, è proporzionata alle dimensioni dell'allevamento, che nel tempo ha avuto piccoli incrementi senza oltrepassare la cinquantina di capi. La produzione di latte è mediamente di 2-3 litri/capo al giorno e la lavorazione del latte avviene in un piccolo caseificio aziendale. Varie sono le tipologie di latticini che produco, anche se principalmente si tratta di prodotto fresco e quando porto a stagionatura parte del prodotto, si tratta normalmente di periodi di stagionatura limitati.

Una caratteristica costante della mia produzione è quella di lavorare generalmente il latte fresco di mungitura (quindi 2 volte al giorno), onde evitare una maturazione del latte che può, secondo le stagioni, influire sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale, confluendo maggior gusto e odore “caprino”, non sempre graditi al consumatore finale.



Per quanto riguarda le tipologie di latticini che produco, vi sono formaggi spalmabili ottenuti da cagliate prevalentemente a coagulazione acido-lattica, cioè per via dell'azione dei batteri lattici presenti nel latte (questa è una lavorazione particolarmente indicata per il latte caprino, con ottenimento di formaggi caratteristici nel gusto ma delicati, e che ben si sposano con vari aromi di cui si può cospargere il formaggio arricchendone il gusto e la presentazione); vi sono tomette di latte crudo e di latte pastorizzato, adatte al consumo fresco come "primosale" ma adatte anche alla stagionatura; v'è la ricotta; vi è una limitata produzione di yogurt ed infine il caciocotta (formaggio raccolto in piccole forme di tomini, che ottengo da una coagulazione del latte per via enzimatica, cioè con l'aggiunta del caglio come per le tomette, ma in questo caso al latte sterilizzato).

Produrre formaggi con costanza e passione, secondo me aiuta ad acquisire nel tempo maggior consapevolezza di ciò che si produce, grazie anche alla propria esperienza diretta.

È infatti fondamentale fare delle scelte in merito allo smercio dei latticini, tracciando le caratteristiche del proprio "mercato" ad esempio rivolgendosi al consumatore finale, piuttosto che al negozio al dettaglio o ai ristoranti, ecc., e quindi si impara a qualificare la propria produzione affinché abbia le migliori caratteristiche di freschezza per i latticini freschi o piuttosto nel tipo della pasta per gli stagionati, ecc...

Nella costanza e nella passione di questo lavoro rientrano però anche eventuali corsi di formazione e aggiornamento, che aiutano ad approfondire le proprie conoscenze e qualche volta sono di stimolo per qualche sperimentazione artigianale (per esempio aggiungere lo yogurt oltre al caglio, nella produzione di tomette da stagionare, oppure riconoscere e "allevare" le muffe delle croste dei formaggi e seguire quelle più adatte ai propri locali di produzione e stagionatura).

Tanti sono i fattori che influenzano le caratteristiche e la qualità del latte e dei latticini prodotti a livello artigianale, a partire da ciò che mangia la capra, dal momento della lattazione, dal clima e dalla stagione, da come viene mutta, da come viene lavorato il latte...ma...conta molto anche la conoscenza che ha il casaro del proprio "laboratorio" di lavorazione, perché il casaro impara a conoscere le sue muffe, le sue temperature, l'umidità del luogo dove produce, e conta molto acquisire l'esperienza sufficiente a permettere di ottenere i prodotti più adatti alla propria situazione, oltreché costanza nelle caratteristiche del prodotto.

In questa passione e curiosità rientra la decisione di produrre il caciocotta, dacchè volemmo provare questa ricetta di formaggio





formaggio dal siero.

Le caratteristiche della pasta del formaggio dipenderanno molto anche dall'energia che si impiega a rompere la cagliata (è sempre indicato essere delicati), da quanto sono piccoli i pezzi in cui la cagliata viene rotta e dalla temperatura a cui viene eventualmente riscaldata, appunto, la cagliata stessa. Queste operazioni manuali e di tatto e scelta molto personali, sono motivi per cui, talvolta, anche medesime tipologie di formaggio riscontrano prodotti diversi da produttore a produttore...

Infine la cagliata viene estratta e posta nelle fiscelle da cui, una volta salati e dopo essere stati lasciati a scolare, si estrarranno i tomini cacioricotta. Da molti anni faccio questo formaggio, anche perché per la maggior sterilità dovuta all'ebollizione del latte, offre così agli acquirenti le caratteristiche di freschezza più durevoli e la pasta morbida di un formaggio che, sempre per via dell'ebollizione, contiene assemblato, ciò che costituirebbe la "toma" e ciò che dalla bollitura del siero andrebbe a costituire la ricotta.

L'unica cosa che non ho saputo per anni e da pochi anni ho "scoperto" ...è che il cacioricotta pugliese che io produco a Massello è, in definitiva, il tradizionale "tomino del Talucco", a cui equivale nella tecnica di produzione.

Non si finisce mai di imparare...

tradizionale pugliese. Si tratta di portare il latte a circa 90°, temperatura in cui inizia l'ebollizione (e quindi la fase di sterilizzazione). Dopodiché, abbattendo velocemente la temperatura con immersione della caldaia in acqua fredda, oppure secondo i tempi d'attesa naturali, si procede poi ad aggiungere il caglio ad una temperatura che si predilige, fra i 25 e i 38 gradi circa. Poi si attende la coagulazione del latte, che sarà di vari minuti e sarà un po' più lunga se il caglio è stato aggiunto alle minori temperature. Dopodiché io scaldo un po' la cagliata dopo averla "rotta" delicatamente, perché questo favorisce la separazione del

I FORMAGGI TRADIZIONALI DEL CUNEESE E DEL PINEROLESE

di Guido Tallone

Agenform - Consorzio Istituto Lattiero-Caseario di Moretta,
responsabile Agenzia Piemontese di Consulenza Casearia per Aziende Agricole,
presidente della Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola.

La produzione di formaggio nelle zone alpine piemontesi ha origini molto antiche. Le prime tracce risalgono, infatti, all'epoca del neolitico, tra il 5000 e il 2000 a.C. Di certo si sa che quando Annibale con le sue truppe attraversò il Piemonte, scendendo dalle Alpi verso Roma, nel 218 a.C., utilizzò le tome di allora per sfamare i Cartaginesi dopo un viaggio così lungo e dal difficile approvvigionamento.

Tra i documenti storici più interessanti spicca di certo la *"Summa lacticinorum"*, opera scritta da Pantaleone da Confienza, accademico e medico della corte sabauda, edita nel 1477. Si tratta di un vero e proprio trattato sui formaggi, dalla produzione al consumo, con analisi scientifiche e descrizione dei principali e più conosciuti prodotti.

Concentrandoci nei territori piemontesi della provincia di Cuneo e del territorio Pinerolese della provincia di Torino troviamo una nutrita presenza di produzioni casearie tradizionali.

Il termine tradizionali, a mio avviso, meglio si confà alle produzioni agroalimentari di quanto possa il termine "tipico".

Quando si parla di produzioni tradizionali casearie occorre fare una riflessione di base: vi sono regole territoriali o regionali o nazionali o sovranazionali che "tutelano" o "registrano" determinate produzioni?

Ossia, vi sono leggi, disciplinari, regolamenti che descrivono, catalogano, determinate produzioni?

La risposta è positiva, nel mondo caseario sicuramente si incontra la normativa un tempo nazionale che da alcuni anni è diventata comunitaria che regola le produzioni D.O.P. ossia a *Denominazione di Origine Controllata*.

In questa sezione troviamo nei sopraccitati territori diverse produzioni storiche:

- Formaggio D.O.P. Bra (nelle versioni Tenero e Duro);
- Formaggio D.O.P. Castelmagno;
- Formaggio D.O.P. Murazzano;
- Formaggio D.O.P. Raschera;
- Formaggio D.O.P. Toma



Piemontese (l'unico che comprenda nella produzione anche il territorio Torinese).

Vi sono attualmente altri due prodotti caseari che stanno percorrendo l'iter burocratico per la richiesta di Istanza di D.O.P. :

- Formaggio Toumin dal Mel
- Prodotto Caseario Saras del Fen (esclusivo del territorio montano Pinerolese).

Questi ultimi due prodotti rientrano un una seconda regola che ha permesso in questi ultimi anni di "registrare", in ogni regione italiana la presenza (in alcuni casi la mancanza attuale ma la storicità) di un certo numero di produzioni casearie storiche e, normalmente, di produzione molto limitata.

Sono i cosiddetti PAT, ossia Prodotti Agroalimentare Tradizionali, registrati con apposito elenco dagli assessorati regionali all'agricoltura. Non sono delle D.O.P., ma sono da considerarsi come le produzioni tradizionali appunto o storiche del territorio.

Questo è un elenco piuttosto nutrito (circa 60 prodotti caseari tra formaggi e ricotte), di seguito si elencano quelli che sono legati ai territori di interesse in questa relazione:

BOVES

Zona di produzione: Comuni di Boves, Chiusa Pesio, Limone.

BRUS

Zona di produzione: tutto il Piemonte.

BRUS DA RICOTTA

Zona di produzione: tutto il Piemonte.

BURRO DI MONTAGNA

Zona di produzione: l'intero arco alpino piemontese.

CAPRINO LATTICO PIEMONTESE

Zona di produzione: l'intero arco alpino piemontese.

CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE

Zona di produzione: l'intero arco alpino piemontese.

CEVRIN DI COAZZE

Zona di produzione: Comuni di Coazze, Giaveno e zone circostanti.

GIODA

Zona di produzione: territorio Comizio di Mondovì.

MONTEGRANERO

Zona di produzione: Comuni dell'Alta Val Pellice.

NOSTRALE D'ALPE

Zona di produzione: aree montane della provincia di Cuneo.

PAGLIERINA

Zona di produzione: intero territori delle provincie di Torino e Cuneo.

ROBIOLA DI BOSSOLASCO (TUMA DI BOSSOLASCO)

Zona di produzione: tutto il territorio del comune di Bossolasco.

SEIRASS O SAIRASS DI LATTE

Zona di produzione: tutto il Piemonte.

SEIRASS DI SIERO DI PECORA

Zona di produzione: tutto il territorio piemontese.

SEIRASS STAGIONATO

Zona di produzione: l'intero arco alpino piemontese.

SOLA (SORA O SOERA)

Zona di produzione: il territorio del Monregalese fino alle porte di Cuneo.

TESTUN

Zona di produzione: la zona sud della provincia di Cuneo.

TOMA DEL LAIT BRUSC o FORMAG LAIT BRUSC

Zona di produzione: Zona sud delle provincie di Torino, sino in Val di Susa.

TOMA DI CELLE

Zona di produzione: Comune di Celle Macra e Valle Maira in generale.

TOMA DI ELVA o CASO DI ELVA (CASALE DI ELVA, TUMO DE CASO)

Zona di produzione: Comune di Elva ed aree limitrofe.

TOMINO DEL BOT

Zona di produzione: bassa Valle Varaita.

TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI

Zona di produzione: pedemontana saluzzese, Barge, Bagnolo.

TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES

Zona di produzione: Zone di Valle Colla, Boves, Valli Pesio e Vermenagna, in provincia di Cuneo.

TOMINO DI TALUCCO

Zona di produzione: Zona del Pinerolese pedemontano. In particolare Talucco (fraz. Di Pinerolo) e S. Pietro Val Lemina.



Quindi, facendo il punto della situazione, vi sono le D.O.P., i PAT, e poi esistono altre produzioni casearie che non compaiono in questi elenchi ma che sono prodotti dalle varie unità di trasformazione del latte presenti sul territorio, siano essi caseifici aziendali (di azienda agricola), artigianali ed industriali. Produzioni che io definisco "di fantasia" perché, in alcuni casi possono riprendere, magari con forme diverse ed alcune caratteristiche organolettiche differenti produzioni DOP o PAT, oppure non fanno per nulla richiamo a queste produzioni ed hanno una loro identità precisa ma sono normalmente *nuove* produzioni non ancora considerabili "storiche" o "tradizionali".

Tutto ciò per ricordare che la produzione casearia, in Italia, come in Francia, è molto diffusa e diversificata, e quindi di notevole interesse storico, gastronomico e culturale.

Le produzioni che rientrano nella classificazione PAT e che interessano il territorio pinerolese sono:

- CEVRIN DI COAZZE: formaggio misto di latte vaccino e caprino di almeno due mesi di stagionatura prodotto esclusivamente da produttori di azienda agricola presenti del territorio della C.M. Val Sangone.
- PAGLIERINA: formaggio molle di latte vaccino a crosta fiorita di stagionatura di circa una settimana prodotto sia da caseifici aziendali che da caseifici artigianali.
- SARAS DEL FEN: ricotta stagionata prodotta a partire da siero (di lavorazione di Toma) di latte vaccino, ovino e caprino in purezza o misto. Il territorio di produzione sono le comunità montane del territorio pinerolese con particolare concentrazione nella C.M. Val Pellice. È prodotto esclusivamente in caseifici (stanziali di bassa valle e di alpeggio) di azienda agricola.
- TOMA DEL LAIT BRUSC: formaggio di latte vaccino acidificato prima dell'aggiunta del caglio. Copre il territorio della Val Sangone, della Val Susa e delle Valli di Lanzo.
- TOMINO DI TALUCCO: formaggio di latte vaccino o caprino in purezza o misto prodotto facendo bollire il latte e poi raffreddato e coagulato. Stagionature molto brevi anche di un solo giorno.
- TOMA DI ALPEGGIO: è la tipica produzione casearia degli alpeggi torinesi. Non ha bisogno di particolari produzioni se non ricordare che le caratteristiche organolettiche e di aspetto estetico variano notevolmente a seguito della produzione molto artigianale e della stagionatura variabile sia in luogo che in tempo.
- CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE: un rappresentante caprino nelle caseificazioni presamiche, viene prodotto in tutto il territorio piemontese, con varianti tecnologiche, di dimensioni e di stagionatura, frequentemente si presenta con crosta rossastra.

A cui si aggiungono le interessanti produzioni dei caseifici di azienda agricola della pianura pinerolese come i Tomini Freschi, le caciottelle di vacca ed i formaggi erborinato (detti Blu) di vacca e di pecora.



Formaggi vaccini

LA VITICOLTURA EROICA DI MONTAGNA: RELAZIONE E VISITA AI VIGNETI ED ALLA CANTINA DI CAREMA

di Marco Ramotti

Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Osasco

Innanzitutto va precisato cosa intendiamo per viticoltura di montagna e perché l'abbiamo definita eroica: intendiamo la pratica della coltivazione della vite in condizioni difficili, non meccanizzabili, quindi con largo impiego del lavoro manuale per le operazioni colturali, dall'impianto al trasporto delle uve in cantina. Queste condizioni si osservano in situazioni per lo più di montagna, ma non solo, anche in altre aree dove vi sono una tradizione ed una vocazione per la viticoltura, e dove essa rappresenta un patrimonio paesaggistico rilevante, come alle Cinque Terre o in altre zone della Liguria. In queste condizioni la viticoltura è spesso marginale come attività economica e soffre di scarso ricambio generazionale, pertanto la possiamo considerare come una forma di Resistenza (quindi eroica) rispetto alla più "facile" viticoltura in aree dove il ricorso alla meccanizzazione e le ampie superfici specializzate la rendono più appetibile dal punto di visto economico.

In provincia di Torino aree viticole con queste caratteristiche le possiamo trovare nel Pinerolese (in particolare nella zona di Pomaretto, tipica per la produzione del vino Ramiè), in Val di Susa (Chiomonte, Guaglione) e nell'Alto Canavese (Carema). Ma mentre i vini di Pomaretto e della Val di Susa sono effettivamente vini di montagna (il Ramiè arriva a circa 1000 metri di quota, un po' più in basso i vini della Val di Susa), a Carema la quota altimetrica delle vigne è compresa tra i 350 e i 600 metri circa. In valle d'Aosta abbiamo vigne a quote elevate, fin sopra i mille metri, con il Blanc de Morgex.

Questa differenza di altitudine comporta la vocazione per vitigni caratterizzati da spiccata precocità nella aree più elevate, mentre a Carema (come in altre aree pre-demoniane del nord Piemonte) viene tradizionalmente coltivato il vitigno Nebbiolo.



Il vitigno Nebbiolo produce vini di grande corpo, adatti all'invecchiamento come i noti Barolo e Barbaresco (in Langa), il Roero, l'Albugnano (nel Monferrato), i molti vini della citata area del nord Piemonte, nelle province di Biella, Vercelli e Novara (Gattinara, Gemme, Lesiona, Fara, Sizzano, Bramaterra), alcuni vini della bassa Valle d'Aosta (Donnas), i vini della Valtellina.

A Carema il Nebbiolo è utilizzato per lo più in purezza, anche se il disciplinare di produzione ne vincola l'utilizzo nella misura minima dell'85%. Le vigne sono situate nella conca che sovrasta l'abitato, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, su terrazze ricavate sulle pendici del Monte Maletto sorrette da muri in pietra a secco, così come in pietra sono ancora spesso i pilastri a sostegno delle strutture a pergola o tendone con le quale viene allevata la vite.

La quasi totalità della produzione di Carema è affidata alla locale Cantina Cooperativa, la cui ottantina di soci concorre a coltivare i circa 20 ettari vitati; la superficie media, di un quarto di ettaro per socio, ha come conseguenza il fatto che la produzione viticola costituisce per i soci stesi solo un reddito integrativo, per lo più del reddito di pensione vista l'età avanzata della maggior parte dei soci stessi.



Alcune immagini
dell'uscita sul campo
a Carema
del 9 maggio 2009



SCHEDA DESCRITTIVA DEL VINO CAREMA

(dal sito www.regione.piemonte.it/agri/ita/piemontedoc/vino/vini/carema.htm)

Questo vino si produce, con uve del vitigno Nebbiolo, all'estremo lembo nord della provincia di Torino nel comune da cui prende il nome.

I vigneti della conca di Carema sono ubicati su terrazze scavate nella roccia delle pendici del Monte Maletto, tra i 350 ed i 700 metri sul livello del mare; il paesaggio è caratterizzato da pergole sostenute da pilastri a forma di tronco di cono, in pietra. Sono proprio le pietre dei pilastri che rilasciando nel corso della notte il calore accumulato durante il giorno offrono alla vite ottime condizioni climatiche per la coltivazione.

Il Carema ha un colore rosso volgente al granato, un profumo fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata e un sapore morbido, vellutato e di corpo. L'invecchiamento deve essere di almeno 3 anni, di cui 2 in botti di legno.

Si accompagna ad arrosti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e anche considerato un "vino da caminetto" che si abbina bene, a fine pasto, a frutta secca e dolci a pasta secca.

Riconoscimento D.O.C.: D.M. 4 giugno 1998.

Vitigno: Nebbiolo; nella misura minima dell'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino uve provenienti nell'ambito aziendale da vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati in provincia di Torino fino ad un massimo del 15%.

Colore: rosso rubino volgente al granato;

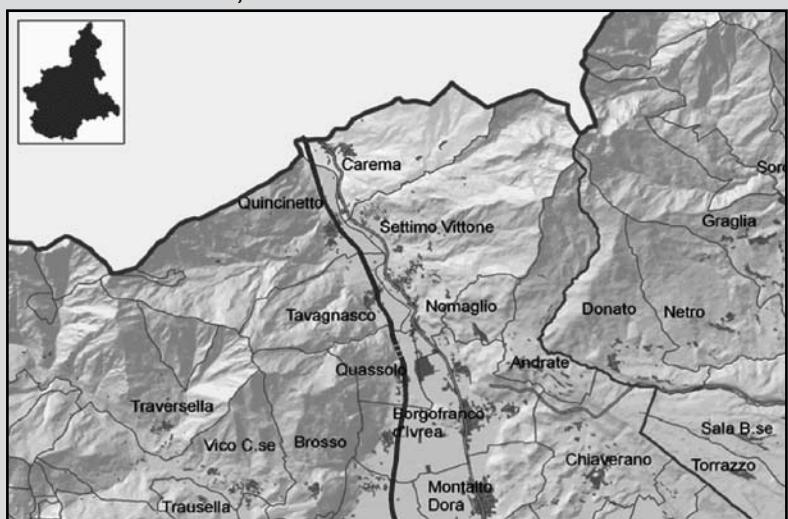
Profumo: fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata;

Sapore: morbido, vellutato, di corpo;

Titolo alcolometrico volumito totale minimo: 12% vol.

Invecchiamento minimo per legge: non inferiore a tre anni di cui almeno due in contenitori di legno non superiori a Hl.40. Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a quattro anni di cui almeno trenta mesi in contenitori di legno non superiori ai 40 ettolitri e di almeno un anno di affinamento in bottiglia può portare in etichetta la qualificazione "Riserva".

Superficie vitata in ettari: 13,29.



LA BIRRA ARTIGIANALE, IN ITALIA E NEL PINEROLESE

di Pierfranco Trusel

Non è un compito facile rendere onore alla storia e alla complessità della BIRRA parlandone a ruota libera con Voi in poche righe, ma sempre più spesso l'incontro con "LEI", sia essa bionda o scura, corposa o leggera si trasforma in un amore al primo sorso che lascia solo il desiderio di futuri e più approfonditi incontri. Così è stato per me e non ne sono ancora guarito.... Ma, in fondo, chi vuol essere sano !!!

Fino a pochi anni fa in Italia citare la birra voleva dire, generalmente, solo parlare di una bevanda poco alcolica, fredda e gasata da bere mangiando una pizza o nei caldi pomeriggi estivi. Per fortuna l'evoluzione della produzione della stessa a livello artigianale ha portato a un approccio più consapevole dell'importanza, della vastità e del fascino che questo liquido esercita sul genere umano, fino a farla diventare adesso la bevanda alcolica più diffusa e consumata al mondo.

Nelle nostre terre, storicamente, per gli uomini che, stanchi dal duro lavoro manuale dei campi, cercavano un bere diverso dall'acqua dissetante, il vino ha rappresentato per secoli una risorsa possibile.

Penso sia inutile addentrarci in spiegazioni socio umanistiche comportamentali sull'importanza e il ruolo di bevande alcoliche all'interno delle popolazioni che abitano il nostro pianeta, anche perché è un'abitudine che ha le proprie radici nella notte dei tempi.

Appunto uno dei primi riscontri dell'esistenza di una bevanda ottenuta dalla fermentazione dell'orzo risale a più di 3000 anni prima della venuta di Cristo. Nata probabilmente presso Egizi e Babilonesi, dopo essere transitata durante i secoli attraverso Grecia e Impero Romano (dove peraltro non riuscì mai a competere con il vino), si sviluppò e si diffuse primariamente nelle popolazioni di origine germanica.

Con l'editto "Reinheitsgebot" emanato dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516, viene in Germania posto uno spartiacque nel mondo della birra: *L'editto della purezza* stabilisce, infatti, che acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito possono essere gli unici ingredienti permessi per la produzione della Birra. L'uso di altri componenti di varia origine usati nella produzione della birra era già presente allora nella zona più fredda dell'Europa e rimane ancora oggi una costante importantissima nella produzione di alcuni stili di birra che si sono differenziati per caratteristiche e "filosofie" dallo stile germanico.

Parliamo di stili perché chiaramente la magica bevanda con il passare del tempo e lo sviluppo di conoscenze e tecnologie, si è sviluppata in realtà diverse tra loro a seconda delle caratteristiche e delle usanze dei luoghi dove veniva introdotta. Così in Europa esistono realtà birraie con una certa egemonia, come la Gran Bretagna, il Belgio e la Germania con

la Repubblica CeKa. Tutto, o quasi, partendo dai semplici ingredienti che abbiamo prima citato, che non costituiscono tutta la materia prima usata nella produzione della birra, ma che sono sicuramente gli ingredienti "base" con cui viene "cotta" la "Chiara" che, salvo rare eccezioni, tutti almeno una volta nella vita abbiamo assaggiato.

La produzione della birra, non importa fondamentalmente se si tratta di un procedimento attuato da un Homebrewer (produttore casalingo di birra) per i suoi classici 23 litri di bevanda o da una grande azienda a livello internazionale per migliaia di litri, prevede diverse operazioni che impegnano il mastro birraio per almeno sei, otto ore in modo continuativo ed una serie notevole di procedure e di controlli per garantire un risultato finale rispondente alle aspettative di chi la sceglie. Si tratta fondamentalmente di mettere in infusione (come si fa con la bustina del the) per un determinato periodo di tempo del malto d'orzo macinato in acqua calda, riscaldare la miscela in passaggi con predeterminati abbinamenti "temperatura/tempo di permanenza", in modo da sviluppare all'interno del mosto le caratteristiche organolettiche volute dal mastro birraio. Alla fine del procedimento il liquido viene filtrato e rimesso a bollire con l'aggiunta del luppolo, pianta con proprietà amaricanti e conservanti importantissima nella produzione della birra. La fase successiva è quella del raffreddamento del mosto fino a portarlo ad una temperatura favorevole all'inoculo e allo sviluppo del lievito. La fermentazione prima e la maturazione dopo, porteranno la Birra sulla nostra tavola, in bottiglia, in lattina o alla spina secondo le politiche commerciali del produttore stesso.

Bisogna fare però una specifica distinzione tra le due grandi realtà esistenti oggi in Italia a proposito della birra: la birra "industriale" e la birra "artigianale". Il procedimento base e gli ingredienti sono pressappoco identici ma una volta "finita" la birra ha davanti percorsi ben differenziati.

La birra artigianale, per la ridotta portata della propria produzione e distribuzione, verrà presumibilmente conservata a basse temperature e consumata in un tempo breve, in modo che le caratteristiche della birra, che è materiale "vivo", rimangano inalterate dal momento della sua produzione a quello del suo consumo finale. In questo modo il mastro birraio può essere ragionevolmente sicuro che il proprio prodotto porterà quel messaggio di genuinità, freschezza e carattere che egli aveva impostato in sala cottura.

Nella distribuzione a livello industriale della birra ci sono molte variabili che è difficile controllare a priori: il trasporto, lo stoccaggio di grandi quantità di bottiglie o di fusti, la temperatura di conservazione, il tempo di rimanenza in magazzino, etc.. Si è reso quindi necessario utilizzare dei procedimenti per minimizzare i rischi di cattiva conservazione della birra stessa. Principalmente quindi la birra viene filtrata e pasteurizzata. Il filtraggio avviene di solito facendo fluire la birra attraverso filtri di carbone attivo, mentre la pasteurizzazione avviene

portando il liquido ad alte temperature per tempi ridottissimi. In questo modo vengono eliminati dalla bevanda tutti quei microrganismi creati dalla fermentazione che, se lasciati liberi di proliferare e di agire all'interno della birra possono variare in modo significativo il prodotto finale.

In ambito nazionale in generale e nel pinerolese, nello specifico, si comincia a parlare di birra artigianale nel 1996. In quell'anno, senza chiaramente una regia comune, alcuni appassionati decidono di avvicinarsi al mondo della produzione della birra: vengono in contatto fra di loro, condividono esperienze, dubbi e sogni e pongono le basi del più importante movimento tutt'ora esistente per la birra artigianale in Italia, *Unionbirrai*.

Socio fondatore di *Unionbirrai* è Enrico Borio, che con il fratello Alessandro ha dato vita a Villar Perosa al micro birrificio chiamato "BEBA" dalle iniziali dei due fratelli, con annesso il brew pub "Train Robber Syndicate", aperto, al momento, giovedì, venerdì e sabato sera. La loro produzione, ricalcando lo stile tedesco, è a bassa fermentazione e sono sempre presenti sia in bottiglia da 500cc, sia nel locale almeno 6 tipi di birra diversi che spaziano dalla chiara, alla ambrata, alla scura con gradazioni alcoliche e corposità differenti. Nel periodo natalizio vengono sempre presentate birre speciali per le feste (per informazioni: Beba, viale Italia 11 - Villar Perosa, tel. 0121 315755).

Sempre nel pinerolese, dalla passione e dalla bravura di Michele Santi, produttore casalingo hobbistico di birra, più volte premiato ai concorsi per homebrewer organizzati durante gli anni da *Unionbirrai*, e dalla collaborazione con due soci, ha preso vita il "Birrificio Pinerolese". Il micro birrificio ha la produzione ubicata a Riva di Pinerolo e per il momento produce birra a bassa ed alta fermentazione in bottiglia ed in fusti che distribuisce a locali ed enoteche del pinerolese. Gli stili spaziano dalle "Lager" di ispirazioni germanica alle "Ale" belghe e inglesi (Birrificio Pinerolese, corso Torino 442 - Pinerolo, tel. 0121 40327).

Vicino a Pinerolo, dalla ricerca e dalla volontà di valorizzazione dei prodotti locali, nasce da un'idea di Claudio Merlo, Elicicoltore affermato, una birra che utilizza una varietà antica di mais tra gli ingredienti per la decozione della stessa. Ha preso così vita la "birra ambrata" ad alta fermentazione che verrà presto seguita da una chiara con ingredienti simili (Elicicola Osaschese, Via Pinerolo 44 - Osasco, tel. 338 4712626).

Data la popolarità che ha raggiunto la birra artigianale in Italia è probabile che altri produttori si affacceranno sul mercato nazionale e questo non dovrebbe che giovare alla cultura e alla diffusione di questa "magica bevanda"! Chiudo questa digressione sulla birra citando uno degli aneddoti più gradevoli in cui mi sono imbattuto durante il mio cammino di conoscenza: sul tema brassicolo è un proliferare di gadgets e magliette pubblicitarie e a tema. Una delle più belle che io abbia visto citava un motto che, in romanaccio, semplicemente diceva: "quando moro, fermentatemi!".

Sottoscrivo!

