

La Rivista dell'Intersezionale Val Susa e Val Sangone si avvale della volontaria collaborazione dei soci delle sezioni e di tutti gli appassionati. La pubblicazione viene distribuita gratuitamente a tutti i soci delle sezioni dell'Intersezionale. La redazione si riserva la proprietà assoluta di quanto pubblicato in originale e ne consente l'eventuale riproduzione con l'obbligo della citazione dell'autore e della rivista. Gli articoli firmati comportano ai rispettivi autori ogni responsabilità sul contenuto mentre quelli non firmati si intendono pubblicati a cura della redazione.

Presidente Intersezionale: *Rossana Pavanella - presidenza@caivalsusavalsangone.it*

Segretario Intersezionale: *Giovanni Gili - segreteria@caivalsusavalsangone.it*

Stampa: *Alzani Tipografia - Pinerolo (TO) - Tel. 0121.322657*



SEZIONI DELL'INTERSEZIONALE VAL SUSA - VAL SANGONE

ALMESE Via Roma 4 - 10040 ALMESE - Apertura: mercoledì ore 21
Presidente: Enrico Scagliotti Anno di fondazione: 1975 (fino al 1977 sottosezione di Alpignano)
www.caialmese.it - info@caialmese.it

ALPIGNANO Via Matteotti 10 - 10091 ALPIGNANO - Apertura: venerdì ore 21
Presidente: Vincenzo Siliato Anno di fondazione: 1955
<http://caialpignano.it> - alpignano@cai.it

AVIGLIANA Piazza Conte Rosso 11 - 10051 AVIGLIANA - Apertura: venerdì ore 21
Reggente: Enrico Sada Anno di fondazione: 1972 (sottosezione di Alpignano)
enr.sda@gmail.com

BARDONECCHIA Piazza Europa 8 - 10052 BARDONECCHIA - Apertura con appuntamento telefonico
Presidente: Piero Scaglia Anno di fondazione: 1972 - www.caibardonecchia.it
info@caibardonecchia.it - bardonecchia@cai.it - bardonecchia@pec.cai.it

BUSSOLENO Borgata Grange 20 - 10053 BUSSOLENO - Apertura: venerdì ore 21 - Tel. 0122.49.461
Presidente: Osvaldo Piano Anno di fondazione: 1924
www.cai-bussoleno.it - info@cai-bussoleno.it

CHIOMONTE Via Vittorio Emanuele 75 - 10050 CHIOMONTE
Presidente: Tiziano Strano Anno di fondazione: 1970 (fino al 1977 sottosezione di Torino)
www.caichiomonte.org - chiomonte@cai.it

GIAVENO Piazza Colombatti 14 - 10094 GIAVENO - Apertura: giov. ore 21 (Speleo) / sab. ore 10,30-12
Presidente: Tatiana Giovino Cell. 339.5755995 - Anno di fondazione: 1966
www.caigiaveno.com - info@caigiaveno.com

PIANEZZA Via Moncenisio 1, 10044 PIANEZZA - Apertura: giovedì ore 21
Presidente: Fernando Genova Anno di fondazione: 1976 (fino al 1979 sottosezione di Alpignano)
www.caipianeza.it - caipianeza@gmail.com - fernando.genova@alice.it

RIVOLI Via Allende 5 - Cascine Vica, 10098 RIVOLI - Apertura: giovedì ore 21
Presidente: Marco Durando Anno di fondazione: 1982 (dal 1927 sottosez. di Torino - Scioltà dal '36 al '45)
www.cairivoli.it - cai.rivoli@tin.it

SUSA Corso Stati Uniti 7 - 10059 SUSA - Apertura: venerdì ore 21 - Cell. 338.6525426
Presidente: Claudio Rolando Anno di fondazione: 1872 (scioltà nel 1942, ricostituita nel 1977)
www.caisusa.it - susa@cai.it

SAUZE D'OULX Strada Provinciale Oulx/Sauze - Viale Genevris - 10050 SAUZE D'OULX - Cell. 340.8783589
Reggente: Massimo Perron Anno di fondazione: 1979 (sottosezione di Bardonecchia)
sauzedoulx@caibardonecchia.it - max.perron71@gmail.com

La Redazione:

Stefano Albertini, Marina Baudraz, Doretta Cattaneo, Angelo Fornier, Fernando Genova, Giovanni Gili, Tatiana Giovino, Livio Lussiana, Paolo Manenti, Dario Marcatto, Alessandro Martoglio, Gianni Pronzato, Giuseppe Secondo.



Muntagne Noste

Anno 2025 – Numero 40

Sommario

Parti istituzionali ISZ

- 3 Editoriale - La conservazione e l'evoluzione
- 4 Sito Intersezionale
- 5 Corso integrato di arrampicata 2025
- 6 Date e attività ISZ 2025
- 8 Attività Scuola Carlo Giorda 2025
- 10 Il Bidecalogo del CAI

Attività sopravvissute nel tempo

- 12 Alpignano - Alberto Tallone
L'arte della tipografia pura e la sua stamperia
- 16 Mezzo secolo di libri e letture
- 19 La dedizione di una famiglia che da 163 anni porta avanti un sogno
- 22 La panetteria Fratelli Isabello di Mompellato, una storia di passione e resilienza
- 28 Antica fabbrica passamaneria Massia Vittorio, una storia di bellezza e tradizione

- 31 La tabaccheria Bajocchi di Bussoleno
- 33 Le mani in pasta
- 36 Un profumo di pane fragrante:
storia di una dinastia di panificatori
- 38 I torcettoni di nonna Palmira

Vita dell'Intersezionale

- 40 La mia avventura nel mondo CAI e oltre
- 42 Another brick in the wall
- 46 Esperienze di Protezione Civile nel CAI Gaveno
- 49 Rocca Sella, la cappella, la Madonnina e l'adozione del CAI Almese
- 53 Poesia: Madonin-a 'd Ròca Sela
- 54 Progetto "Glicemie in spalla"
- 57 Nuove professioni da valorizzare:
"Toupè"
- 59 La stazione di Bussoleno del Corpo di Soccorso Alpino
- 62 Attività ISZ

EDITORIALE

LA CONSERVAZIONE E L'EVOLUZIONE

"Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma". Mi perdoneranno i fisici e spero mi concedano specifica licenza a prendere in prestito la legge di conservazione di Lavoisier nel mio compito di introdurre gli articoli pubblicati su questo numero di Muntagne Noste.

Per la verità, infatti, le leggi di conservazione prendono in considerazione i sistemi chiusi, mentre per quanto riguarda le storie raccontate nelle prossime pagine, i "sistemi" non lo sono affatto, ma al contrario dimostrano un'apertura straordinaria verso i luoghi, il tempo, le persone. Se parliamo di energia, poi, intendendo quella arricchita grazie al "fattore umano", ci accorgiamo che effettivamente, partendo da quanto seminato da coloro che sono arrivati prima di noi e magari da lontano, anche quella si rinnova nelle nuove generazioni e si trasforma, per adeguarsi ai cambiamenti: ma sicuramente non si distrugge! Trovo che sia un messaggio fortemente incoraggiante e costruttivo.

Parliamo di attività commerciali e artigianali che hanno attraversato il tempo e la storia per giungere ai nostri giorni così come le conosciamo, e che non di rado sono diventate punto di riferimento per le comunità locali e non solo. Chissà quante sono state le difficoltà, i problemi, le sfide che le persone che conoscerete leggendo queste pagine hanno dovuto affrontare; indubbiamente non sarà sufficiente quanto riportato negli articoli a farcene comprendere l'entità, ma sicuramente apprezzerete la forza, l'entusiasmo, l'impegno che sono in grado di trasmettere anche in poche righe.

La stessa tenacia, la stessa voglia di fare, di condividere e di ottenere i risultati sperati le ritroviamo fortissime anche nella parte della nostra pubblicazione che riguarda le esperienze proprie delle sezioni e dei soci del Club Alpino Italiano. L'instancabile lavoro dei volontari del nostro sodalizio spazia dalla conservazione delle tradizioni alla salvaguardia del territorio, dalla divulgazione scientifica alle attività di solidarietà e sostegno a chi è in difficoltà. Anche in questi ambiti le difficoltà sono tante e di varia natura, ma i risultati sono sempre a vantaggio di tutta la comunità e creano aggregazione e arricchimento reciproco.

Se quindi l'energia si trasforma partendo dallo studio della storia e delle tradizioni, nei nostri "sistemi aperti" si evolve grazie alla passione, al rispetto del passato, alla ricchezza che giunge da diverse culture e dalle persone incontrate.

Il risultato del percorso - che chissà quante volte ancora, per far fronte agli eventi, si dovrà sottoporre a trasformazioni e modifiche, si dovrà evolvere - è semplicemente entusiasmante!

Buona lettura.

Rossana Pavanello
(Presidente ISZ Val Susa - Val Sangone)

The advertisement is for 'La Ferramenta di San Giorio'. It features a logo on the left with the word 'La' in a green circle, a graphic of tools (wrench, screwdriver, pliers) in a white circle, and the word 'Ferramenta' in large yellow letters on a blue background. Below this, it says 'di San Giorio' in a green banner. At the bottom left, it lists 'BOMBOLE GAS' and 'DUPLICAZIONE CHIAVI'. On the right, the text reads: 'LA FERRAMENTA DI SAN GIORIO di Roberto Nicoloso', followed by the address 'Via Carlo Carli, 9, 10050 San Giorio di Susa (TO)', phone and fax numbers 'Tel./Fax 0122 640676', cell number 'Cell. 320 5599372', email 'e-mail: robertonicoloso@libero.it', and website 'www.laferramentadisangiorio.it'.

www.caivalsusavalsangone.it

il sito dell'Intersezionale: tutti i programmi e tutte le novità

Sezioni di:

Almese
Alpignano
Avigliana
Bardonecchia
Bussoleno
Chiomonte
Giaveno
Pianezza
Rivoli
Sauze d'Oulx
Susa



*Tutte le attività riunite
in un unico calendario*

Le nostre pubblicazioni



*Le convenzioni ed i vantaggi
per i Soci dell'Intersezionale*

Raggruppamento Intersezionale CAI Val Susa e Val Sangone

CORSO INTEGRATO DI ARRAMPICATA PER RAGAZZI NEOFITI ED ESPERTI 2025

Il raggruppamento Intersezionale Val Susa e Val Sangone (ISZ) organizza un corso integrato di arrampicata per ragazzi inesperti ed esperti di età compresa tra i 9 ed i 15 anni.

La finalità è quella di dare la possibilità a chi ha già frequentato i corsi precedenti di acquisire nuove modalità e proseguire nell'esperienza, e ai principianti di imparare a muoversi in modo corretto su roccia, dissipando paure e timori, sempre sotto l'occhio attento di una guida alpina (responsabile del corso) e dei suoi aiutanti.

Il corso prevede l'insegnamento di tutte le norme di sicurezza, la conoscenza dei nodi principali, l'uso dei rinvii e degli assicuratori, il recupero del secondo sulle vie di più tiri, la discesa in corda doppia e tanto altro.

Il materiale (imbrago, scarpette e casco) verrà fornito dall'organizzazione, così come corde, rinvii ed assicuratori/discensori, mentre il pranzo e gli spostamenti sono a carico dei partecipanti.

Il corso prevede un numero massimo compreso fra i 15 ed i 20 partecipanti con il minimo di 11 iscritti e si svolgerà esclusivamente al **sabato**, con cinque giornate formative così articolate:

11/10/25 Giornata formativa per tutti in palestra indoor o falesia

18/10/25 uscita in falesia

25/10/25 uscita in falesia

08/11/25 uscita in falesia

15/11/25 uscita in falesia

Le uscite verranno effettuate nelle falesie della Valle di Susa. In caso di maltempo, è prevista una sola data di recupero il sabato 22/11. Il costo è stabilito in 90€ per ragazzo/a (50€ di caparra e 40€ ad inizio corso). Si ricorda che l'iscrizione al CAI è obbligatoria (16€) più 4€ per la tessera (portare 1 foto 4x4)

Le iscrizioni al corso verranno raccolte, entro il 26 settembre 2024, presso le varie sezioni del raggruppamento che, quando abbiano degli iscritti al corso tra i loro soci, dovranno anche fornire un aiutante/istruttore e far pervenire l'elenco dei partecipanti, con le schede predisposte già nelle precedenti edizioni e la caparra d'iscrizione entro la data sopraindicata alle seguenti e-mail:

Luca Borelli (lucbore@yahoo.it)

Marco Mattutino (marcomattutino@gmail.com)

Anche gli aiutanti/istruttori dovranno fornire le loro e-mail ed i numeri di cellulare, e si incontreranno prima dell'inizio del corso con la guida ed il coordinatore.

I non iscritti al CAI possono contattare le suindicate e-mail che li indirizzeranno alla sezione più vicina.

Manlio Vineis (coordinatore corso ISZ)
(minervine17@gmail.com)

ERBORISTERIA
l'Erbavoglio

Dott.ssa Casse Elena

Via Traforo, 23 - Bussoleno 10053 (TO) - Tel. 0122 49370 - E.mail elena.casse@tiscali.it



Programma Escursioni ISZ 2025

Le escursioni di seguito proposte, sono adatte a tutti, in particolare a famiglie con bambini; si è cercato di proporre attività inconsuete, curiosità, cultura e divertimento. Scopriremo insieme tanti aspetti ma soprattutto il piacere di stare insieme e di condividere le emozioni che la natura e la montagna ci sanno dare.



DOMENICA 02-02-2025

PASSO MIETTE (m. 1966)
Salita su pendii mai ripidi, adatti tanto alle ciaspole quanto agli sci.
Imponente panorama sull'alta Valle di Viù, fino al Rocciamegone.

Località di partenza:
Alpe Bianca-Viù (m. 1410)
Dislivello: m. 566
Difficoltà: EAI

MATERIALE OBBLIGATORIO: racchette da neve o sci, artva, pala e sonda.
INFO: 389 2780551 - cai.rivoli@tin.it



DOMENICA 02-03-2025

ESCURSIONE ALLA SCOPERTA DEI FOSSILI Presso il Parco paleontologico Valleandona e Valle Botto con visita al museo Paleontologico di Asti. L'uscita in ambiente sarà preceduta da una serata introduttiva prevista per venerdì 21 febbraio presso il Museo Geologico Sperimentale della sezione CAI di Giaveno.

Località di partenza: Asti

Dislivello: trascurabile

Difficoltà: E

INFO: 339 8260223

alpinismogiovanile@caigiaveno.com



DOMENICA 23-03-2025

SENTIERO DEI 500 GRADINI

Un interessante itinerario ad anello che si sviluppa lungo la "Strada dei Vigneti Alpini"; percorribile tutto l'anno in assenza di neve.

Località di partenza: Chiomonte (m. 750)

Dislivello: m. 330

Difficoltà: E

INFO: 348 5549761

chiomonte@cai.it

**DOMENICA 06-04-2025****ESCURSIONE SPELEOLOGICA**

All'interno di grotta da definire, accompagnati dal Gruppo Speleologico "Eraldo Saracco" di Giaveno.

Seguirà locandina dettagliata.

INFO: 339 8260223

alpinismogiovanile@caigiaveno.com

**DOMENICA 11-05-2025****RIFUGIO ALPETTO (m. 2268)**

Poco distante dal moderno rifugio sorse, nel 1866, la prima struttura ricettiva del CAI, il ricovero dell'Alpetto, che costituiva un punto d'appoggio nella salita al Monviso dalla Valle Po.

Località di partenza:

Meire Dacant (m. 1640)

Dislivello: m. 650

Difficoltà: E

INFO: 349 3926785

doretta.cattaneo58@gmail.com

**DOMENICA 08-06-2025****FESTA ISZ VALSUSA-VALSANGONE**

Consueto raduno delle Sezioni CAI della Valle Susa e Val Sangone, in località ancora da definire.

Seguirà locandina dettagliata con varie attività che verranno proposte, adatte a tutti.

INFO: 339 8260223

segreteria@caivalsusavalsangone.it

alpinismogiovanile@caigiaveno.com

**DOMENICA 07-09-2025****PASSI E PAROLE**

Il Cai Intersezionale Valsusa-Valsangone propone un percorso attraverso i luoghi di ambientazione di romanzi che abbiamo ritenuto interessanti, sia dal punto di vista strettamente letterario, sia per la loro valenza che si lega ai temi del vivere in montagna.

Località di partenza: da definire

Dislivello: m. 400 max

Difficoltà: T-E

INFO: info@caialmese.it

**DOMENICA 12-10-2025****IL NON SI VEDE (m 1628)**

Si trova sul versante meridionale del monte Rognoso, ed è un grande riparo sotto roccia che fu utilizzato dai partigiani come nascondiglio sicuro.

Località di partenza:

Colle del Lys (m. 1324)

Dislivello: m. 400

Difficoltà: E

INFO: caipianezza@gmail.com

**DOMENICA 09-11-2025****IL MARE D'AUTUNNO**

Descrizione: consueta escursione ISZ per godere ancora di una bella camminata prima del lungo inverno.

In località ancora da definire, seguirà locandina dettagliata.

INFO: 338 4220485

info@cai-bussoleno.it

Il programma dettagliato di ogni escursione sarà pubblicizzata con una apposita locandina inviata via mail a tutte le Sezioni.

Vieni a trovarci in una delle Sezioni CAI delle Valli di Susa e Sangone, puoi trovare l'elenco delle Sezioni su: www.caivalsusavalsangone.it
Oppure scrivere a: segreteria@valsusavalsangone.it



SCUOLA DI ALPINISMO SCIALPINISMO E ARRAMPICATA LIBERA CARLO GIORDA ATTIVITÀ 2025



LE DOMANDE DI ISCRIZIONE SARANNO ACCOLTE FINO AD ESAURIMENTO DEI POSTI DISPONIBILI

CORSO DI SCIALPINISMO

DIRETTRICE: Paola Martoglio 3398265419
VICE DIRETTRICE: Chiara Corino 3282953497
SEGRETARIO: Luigi Santini 3407477250

Presentazione del corso:

Mercoledì 18 dicembre - Sede CAI di Giverno
 (P.zza Colombatti 14) ore 21.00

Lezioni teoriche: si terranno il mercoledì sera
 precedente le uscite pratiche.

Quota rimborso spese: € 210,00 / Under 25 € 180,00

Iscrizioni a partire dal 18/12/24:

scialpinismo@scuolacarlogiorda.it
 o contattando la direzione del corso

CORSO DI ALPINISMO

DIRETTORE: Alberto Villa 3386296705
VICE DIRETTORE: Stefano Cordola 3470412145

Presentazione del corso:

Giovedì 15 maggio - Sede CAI di Bussoleno
 (B.ta Grange 20) ore 21.00

Lezioni teoriche: si terranno il giovedì sera
 precedente le uscite pratiche.

Quota rimborso spese: € 180,00 / Under 25 € 150,00

Iscrizioni a partire dal 01/04/25:

alpinismo@scuolacarlogiorda.it
 o contattando la direzione del corso

CORSO DI ARRAMPICATA LIBERA

DIRETTORE: Luca Di Pietrantonio 3477254967
VICE DIRETTORE: Giacomo Portigliatti 3391262770
SEGRETARIO: Matteo Bozzetto 3387695303

Presentazione del corso:

Giovedì 13 marzo - Sede CAI di Pianezza
 (Via Moncenisio 1) ore 21.00

Lezioni teoriche: si terranno il giovedì sera
 precedente le uscite pratiche.

Quota rimborso spese: € 180,00 / Under 25 € 150,00

Iscrizioni a partire dal 03/02/25:

arrampicata_libera@scuolacarlogiorda.it
 o contattando la direzione del corso

CORSO AVANZATO DI ARRAMPICATA LIBERA

DIRETTORE: Alessandro Menegon 3393153327
VICE DIRETTORE: Massimo Gai 3386676311
SEGRETARIO: Raffaele Ricatto 3334016787

Presentazione del corso:

Giovedì 16 gennaio - Sede CAI di Alpignano
 (Via Matteotti 10) ore 21.00

Lezioni teoriche: si terranno il giovedì sera
 precedente le uscite pratiche.

Quota rimborso spese: € 300,00

Iscrizioni entro il 16/01/25 fino ad esaurimento posti:

liberavanzata@scuolacarlogiorda.it
 o contattando la direzione del corso

Uscite pratiche: si terranno dall'1 all'8 giugno a
 Kalymnos (Grecia)

CORSO DI ARRAMPICATA

DIRETTORE: Enrico Griotto 3409628164
VICE DIRETTORE: Alberto Menegon 3332387794
SEGRETARIO: Stefano Marras 3382101075

Presentazione del corso:

Giovedì 4 settembre - Sede CAI di Alpignano
 (Via Matteotti 10) ore 21.00

Lezioni teoriche: si terranno il giovedì sera
 precedente le uscite pratiche.

Quota rimborso spese: € 180,00 / Under 25 € 150,00

Iscrizioni a partire dal 01/08/25:

arrampicata@scuolacarlogiorda.it
 o contattando la direzione del corso

www.scuolacarlogiorda.it
info@scuolacarlogiorda.it

Scuola Intersezionale
 Carlo Giorda



Alpinismo | Scialpinismo
 Arrampicata Libera

rolando

il tuo dentista a Bruino dal 1987

PREVENZIONE E CURA
PER TUTTA LA FAMIGLIA
ESPERTI IN IMPLANTOLOGIA
SPECIALISTI IN ORTODONZIA



☎ 011 908 78 86

☎ 334 911 44 50

✉ INFO@STUDIODENTISTICOROLANDO.IT

🌐 STUDIODENTISTICOROLANDO.IT

STRADA DEL CHIAPUSSALE N°2, BRUINO (TO)





IL BIDECALOGO DEL CAI

Un impegno per la tutela dell'ambiente montano senza dimenticare le attività dell'uomo

La prima volta che ho letto il vocabolo "Bidecalogo" mi sono detto: "Sarà davvero qualcosa di importante un testo con un nome così altisonante!"; così ho iniziato a informarmi, e leggendolo mi sono reso conto di quanto sia davvero un punto di riferimento del rapporto tra uomini e montagna, a 360 gradi.

Il Club Alpino Italiano rappresenta un pilastro nella promozione e nella protezione delle montagne italiane. Tra i suoi strumenti più significativi spicca, per l'appunto, il Bidecalogo (documento ufficiale approvato a livello nazionale dall'Assemblea dei Delegati di Torino nel 2013), un insieme di 20 principi fondamentali, per ognuno dei quali la nostra associazione ha assunto una posizione chiara e degli impegni conseguenti. Questo documento non solo promuove il rispetto e la conservazione dell'ambiente naturale, ma si occupa anche degli aspetti antropici, quali cultura, storia, risorse e attività delle Terre Alte.

In questo articolo intendo illustrare brevemente la posizione del CAI in relazione alle attività di interesse economico e sussistenziale dell'uomo in ambito montano, ponendo in particolare l'accento su quelle tradizionali, di ambito artigianale e agricolo, sia - in tempi più recenti - su quelle industriali e tu-

ristiche. Ho volutamente escluso altri punti del Bidecalogo, incentrati sul cambiamento climatico o sull'etica del rapporto tra l'alpinista/escursionista e l'ambiente montano.

Quali sono i punti di incontro tra montagna e attività umane nel Bidecalogo? Capire qual è la posizione del CAI è un passaggio necessario per legare le attività tradizionali montane alla visione della nostra associazione.

- Tutela del paesaggio: il CAI sostiene la salvaguardia del paesaggio e ritiene indispensabile limitare al minimo il consumo del suolo, mantenendo, se possibile, le strutture nelle forme e tradizioni locali.

- Vie di comunicazione e trasporti: il CAI si impegna a evitare la costruzione indiscriminata di strade, la loro asfaltatura se non necessaria, e promuove un utilizzo naturale, limitando l'accesso ai mezzi a motore dove non necessario.

- Turismo e montagna: da ormai 150 anni le nostre valli hanno scoperto il turismo e, da un secolo circa, anche quello sciistico. Se il turismo degli albori era fatto da pochi escursionisti ed alpinisti che raggiungevano in treno la Valsusa per compiere ascensioni di tipo quasi esplorativo e con un ridotto impatto ambientale, a partire dagli anni '60 le nostre montagne hanno visto nascere ed ampliarsi impianti di risalita in numerose località. Le

stazioni sciistiche hanno prima creato un problema di sovraffollamento (con indubbio impatto sull'ambiente naturale) e, negli ultimi anni, a causa della neve a quote sempre più elevate, vi è stato l'abbandono di impianti o di intere stazioni (es. Pian Gelassa), relegate al ruolo di "rifiuti di montagna", ma anche una situazione di elevato consumo delle risorse per creare l'innevamento artificiale. A fronte di queste problematiche il CAI esprime la sua contrarietà alla creazione di nuove stazioni sciistiche e di opere di risa-



Molino restaurato allo stato originale

lita al di sotto dei 2000 metri di quota, e all'utilizzo di velivoli a motore e motoslitte per finalità ludico-sportive. In un'ottica di convivenza con le attività turistiche, il CAI si impegna a favorire la ristrutturazione e il rilancio di strutture storiche, prima della costruzione di nuove.

- Impianti industriali, cave e miniere, sfruttamento del suolo e impianti idroelettrici: il CAI sostiene l'importanza di limitare prelievi e interventi allo stretto necessario, valutando il rapporto costi-benefici per le comunità locali. Si oppone ai prelievi di materiale fluviale, fatte salve ragioni di messa in sicurezza, e propone di operare per ripristinare nelle forme originarie i siti di cava dismessi.

- Fonti di energia rinnovabile: il CAI promuove l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile, sempre con un'analisi dei costi-benefici volta ad evitare situazioni come il consumo di suolo per installazioni fotovoltaiche o il deturpamento paesaggistico dovuto a installazioni eoliche. Per quanto riguarda gli impianti idroelettrici, ecosostenibili in linea di principio, valgono le considerazioni espresse in precedenza relativamente alla tutela del paesaggio.

- Attività umane e agricoltura di montagna: il CAI ritiene indispensabile salvaguardare nelle regioni montuose le aree tradizionalmente antropizzate e il mantenimento delle attività agro-silvo-pastorali, praticate con metodi moderni ma rispettosi dell'ambiente. Si incentiva una produzione di qualità nei settori culturali tipici, salvaguardando il mantenimento della biodiversità. In questo contesto, risulta importante la tutela e la corretta gestione del patrimonio boschivo anche per il sostentamento delle attività umane e il sostegno dell'attività agrituristica, volta ad una produzione a "km zero".

- La tutela delle attività artigianali e industriali tradizionali: la tutela delle attività artigianali e industriali tradizionali non è priva di sfide. La globalizzazione e l'industrializzazione hanno messo infatti a dura prova queste pratiche, spesso sostituite da produzioni di massa a basso costo; esistono tuttavia molte opportunità per rinviare queste attività.



Carrelli in miniera a Prali

Il turismo sostenibile, per esempio, può giocare un ruolo cruciale. I visitatori delle regioni montane sono sempre più interessati a esperienze autentiche e a prodotti locali di alta qualità. Promuovere le attività artigianali come attrazioni turistiche può aiutare a creare nuove fonti di reddito per le comunità locali, mantenendone vive le tradizioni.

Inoltre, l'educazione e la sensibilizzazione sono fondamentali. Programmi di formazione che insegnano le tecniche artigianali tradizionali ai giovani possono infatti garantire la continuazione di queste professioni. Il CAI, attraverso il suo impegno educativo, può essere un catalizzatore fondamentale in questo processo.

In conclusione, il Bidecalogo del CAI rappresenta un faro di sostenibilità e rispetto per l'ambiente montano e le sue tradizioni. Le attività artigianali ed agricole tradizionali sono parte integrante del patrimonio culturale delle montagne italiane e la loro tutela è essenziale per mantenere viva l'identità di queste regioni. Promuovendo pratiche sostenibili e collaborando con le istituzioni locali, il CAI svolge un ruolo cruciale nella protezione e nella valorizzazione di queste preziose tradizioni.

In un mondo in cui il cambiamento è la norma, il Bidecalogo ci ricorda l'importanza di guardare al passato per costruire un futuro sostenibile, in cui le montagne continuano a essere fonte di ricchezza naturale e culturale per le generazioni a venire.

Stefano Albertini - CAI Almesese

ALPIGNANO - ALBERTO TALLONE

L'ARTE DELLA TIPOGRAFIA PURA E LA SUA STAMPERIA

Chi passa per via Diaz ad Alpignano trova sempre un cancello aperto. Se guarda oltre il cancello, può vedere un viale, che si apre su un grande parco, e in fondo al viale due case, una moderna, l'altra nascosta, del '700: sono le case dei tipografi Tallone.

Alberto è il primo ad appassionarsi all'arte della stampa, prediligendo le edizioni di Manuzio e di Bodoni. Vissuto nell'ambiente artistico del padre Cesare, pittore e direttore dell'Accademia di Brera, e della madre Eleonora, donna di alta cultura, è libraio antiquario sino al 1932, quando inizia il suo apprendistato in una delle più famose tipografie europee: quella di Maurice Darantière, a Chatenay Malabry, presso Parigi. Nel 1938 rileva la stamperia di Darantière e si trasferisce a Parigi nell'Hotel de Sagonne dove, a partire da questa data e fino al 1957, pubblica opere classiche di carattere universale come Dante, Petrarca, Boccaccio, Catullo, Virgilio, Shakespeare, Manzoni, Erasmo, Valéry e una serie di testi greci presocratici a cura dell'ellenista Jean Zafiropolo.

Nel 1957 Alberto, insieme con la moglie Bianca, si trasferisce ad Alpignano nella proprietà materna, dove - su progetto dell'architetto torinese Amedeo Albertini - costruisce "l'officina modello", portandovi il materiale della stamperia parigina, tra cui il carattere d'ispirazione romana da lui disegnato e inciso dal punzonista Charles Malin. Dall'officina subalpina di Alberto escono, fra l'altro, il *Candide* di Voltaire, la *Mandragola* di Machiavelli, la *Vita di Gutenberg* scritta da Alphonse de Lamartine, le poesie del cileno Pablo Neruda, il *Pinocchio* di Collodi, *Ossi di seppia* di Montale ecc. In questa estrema varietà di soluzioni, che costituisce una carat-

teristica inconfondibile dello stile tipografico dei Tallone, c'è tuttavia lo spazio per l'invarianza di alcuni elementi caratterizzanti: purezza grafica, proporzione armonica, perfezione formale, legature eleganti e sobrie. Alberto Tallone muore nelle prime ore del 24 marzo 1968, a soli sei mesi dal decesso del fratello Guido, celebre pittore. Era nato a Bergamo nel 1898 e con la bellezza della stampa seppe creare "un'oasi d'arte. Compositore a mano in un mondo di linotype, artigiano in un mondo di colossi, uomo tra le macchine, con un'arte e una perfezione da certosino. Alberto Tallone, lontano dal rumore del mondo e della pubblicità, era un continuo insegnamento per quanti lo avvicinavano.



Alberto Tallone compone un testo con i caratteri mobili



Tipografia Tallone - Fotostudio Giada&Lina

La fama internazionale, i giusti riconoscimenti, gli onori in patria e all'estero non lo turbavano: il suo mondo era la tipografia di Alpignano, il suo logico posto dietro il bancone a comporre egli stesso, a controllare le bozze, a dare gli ultimi, minuziosi ritocchi alla sua creatura già così curata".

Al suo funerale partecipano centinaia di persone e tre sole corone: quella del presidente della Repubblica, dei familiari, dei librai torinesi. Così lo ricorda il grande critico Marziano Bernardi: "In realtà prima di ogni altra cosa egli era un tecnico eccezionale. Un tecnico, ben inteso alleato con un artista sensibilissimo, il cui occhio sapeva infallibilmente soppesare quanto di 'colore' - l'equilibrio fra i pieni e i vuoti, fra i bianchi ed i neri, fra le pance e le aste d'una lettera incisa dal punzone d'acciaio - fosse necessario alla composizione armonica d'una pagina, una calibratura di una o

più righe nel campo libero di un foglio. Costruì una stamperia modello: i banconi, le casse dei caratteri, i torchi, i depositi di carte sopraffine e carissime, magari ordinate in Giappone senza badare ai prezzi, pochi artigiani esperti dei quali, come nella bottega d'un pittore antico, egli era il maestro. Ad ogni nuova edizione lo stampatore principe convocava gli amici per la presentazione del libro e per una 'merenda rustica'".

Volendo caratterizzare il design delle edizioni Tallone, tre sono gli elementi su cui soffermarsi: i formati, l'impaginazione e i caratteri. Si predilige il formato oblungo che rende le pagine agili e scorrevoli nel modo voluto dall'occhio del lettore, senza tuttavia ricorrere a innovazioni estrose; una misura cercata nel rapporto di interlinee, spaziature e margini con il particolare carattere, nell'attenta distribuzione del tondo e del corsivo in titoli, note, indici, dosati tutti con eguale e sempre vigile cura. "Il carattere - come racconta Enrico Tallone, figlio di Alberto - fu ispirato al suo



disegnatore dalla volontà di coordinare la tradizione tipografica con la modernità sotto il segno della leggerezza, per definire i profili di un nuovo carattere che potesse catturare lo spirito del tempo entro forme originali e moderne, evitando di partire dalla rielaborazione di qualche fortunato modello preesistente, pur restando per slancio e respiro, nel solco della tradizione”.

La marca della casa editrice riporta invece lo stemma dei conti di Sagonne: progettato dall’architetto del Re Sole, Jules Hardouin Mansart conte di Sagonne, riporta attorno la scritta “Les preses de l’Hotel de Sagonne”, prima sede parigina dell’editore.

Nel 1963 Pablo Neruda affidò ad Alberto Tallone la pubblicazione di alcuni suoi inediti, iniziando così una lunga e intensa amicizia. La raccolta di 20 poemi uscì col titolo di *Sumario - Libro donde nace la lluvia* e in italiano *Sommaro - libro dove nasce la pioggia*. Anche dopo la scomparsa di Alberto, Neruda continuò a collaborare con la casa editrice di Alpignano. Per commemorare l’amico scrisse il poema *Adios a Tallone*, includendolo nella sua raccolta *Copa de sangre*, che la vedova Bianca pubblicò nel 1969. Seguì nel 1972 il *Discurso de Stockholm* che Neruda pronunciò quando ricevette il Nobel. Alla morte del poeta cileno, avvenuta nel 1973, la

vedova Matilde Urrutia inviò a Bianca una raccolta di poemi inediti del marito, intitolata 2000, uscita solo nel 2004.

Enrico, figlio di Alberto, e la sua famiglia continuano oggi la stessa antica arte tipografica.

La Biblioteca Comunale possiede una bella e importante collezione dei libri editi con caratteri Tallone: le opere possono essere solo consultate.

Marina Baudraz - CAI Alpignano

Bibliografia

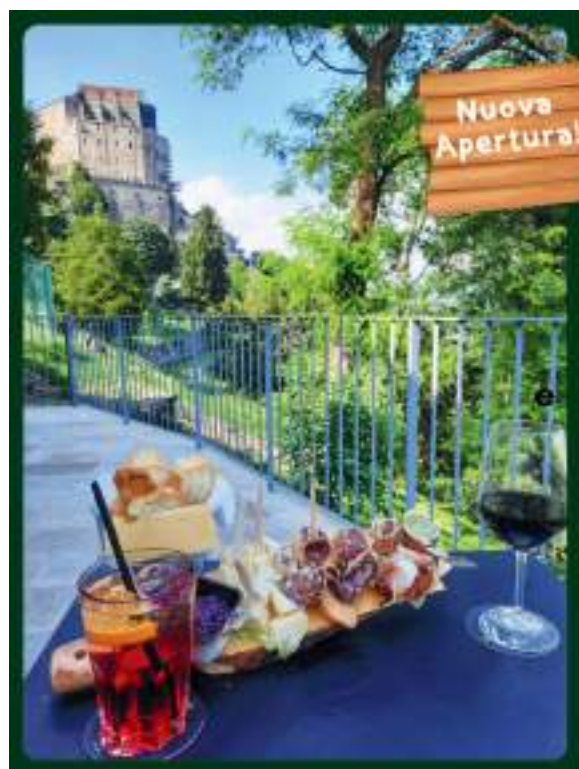
- *La Voce di Alpignano*, aprile 1957, 1; giugno 1962, 2; gennaio 1964, pp. 1, 4; aprile 1965, p. 2; luglio 1965, p. 2; marzo 1968, p. 2; aprile-maggio 1968, p. 5; settembre 1969, pp. 1, 3; ottobre 1969, p. 1
- G. Vitrotti, *Cronistoria Alpignanese 1932-1968*, Torino, 1970
- *Alpignano Notizie*, maggio-giugno 1984, p. 7
- M. Pallante, *I Tallone*, Milano, 1989
- M. Baudraz - G. Margaria, *Pensieri da Alpignano*, Alpignano, 2000
- E. Tallone, *Manuale tipografico II*, Alpignano, 2008
- L. Servolini, *Tallone, Alberto*, UTET, vol. XVIII, p. 111
- P. Neruda, *Ode alla Tipografia*, ed. Tallone, Alpignano, 2010
- R. Cicala - M. Villano, *Il bello e il vero. Petrarca, Contini e Tallone tra filologia e arte della stampa*, Milano, 2012
- G. Re, *Alpignano, di storia un po’*, Alpignano, 2019

Anna e Riccardo Novo



Vallée Etroite - 05100 Nevache
 Tel. +39 0122 902071
 Cell. +39 3356179182 / +33 651200518
 terzoalpini@terzoalpini.com
www.terzoalpini.com





CONVIVIUM

Bar & Shop

PER UNA PAUSA DI GUSTO...

...Vieni a scoprire il nuovo
Convivium Bar & Shop, un luogo di
accoglienza, dove si possono
degustare panini e specialità locali,
acquistare gadget e prodotti
tipici dalla valle!

VI ASPETTIAMO ALLA SACRA!



011 939130

sacradisanmichele.com

info@sacradisanmichele.com



Albergo Valsangone s.a.s.
di Moretto Massimo & C.

Sede - Cons. Doc. Fiscali

Piazza Molines, 46

10094 Giaveno (TO)

Tel. 011 9766812 - Cell. 338 5060313

E-mail: albergovalsangone@ica-net.it

www.albergovalsangone.it



**APERTO
TUTTO
L'ANNO**



MEZZO SECOLO DI LIBRI E LETTURE

Parlare di libri e librerie non sembra così difficile, ma va di pari passo con la passione per la lettura (che fa il paio con cultura, ad ogni età e ad ogni livello). Forse si può cominciare dai piccoli, stimolandone la curiosità e portandoli in una libreria (ai miei tempi non si usava, anche se in casa non mancavano quelli che ai miei occhi di bambino sembravano inizialmente oggetti muti, magari pieni di polvere o sistemati in alto, come cose da grandi), ma la famiglia e la scuola possono svolgere la funzione fondamentale di far scendere quei libri alla loro portata e di farli entrare nel mondo meraviglioso della lettura, che apre la mente alla fantasia e alla conoscenza.

Non tutti entrano in questo mondo aprendo un libro in casa o a scuola: alcuni, come Angelo Panassi (classe 1948) ci sono entrati dall'altra parte - come dire - facendo in modo di farli aprire ad altri quei libri, perché ne sanno riconoscere il valore e aprendo varchi nuovi per muoversi meglio la realtà in cui viviamo. A suo dire, come studente non era una cima e non è stato neppure molto fortunato, perché al suo tentativo di superare l'esame di ammissione per passare dal Boselli (dove studiava da computista commerciale) alla ragioneria (frequentando dei faticosi corsi pomeridiani, che finivano per impegnarlo fino al tardo pomeriggio) venne fermato.



Ma fu la sua stessa scuola Boselli a offrirgli - a 17 anni, nell'estate del '65 - l'opportunità della sua prima occupazione estiva presso la prestigiosa libreria Druetto di piazza CLN a Torino, col compito di riordinare il settore della scolastica, prima dell'avvio del nuovo anno. Sistemare e maneggiare libri vuol dire anche sfogliarli, cominciare a incuriosirsi per quello che ci sta dentro, per come sono fatti e composti: come si dice, l'appetito vien mangiando, e così dal magazzino Angelo salì al piano superiore, quello dove come commesso riceveva richieste da parte di chi i libri li leggeva e desiderava aprirne di nuovi. Un'esperienza di comunicazioni incrociate, che gli permise di arricchire il suo bagaglio culturale e di ampliare le sue relazioni, finendo così per orientarne la vita verso un mondo che fino a poco prima gli era completamente estraneo e sconosciuto.

Lasciata definitivamente la scuola, rimase quindi a lavorare in quella libreria (nella quale, accolti dall'autorevole personalità di Pina Druetto, entravano nomi illustri della cultura, dell'industria, dello sport e dello spettacolo) ampliando progressivamente le sue conoscenze e il suo campo d'azione (da commesso al ruolo di mediazione con i fornitori e la distribuzione libraria, allora in piena espansione). Dopo il servizio militare (1968) Angelo tornò da Druetto a occuparsi del settore tecnico, mentre si faceva strada in lui la prospettiva stimolante di avviare un'attività in proprio in Valle di Susa: le sue conoscenze e clientele ed i rapporti consolidati con la grande distribuzione (è del 1970 il passaggio ad un altro distributore, l'Agenzia Libreria) lo spingono ad avviare con la moglie Albina la sua prima libreria, proprio a Sant'Ambrogio, dove rileva una cartolibreria esistente (di soli 15 mq) che negli anni andrà progressivamente ampliandosi grazie all'acquisizione di nuova

clientela e di nuove sedi (negli anni, i traslochi saranno ben 4): il tutto condito con grandi sacrifici economici e senza ricorrere mai a cambiali: tutto sulla fiducia e sulla capacità di mantenere la parola data!

Gli anni '80 conoscono una sensibile espansione del bacino di utenti della libreria (e una conseguente diversificazione dei prodotti editoriali) verso la Valle di Susa, mentre l'avvio di una prima quanto profetica campagna di informatizzazione (per la gestione della scolastica e della fatturazione) dimostrano la lungimiranza di Angelo e la voglia di essere un capofila nel settore. Una scommessa che lo porta nel 1989 ad acquisire una seconda cartoleria a Susa, il capoluogo della Valle, che sa trasformare in libreria pura e che in soli 4 mesi supera il fatturato del negozio acquistato a Susa: un segnale importante, che conferma la sua capacità di essere non solo un venditore di libri, ma un promotore di lettura (e cultura) legata al territorio e alla sua specificità, superando quindi la sola editoria scolastica o i titoli "a richiesta" che caratterizzavano un tempo l'attività del libraio.

Panassi percorre nuove strade e - grazie alla sua conoscenza del mercato dell'editoria e della distribuzione - nel 1990 fonda una propria casa editrice, la Susalibri, che si appoggia in un primo tempo a tipografie locali per approdare successivamente alla Tipografia Veneta. Un salto di qualità che focalizza sempre più i suoi interessi sulla storia militare, sociale e artistica della valle e che trova conferma nel successo delle collane che sa promuovere (con oltre 200 titoli presenti, che oggi spaziano dalla manualistica alla narrativa, dal folklore agli itinerari turistici ed escur-

sionistici). Non contento, nel 1993 Angelo tenta anche l'avventura editoriale dei *remainder* (i titoli fuori catalogo), aprendo a Verona una libreria *ad hoc*: un esperimento che chiuderà solo nel 2007, vendendo in pochissime ore quell'impresa.

Vetrina importante per la casa editrice e le sue pubblicazioni, la libreria di Susa nel 2000 si espande e trova una nuova e più accogliente sistemazione nel centro storico, mentre l'anno seguente Panassi apre una libreria a Rivoli, nella centrale piazza Garibaldi. Chiuse le due principali librerie storiche rivolesi (Paiola e Morra), anche stavolta Angelo sa guardare lontano e precorrere i tempi, proprio in un periodo in cui sembra più difficile seguire il mercato e le librerie sono obbligate a percorrere nuove strade per coinvolgere e attrarre i loro lettori. Sono gli anni in cui diventa presidente dell'Unione Librai delle Bancarelle ed entra in seguito come consigliere nella Fondazione Città del Libro di Pontremoli, che promuove il Premio Bancarella, incarico prestigioso quanto impegnativo che mantiene tutt'ora. A partire dal 2008 avvia inoltre una collaborazione con il quotidiano *La Stampa* per la diffusione di titoli che vengono messi in vendita nelle edicole unitamente al quotidiana-





no; altre iniziative portano ad accordi col settimanale *La Valsusa*, e oggi sono rivolte verso altri gruppi editoriali per la diffusione delle sue pubblicazioni con i quotidiani nel Nord Est. A questo si aggiungono le due nuove librerie, che vengono aperte ad Oulx (nel 2015) e a Giaveno (nel 2019) e coprono quindi l'area delle due Valli di Susa e Sangone, a conferma della scelta specifica territoriale messa in atto da Susalibri e dal suo fondatore.

Nell'ingente mole di lavoro che l'impresa della casa editrice, da un lato, e le librerie dall'altro impongono, tutta la famiglia Panassi è impegnata e coinvolta, ma la scomparsa della moglie Albina, che da sempre lo ha accompagnato e sostenuto, fa fare ad Angelo nel 2018 una scelta precisa: lui rinuncia alle librerie per seguire la sola attività di Susalibri, mentre si crea la Panassi Librerie srl, gestita dalle figlie Alessia, Alice ed Adele (*curiosa e unica presenza della lettera A nei nomi di tutta la famiglia*), che avvia

una collaborazione in franchising con la Mondadori Bookstore.

Gli anni tuttavia si fanno sentire, mentre il lavoro di lettura, selezione e cura editoriale dei volumi che vengono proposti nelle collane di Susalibri continua a passare attraverso di lui: ma la passione che anima questo infaticabile amante dei libri e della loro diffusione (passione che ha saputo trasmettere alle sue figlie) è un dono che tutti possiamo apprezzare e fare nostro quando entriamo in una delle sue librerie o ci immergiamo nella lettura di un libro. Una passione che in Angelo alberga da più di mezzo secolo, e i frutti sono i tanti lettori che ha saputo avvicinare e che sanno apprezzare le sue scelte editoriali e la preparazione che si ritrova in chi ci accoglie nelle sue librerie (nel mio caso, nel suo magazzino nuovo e in continua espansione di Sant'Ambrogio).

Dario Marcatto - CAI Rivoli

LA DEDIZIONE DI UNA FAMIGLIA CHE DA 163 ANNI PORTA AVANTI UN SOGNO



Fattura datata 24 giugno 1893, dove viene indicata la vendita di gazzosa vetro rendere.

Una delle attività più antiche a Giaveno ancora oggi esistente è la "Ditta Tossi": venne infatti fondata nel 1861 da Carlo Tosso - poi divenuto Tossi - uomo d'armi giunto in Val Sangone da Vercelli. Dopo il matrimonio con Giuseppina Gili, la cui famiglia era proprietaria di una nota oreficeria a Vercelli, Carlo scelse di lasciare il lavoro portato avanti dalla sua famiglia, l'albergo Bel Giardino, e di trasferirsi in Val Sangone con il sogno di avviare una propria attività: quel sogno si è realizzato ed esiste ancora dopo 163 anni, nell'azienda portata avanti, rinnovata e modernizzata fino ai giorni nostri dal figlio Giuseppe, dal nipote Carlo, dal bisnipote Emiliano e dalla tris nipote Maria Grazia.

La storia della Ditta Tossi è affidata alla memoria: dopo un breve periodo dedicato alla fabbricazione ed alla vendita di caramelle avviata nell'attuale Via XX Settembre, a partire dalla metà del 1800 Carlo iniziò a produrre la gazzosa. Come attestano i documenti e i ricordi trasmessi, egli avviò l'imbottigliamento di questa dolce bevanda creando uno sciroppo di acqua, zucchero e agrumi al quale veniva aggiunta l'acqua gassata, ottenuta grazie alla reazione chimica di acido solforico e bicarbonato di calcio in un contenitore di piombo.



Nonno Carlo con il carro trainato dall'asino accanto ad un aiutante, datata 5/3/1927.

Le prime bottiglie erano di vetro verde, chiuse con un tappo di sughero a fungo fissato con il filo di ferro, proprio come quelle dello champagne: forse per questo e perché si beveva solo in occasioni speciali, la gazzosa era definita "lo champagne dei poveri"! Le etichette venivano attaccate a mano, servendosi di acqua tiepida e farina. Carlo, insieme con il figlio Giuseppe, lavava le bottiglie con acqua ed un comune spazzolino e le riempiva servendosi di un misurino e di un imbuto. Le consegne venivano effettuate con un carro trainato da un asino il cui cassone era stato modificato ad alveare, per potervi alloggiare tutte le bottiglie.

Nel 1913 venne acquistato l'edificio in Piazza Molines, che è ancora oggi sede



Nonno Carlo sul camion risalente al 1962.

dell'azienda. Nel 1928 Giuseppe e suo figlio Carlo acquistarono il primo autocarro di tipo Zero, trasformato da "auto" a "camion": si avviava con la manovella, era munito unicamente del parabrezza anteriore e non aveva né finestrini laterali né parabrezza posteriore. Era dotato di una sola portiera e la leva del cambio ed il freno erano collocati all'esterno della cabina di guida. Frequentemente doveva essere spinto a braccia... soprattutto per raggiungere Coazze quando era carico di gassosa!

L'azienda produceva anche l'acqua di selz: a volte poteva accadere che i sifoni scoppiassero durante la fase di riempimento, lasciando vistose cicatrici sul viso e sul corpo di chi stava lavorando all'imbottigliamento. Ricordo il viso del nonno Carlo segnato dal suo amato lavoro. Oggi, quelle bottiglie sagomate e colorate, che hanno provocato le cicatrici anche sul viso di mio nonno, sono oggetto di design e si possono ammirare in esposi-

zione sugli scaffali moderni della ditta.

In seguito le *champagnotte* furono sostituite da un particolare tipo di bottiglie il cui sistema di chiusura era basato sulla presenza di una biglia di vetro nel collo, la quale saliva con il gas fungendo da tappo e si doveva spingere in basso per poter bere. Queste strane bottiglie erano inoltre strozzate orizzontalmente nella parte centrale per evitare che la biglia andasse sul fondo. Si trattava tuttavia di contenitori molto difficili da lavare, che intorno al 1940 vennero proibiti proprio per ragioni di igiene e lasciarono il posto alle bottiglie con la macchinetta ed in seguito a quelle con il tappo a corona. Un pensiero nostalgico mi riporta spesso a ricordare la gazzosa contenuta nelle bottiglie da 1 litro dal caratteristico formato sagomato e soprattutto in quello da 180 cl, comunemente denominato "bicicletta" a Gaveno.

Intorno al 1950 Carlo e la moglie Mariannina introdussero nella loro produzio-



Le bottiglie: di acqua gassata, la bottiglia sagomata con tappo a corona, la bottiglia con la biglia.



L'acqua di selz.

ne nuove bibite gassate, come il chinotto, e acquistarono un camion più moderno, veloce e adatto alle nuove esigenze. Nel 1960 vennero introdotti nell'azienda macchinari all'avanguardia come lavatrice, imbottigliatrice, tappatrice ed etichettatrice meccaniche. Negli anni '60 il figlio Emiliano con la moglie Marianna affiancarono alla produzione di bevande con il rinnovato marchio "ministar" il commercio di acque minerali e birre, rifornendo per molti anni bar e ristoranti della zona. Purtroppo però i sogni svaniscono! Nel 1996 Emiliano fu costretto con grande dispiacere a dismettere la produzione di bibite gassate in vetro a rendere: l'avvento e la cospicua diffusione delle bevande nelle bottiglie in plastica ha infatti imposto la chiusura di pressoché tutte le aziende artigianali imbottigliatrici! A partire dal 2003 avviò, con la figlia Maria Grazia, anche il commercio del vino, sia sfuso sia in bottiglia, e oggi l'azienda si presenta completamente rinnovata: il commercio e

la distribuzione all'ingrosso hanno lasciato il posto ad una enoteca che propone in vendita un vasto assortimento di vini sfusi ed in bottiglia, oltre ai liquori ed altre prelibatezze!

Sono trascorsi gli anni, sono mutati i tempi, si sono succedute le generazioni, ma è rimasto un grande legame con la storia di famiglia che si legge tra le vecchie bottiglie ed etichette di bibite Tossi in esposizione: un legame che ogni giorno ci esorta a proseguire la nostra attività con grande professionalità, passione, dedizione ed orgoglio! Ogni volta che ripercorro le vicende che hanno portato la Tossi Carlo ad essere quello che è oggi, lo stesso pensiero mi attraversa la mente e rifletto su quello che è l'epilogo del cambiamento generazionale... la Ditta Tossi ha iniziato dalla vendita dello "champagne dei poveri" per arrivare a quella dello "champagne vero"!

Maria Grazia Tossi

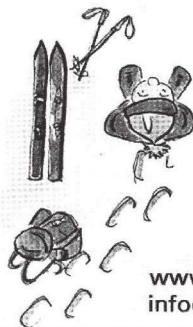
la montagna torino

libreria editrice

Oltre 6000 titoli di libri di montagna

Un'ampia selezione dedicata
allo scialpinismo, all'arrampicata,
all'alpinismo in alta montagna,
ai viaggi. Cartografia europea
ed extraeuropea.

Shop online: le novità,
il catalogo completo sul sito
www.libreriamontagna.it



Libreria la Montagna
via Sacchi, 28 bis
10128 Torino

tel. e fax 011 5620024
www.libreriamontagna.it
info@libreriamontagna.it



LA PANETTERIA FRATELLI ISABELLO DI MOMPELLATO UNA STORIA DI PASSIONE E RESILIENZA



Foto Famiglia fine '800 (da sinistra Giusto, Rosa, Giovanni e Albina)

Nella piccola frazione di Mompellato, nel Comune di Rubiana, sulla strada che porta al Colle del Lys, c'è un panificio che mantiene le antiche ricette, sostiene la comunità e sforna bontà da scoprire: si tratta della Panetteria Fratelli Isabello e questa è la sua storia.

Ci troviamo in una zona di montagna, tra quelle maggiormente lontane dai flussi turistici, in un avamposto di resilienza e di amore per la propria terra di appartenenza. Un luogo che gode di tranquillità e di prezioso silenzio ma che rappresenta un limite per quelle piccole attività commerciali che ancora sfidano coraggiosamente il tempo, costituendo dei punti di riferimento per chi

quelle aree le abita ancora. Sono storie di vita quotidiana, di coraggio, di intraprendenza, di un legame con il territorio che nasce dalla fierezza di rimanervi attaccato con le unghie e con i denti. E sì, facendo anche qualcosa di buono.

La ricetta di una volta, quella tradizionale del pane di montagna, qui è stata recuperata ed esaltata in quella che rappresenta il prodotto simbolo del forno: la *cusioira* di Mompellato. Pochi ingredienti, semplici e genuini, senza fronzoli inutili. "È una ricetta tramandata, il tocco in più ovviamente un segreto - spiega Giovanni Isabello - una mica casalinga che può rimanere ottima da gustare anche dopo 4 o 5 giorni. L'aria e l'acqua della nostra montagna fanno la differenza: poi ci sono la scelta di un'ottima farina, il lievito madre, il sale e una attenta lievitazione naturale. Ci vogliono tempo, pazienza e mano d'opera affinché il risultato sia eccellente. E non ci sono confronti o paragoni da fare: questo pane profuma di quel sentimento di condivisione e di semplicità che solo le cose genuine sanno racchiudere. Tutto il nostro agire, quello che facciamo, parla della nostra montagna, dell'amore che abbiamo per essa e per il nostro lavoro, dei rapporti di amicizia che ci legano. Perché non va dimenticato che dove vendiamo il pane, ci sono prima di tutto ascolto e amicizia".

Ma veniamo alla storia della panetteria Fratelli Isabello. A fine '800 Mompellato, con le sue borgate, era una comunità di circa mille persone, dove esisteva un forno comune nel quale si conferiva per la cottura la pasta lavorata in casa: una situazione non diversa da quella di molte altre comunità di montagna. In quel periodo i fratelli Giusto e Albina Isabello si trasferiscono a Marsiglia in cerca di una vita migliore. Giusto lavora come muratore in varie attività portuali. Qui conoscono e iniziano una vita

insieme rispettivamente con Rosa e Giovanni, anche loro emigrati in Francia, e con i risparmi messi da parte decidono di avviare un ristorante nella zona del porto, attività che mantengono per circa 20 anni fino all'inizio della Grande Guerra. Nel 1915 avviene la svolta: Giusto e Giovanni hanno la doppia cittadinanza, e di conseguenza devono scegliere se combattere con la Francia oppure con l'Italia. Decidono di rientrare in Italia e di trasferirsi presso dei parenti a Sant'Ambrogio di Torino. Nel frattempo, con le rendite di Marsiglia, Giusto acquista un terreno a Mompellato con il proposito di avviare un ristorante, mentre Giovanni matura l'idea di aprire una panetteria nel centro del paese. I loro progetti vengono tuttavia interrotti a causa delle vicissitudini belliche: Giusto - sebbene non più giovanissimo - viene forzatamente mandato a combattere sul Pasubio, mentre Giovanni è fatto prigioniero dagli austriaci sul fronte orientale. A guerra finita tornano a casa e finalmente possono portare a compimento i loro progetti, il ristorante per Giusto e la panetteria per Giovanni. Il ristorante si trovava al piano inferiore del fabbricato odierno, dove oggi c'è la panetteria, sotto il livello della strada che verrà poi costruita negli anni '20 e a cui Giusto stesso contribuirà come capomastro. Giusto era persona istruita, sapeva leggere, scrivere e tenere libri contabili. La strada che proseguiva verso il Colle del Lys sarà poi realizzata dieci anni più tardi. A metà degli anni '30 Giovanni è costretto tuttavia a lasciare la gestione della panetteria del paese, un po' per motivi di salute, un po' per forzature da parte delle autorità fasciste. La storia imprenditoriale di Giovanni finisce qui, ma non quella della panetteria, che verrà in seguito rilevata dal nipote Elmo, figlio di Giusto.

L'attività di ristorazione procedeva bene: Giusto si occupava dei non semplici approvvigionamenti, mentre la moglie Rosa della gestione dell'ostu. L'uva per il vino veniva acquistata nell'Astigiano e por-



Giovanni nella preparazione dei grissini

tata con mulo e carretto fino a Mompellato per essere vinificata sul posto. Gli avventori del locale erano per lo più gli abitanti del paese, dal momento che non esisteva ancora il turismo che intendiamo oggi.

Dopo l'armistizio del 1943 i locali furono spesso utilizzati come punto d'appoggio dai partigiani della zona: le cronache del tempo narrano di un ufficiale tedesco



Sezione di Almese

**Binocoli e occhiali ZIEL
approvati dal CAI**

Rivenditore unico Valle di Susa

Otticamente



**SCONTO
10%
PER I SOCI
CAI**

VIA DEI CADUTI 7

Almese - TO - ☎ 011 935267
otticamente_almese@virgilio.it
☎ 320 87 92 883



Eugenia con la "Cusioira"

preso prigioniero e tenuto nascosto proprio in un locale del ristorante, ma che riuscì a fuggire e organizzò una rappresaglia a colpi di mortaio da Mollar Brunatto verso il ristorante. I colpi danneggiarono una parte dell'edificio rendendolo inagibile e

per tale ragione l'attività di ristorazione venne trasferita nel centro paese di Mompellato, dove c'era anche una macelleria e la tabaccheria, mentre i danni causati dal bombardamento furono riparati.

Nel 1949 Elmo, figlio di Giusto, sposò Eugenia, una giovane di Viù conosciuta alla festa patronale della Madonna del Carmine in frazione Tuberghengo, e insieme decisero di portare avanti le attività di famiglia: la panetteria al centro del paese - che era appartenuta allo zio Giovanni - venne trasferita accanto al ristorante nell'edificio ristrutturato, dove trovò posto anche il servizio pensione con alcune camere. Elmo si occupava della panificazione e della cucina mentre Eugenia del bar e della pensione. Nel 1962 vennero eseguiti degli ulteriori ampliamenti, rendendo la struttura così come la conosciamo oggi. La struttura con annessa panetteria aveva il bar e un ristorante con una sala da 100 persone e 10 camere da letto, che si chiamava Albergo Ristorante Monte Civrari.

La facilità di accesso in auto e in pullman la fece presto diventare luogo di villeggiatura per torinesi, milanesi e anche qualche ligure, come pure i valsusini per le gite in giornata. Elmo ed Eugenia erano lavoratori instancabili e svolgevano il proprio lavoro con grande passione, riuscendo peraltro anche a far crescere una prole di ben cinque figli. Eugenia oggi ha 94 anni ed è lucidissima: chissà quanti di voi la ricordano al banco della panetteria ...

Lei mi racconta dei memorabili pranzi che si preparavano nel ristorante negli anni '60, quando tutto era fatto in casa da suo marito Elmo. L'antipasto prevedeva un panetto di burro d'alpeggio che veniva lasciato su ogni tavolo per essere spalmato sul pane, un salame con coltello affinché i clienti ne tagliassero quanto ne volevano, le acciughe al verde, la torta salata, la carne tritata condita cruda, il cotechino caldo con purea... Le scelte del primo piatto erano fra gli agnolotti di carne, i *tajarin* conditi con il sugo d'arrosto o le lasagne; come



VENDITA ASSISTENZA
MACCHINE AGRICOLE
di Vittorio Micheli

Via Bari, 1
BUSSOLENO (To)
Tel. 339.1905860



















secondo la scelta era tra il pollo alla cacciatora oppure alla *babi*, la cotoletta alla milanese, ma non mancavano i piatti stagionali come il capretto in primavera e il bollito misto di carne in autunno. L'usanza del dolce non c'era, mentre veniva servita la frutta di stagione; il vino era quello della casa, fatto con uve dell'astigiano messo in bottiglie con l'etichetta riportante il motto "beato chi mi beve".

"Qualche giorno fa ho trovato nella cantina ancora una di quelle bottiglie - racconta Eugenia, che poi aggiunge: - io scendevo al forno alle 3 del mattino, mettevo la legna e accendevo il fuoco per lasciar dormire mio marito un'ora di più: cinque fascine per volta mettevo, poi scendeva anche lui per lavorare l'impasto e cuocere le *cusioire*, proprio come avevamo imparato dallo zio Giovanni". Ma perché le miche di pane venivano chiamate *cusioire*? Giovanni chiede aiuto alla mamma Eugenia, che risponde: "Perché un tempo portavano qui al forno delle farine coltivate ed in cambio veniva dato il pane, noi trattenevamo la *cusioira* che era la resa della farina, circa 1/3 del suo peso; è da questo guadagno del panettiere che deriva appunto il nome della mica di Mompellato, la *cusioira*".

L'Albergo Ristorante Monte Civrari ha continuato la sua attività fino al 1972, quando vennero chiusi il ristorante e la pensione; nel 1980 anche il bar ha chiuso, e la famiglia si è dedicata esclusivamen-

te alla panetteria. Giovanni e Piero - figli di Eugenia e Giusto e nipoti di Giovanni il fondatore - si fanno carico di proseguire l'attività di famiglia. Il modello di panetteria cambia, il pane non viene più consumato in montagna, che intanto si è spopolata, ma portato a valle in varie rivendite. "Abbiamo dovuto adeguarci ai tempi per poter sopravvivere: - precisa Giovanni - ogni giorno produciamo circa 200 kg di pane, grissini naturali, paste di meliga e crostate, che portiamo giù in valle fino a San Giorio di Susa da un lato, Val della Torre, San Gillio e Rosta dall'altro, e anche a Giaveno. Facciamo consegne a domicilio a molti privati. Le nostre *cusioire* sono fatte come 100 anni fa: noi prepariamo un pastone che viene tagliato in miche di circa 600 grammi; diamo tutta la forza necessaria a seconda della farina che utilizziamo: devi sentire la nervatura e capire il momento giusto per infornare. Utilizzo il lievito madre, mi regolo io con la forza: ci ho messo molti anni, ma ora ci conosciamo. Il nostro è un pane genuino e naturale, che si conserva per diversi giorni, con un gusto che viene dall'aria e dall'acqua della nostra montagna. Tanti mi chiedono come si fa il pane di Mompellato. Ci vuole sveglia all'alba, mani impolverate e tanta passione. Sono alcuni degli ingredienti di uno dei mestieri più antichi del mondo, pieno di fascino e di segreti nascosti. Il pane buono si fa nel forno, diceva sempre mio padre: devi assisterlo, non devi mai

RIFUGIO ALPINO SELLERIES Quota 2023 m.
Località Alpe Selleries, 1 - 10060 Roure (TO)
Telefono: 0121.842.664
e-mail: info@rifugioselleries.it
sito: www.rifugioselleries.it
 RIFUGIO SELLERIES



RIFUGIO
QUOTA 2023 METRI

Selleries



manicare durante la sua lavorazione”.

Siamo arrivati alla fine della storia. Una storia fatta di passione e di resilienza, una tradizione vecchia di oltre 100 anni, che tre generazioni hanno portato fino ai nostri giorni e che ci auguriamo possa continuare. La panetteria di Mompellato, impossibile non vederla all'ingresso del paese, resta una tappa obbligata per tutti coloro che in auto o in bicicletta vi transitano per salire al Colle del Lys, vuoi per un dolce a merenda oppure semplicemente per acquistare pane e grissini da portare a casa. Il negozio ha lo stile vintage degli anni '60, il profumo di pane è quello di una volta e se siete fortunati potrete ancora es-



La panetteria oggi

sere serviti dalla signora Eugenia con il suo dolce sorriso!

La mia ultima domanda è la più intima. Chiedo infatti a Giovanni cosa lo fa resistere a vivere lassù e cosa lo tiene ancora legato alla panetteria. Senza alcuna esitazione Giovanni risponde: “Mi tiene in questo posto l'amicizia e l'apprezzamento della gente per il mio lavoro, per la bontà del pane che facciamo: e poi, se chiude la panetteria finisce tutto, muore il paese

di cui siamo il punto di riferimento. E non da meno, sento il dovere e la responsabilità di continuare le tradizioni della mia famiglia”.

Paolo Manenti - CAI Almesese



SolarTermica
di Cordero Sandro e C.

Via S. Ignazio di Loyola 5
10051 Avigliana (To)

Cell. :

329.9864082

E-mail :

info@solartermica.it

www.solartermica.it



Solare
Termico



Impianti
idraulici



Bio
massa



Impianti
termici



Rifugio Onelio Amprimo
CAI Sez. UGET Bussoleno



Rifugio Amprimo
 n°1385

Gestore Enzo Latona
 Località Rio Secco - 10053 Bussoleno (To)
 Tel. 0122 49353 | Cell. Gestore 346 6269405
 E-mail: rifugioamprimo@gmail.com | www.rifugioamprimo.com





Olivero
Gioielleria - Orologeria dal 1949

Via Traforo, 25 - 10053 Bussoleno (To)
 (Sotto i portici)
 Tel. 0122 49105

... Semplicità, Cortesia e Cultura del Mangiar Sano ...



RISTORANTE "Al Cantoun"
di Aiello Paolo
 Via Ramats 12 - 10050 Chiomonte (To)
 Tel. 0122.54339 - Cell. 348.3532753
 Chiuso il mercoledì e la domenica sera



AFFITTACAMERE "Al Cantoun"
di Aiello Stefano
 Via Ramats 8 - 10050 Chiomonte (To)
 Tel. 0122.54339 - Cell. 348.3532753
 mail: alcantun@live.it

www.alcantouchiomonte.it



ANTICA FABBRICA PASSAMANERIA MASSIA VITTORIO UNA STORIA DI BELLEZZA E TRADIZIONE

L'Antica Fabbrica Passamaneria Massia Vittorio, fondata nel 1843 a Torino dalla famiglia Massia, è una realtà unica nel suo genere. Guidata ininterrottamente per sei generazioni, rappresenta l'azienda di settore più antica d'Europa e l'unica ancora attiva in Italia¹. Dal 2000 il sito produttivo-museale dell'Antica Passamaneria, che ancora utilizza telai in legno ottocenteschi, si è trasferito a Pianezza, in un interessante ex complesso industriale di oltre 10.000 mq, immerso nel verde del parco fluviale della Dora. Il complesso era in origine un settecentesco molino, destinato in parte alla fabbricazione della farina ed in parte a residenza. Il fabbricato produttivo, un opificio che produceva bakelite e ne costituiva l'ampliamento, fu realizzato negli anni '20 ed è stato attivo fino ai primi anni '70 del secolo scorso. Oggi è sede, oltre che dell'Antica Passamaneria (con il suo laboratorio e museo), anche di City Motors, un'azienda specializzata nella vendita di auto d'epoca ed è oggetto di un piano di riqualificazione dell'area. La fabbrica Passamaneria, anche se non è storicamente nata a Pianezza, qui ha trovato la sua ideale collocazione, contribuendo al recupero di un sito industriale storico che, per la sua ubicazione al di fuori dell'area produttiva attuale (e in area protetta del parco fluviale della Dora), rischiava l'abbandono (come il vicino sito dell'ex Conificio Valle Susa).

Per conoscere meglio questa realtà a nome del CAI Pianezza sono andato ad intervistare l'ultimo rappresentante del-



la dinastia, Massimiliano Massia. Max mi riceve nell'ufficio che è parte integrante dell'impianto produttivo e dalle cui vetrate si possono vedere in funzione i telai storici ed altri macchinari; ma l'ufficio è anche una show room, dove si può ammirare un campionario delle loro realizzazioni e dove spicca un grande tavolo da biliardo su cui sono disposti alcuni pezzi pregiati.

Domanda: Ciao Max! Grazie per aver accettato questa intervista. Per iniziare, potresti raccontarci un po' la storia dell'Antica Fabbrica Passamaneria Massia Vittorio?

Max Massia: Certamente! L'azienda è stata fondata nel 1843 a Torino da mio bisnonno, Vittorio Massia, anche se l'attività di famiglia è iniziata addirittura nel '600. Inizialmente tessitori, i Massia si sono quindi specializzati nel campo delle passamanerie. Questo passaggio ha segnato l'inizio di una tradizione artigianale che ha attraversato la storia del nostro Paese, partecipando persino all'Unità d'Italia come fornitrice di passamanerie militari per il regio esercito durante le Guerre d'Indipendenza. Da allora, siamo rimasti

¹ <https://www.massiavittorio1843.it/>

una realtà unica nel suo genere, tramandando la tradizione di generazione in generazione. Forniamo passamanerie di alta qualità per una vasta gamma di applicazioni, dall'alta moda all'arredamento, fino al restauro di edifici ed oggetti storici. La nostra sede è sempre stata nel centro di Torino, anche se ci siamo spostati diverse volte nel corso degli anni: la prima sede si trovava nell'attuale Piazza Carlina, in seguito ci siamo trasferiti in Via Garibaldi e poi alle Porte Palatine, dove, durante i bombardamenti della II Guerra Mondiale, fabbrica e negozio sono stati pesantemente danneggiati. Ancora oggi il negozio storico si trova in Via Barbaroux.

Domanda: Potresti raccontarci come avete mantenuto la tradizione artigianale nel corso dei decenni?

Max Massia: La tradizione artigianale è il cuore della nostra attività. Abbiamo conservato antichi macchinari, quali telai e rocchetti, che richiedono abilità manuali e pazienza. Nel corso degli anni ne abbiamo acquisiti altri da aziende artigianali che li dismettevano, in modo da assicurarci la continuità operativa e le parti di ricambio (sempre più introvabili). Inoltre formiamo continuamente nuovi artigiani, trasmettendo loro le tecniche tramandate da generazioni. Infatti, riprodurre le tecniche di tessitura, intreccio o ricamo utilizzate nell'originale, richiede abilità artigianali specializzate. Gli artigiani devono essere esperti nel maneggiare gli strumenti tradizionali. Le passamanerie antiche possono essere fragili o danneggiate, e il loro restauro deve bilanciare la conservazione dell'autenticità con la necessità di rendere l'oggetto stabile e duraturo.

Domanda: Per questo occorre quindi anche un attento lavoro di ricerca storica.

Max Massia: Trovare dei materiali si-

mili a quelli utilizzati nell'epoca in cui è stata creata la passamaneria può essere difficile. Alcuni tessuti o fili potrebbero non essere più disponibili o prodotti nello stesso modo. Capire lo stile, il periodo e l'uso originale della passamaneria richiede una ricerca approfondita. Questo può comportare studi di archivi, di libri o la consulenza di esperti e la nostra azienda si distingue per la competenza nel restauro e nella ricostruzione di passamanerie per oggetti storici. Abbiamo lavorato su carrozze delle case regnanti, uniformi militari, sipari teatrali e molto altro. Questo impegno nel preservare il patrimonio storico è un punto di orgoglio per l'Antica Fabbrica.

Domanda: Quali sono i prodotti più iconici o insoliti che l'Antica Fabbrica produce?



Tessitura di un agremano (ph dinoia)

Max Massia: Abbiamo oltre 20.000 articoli nel nostro catalogo, ma alcuni dei più rappresentativi includono le passamanerie per uniformi militari, le frange per tende e i cordoncini per abiti. Abbiamo realizzato passamanerie per matrimoni reali, costumi teatrali e persino abiti da sfilata. Una volta abbiamo creato una frangia d'oro su misura per un celebre stilista italiano: è stato un progetto entusia-



Bozzetti (ph dinoia)

smante! Inoltre, ci piace anche sperimentare con dei materiali insoliti. Ad esempio, abbiamo creato bracciali per tende in marmo, acciaio e persino mattoncini di Lego! La passamaneria non è solo estetica ma può anche avere funzioni pratiche, come nel campo dell'arredo e del restauro².

Domanda: Come avete affrontato le sfide nel corso dei decenni?

Max Massia: Le sfide sono state molte, ma la nostra dedizione alla qualità e all'artigianalità ci ha sempre guidato. Inoltre, il restauro di passamanerie per oggetti storici è un settore in cui siamo particolarmente orgogliosi di eccellere. Il restauro richiede un equilibrio delicato tra autenticità e stabilità, perché deve preservare l'aspetto estetico originale, ma garantire che nello stesso tempo che l'oggetto possa essere utilizzato senza comprometterne l'integrità. La ricerca accurata dei materiali originali e la riproduzione fedele sono fondamentali.

Domanda: E riguardo al futuro? Ave-

te piani per espandervi ulteriormente?

Max Massia: Continueremo a preservare la tradizione e a innovare. Vogliamo espanderci ulteriormente nel settore del restauro e collaborare con designer e stilisti per creare passamanerie uniche, perché vogliamo portare la nostra passione per le passamanerie in tutto il mondo.

Domanda: A questo punto mi sembra di poter dire che la vostra attività rappresenta un patrimonio culturale e artigianale da



Passamaneria (ph dinoia)

preservare, unendo bellezza, tradizione e creatività nel mondo delle passamanerie. Grazie mille per il tuo tempo, Max! È stato un piacere parlare con te.

Max Massia: Grazie a te! Spero che la nostra passione per le passamanerie possa continuare a ispirare le generazioni future. E per chi fosse interessato a saperne di più o visitare il nostro Laboratorio-Museo, può mettersi in contatto con noi. Diverse associazioni locali organizzano visite collettive in occasione di alcune manifestazioni, ma anche i singoli visitatori sono benvenuti.

² <https://www.fatto-a-mano.it/passamaneria-massia/>

LA TABACCHERIA BAJOCCHI DI BUSSOLENO



Tessera Bajocchi S.A

Legata al nome di Bruno Bajocchi, capo stazione della squadra di soccorso alpino di Bussoleno per oltre 30 anni (dal 1961 al 1994), è la tabaccheria ubicata nel centro storico di Bussoleno, in via Walter Fontan 15, non lontano dalla chiesa parrocchiale.

Il locale era operativo già nei primi anni del 1900 e conobbe diverse gestioni. La futura moglie del Bajocchi, Mirella Sartori, era stata infatti commessa - per sei anni, dal 1954 al 1960 - nella tabac-

cheria gestita allora da Stefano Sasso. Una volta sposata con Bruno, aveva lasciato il lavoro in seguito alla nascita del figlio Paolo ma, in seguito alla messa in vendita della licenza da parte del signor Sasso, nel marzo del 1965 decise col marito di rilevarla, intestandola a Bruno, con lei come coadiuvante.

Fin dalle origini, la tabaccheria aveva anche la licenza per la lavorazione della polvere da sparo e la conseguente fabbricazione e vendita di cartucce per i fucili da caccia: questa attività venne praticata dal Bajocchi per diversi anni nel retrobottega del negozio con un'apposita attrezzatura, fino a quando decise di sospenderla, a seguito dell'emanazione di leggi che richiedevano dei requisiti restrittivi per i locali in cui veniva effettuata la lavorazione.

Inizialmente Bruno e Mirella pagavano l'affitto per i locali (due stanze, più il retrobottega), ma presto acquistarono la proprietà dei locali e nel 1970, a seguito della cessazione dell'attività commerciale di un negozio attiguo, lo acquistarono



Mirella Sartori



Bruno Bajocchi

portando così a tre i locali destinati all'attività. Nello stesso anno, dopo questo ampliamento ottennero la licenza per la vendita di articoli sportivi da montagna (quali sci, zaini, scarponi, ecc., escluso abbigliamento) oltre a caccia e pesca, già acquisiti.

Nel retrobottega il Bajocchi si occupava anche della manutenzione e riparazione degli sci, dal momento che aveva acquistata l'attrezzatura necessaria. Il negozio divenne pertanto un ritrovo degli appassionati di montagna e in particolare dei soci CAI, sodalizio di cui Bruno ha fatto parte ed è stato consigliere per decenni. Fra l'altro, alla fine del 1973, la sede del CAI Bussoleno venne spostata in un locale di sua proprietà a poca distanza dal negozio e lo sarà fino all'ottobre del 1985, quando venne trasferita negli attuali locali di Borgata Grange; e quella fu per un breve periodo anche la sede dello Sci Club di Bussoleno.

L'attività di vendita e manutenzione degli sci è stata abbandonata nei primi anni del 2000 a seguito della limitazione di circolazione delle auto nel centro storico, che ha comportato un conseguente disagio per i clienti.

Malgrado l'età (era nato nel 1932) Bruno Bajocchi ha continuato a lavorare nel negozio fino alla sua morte, avvenuta



La tabaccheria oggi.

nel 2018, quando l'attività è stata rilevata dalla nuora Barbara, che ne prosegue la gestione. La signora Mirella (92 anni) continua a essere presente tutti i giorni nel negozio mantenendo sempre un cordiale rapporto coi clienti.

Alessandro Martoglio - CAI Bussoleno



LE MANI IN PASTA



In alto: la commessa Pina Portigliatti e la nonna Sofia Viano. In basso: due garzoni.

La storia della panificazione in Val Sangone parte da molto lontano, quando tutte le borgate della valle erano popolate ed esistevano una quarantina di forni, sparsi soprattutto nelle tante frazioni dei due Comuni principali (negli anni Cinquanta se ne contavano 21 nella sola Giaveno). La prosperità della popolazione della valle dedicata per lo più all'agricoltura era garantita dall'estensione e dalla buona qualità di terreni coltivati a cereali e dalla grande quantità di legna da ardere: questi due ingredienti - oltre alla presenza di numerose sorgenti - favorirono senza dubbio la nascita di numerosi forni di borgata (dove i privati cuocevano settimanalmente il proprio pane, dopo essere passati dal mulino per la macinazione dei cereali). Il

passaggio successivo si verificò agli inizi del Novecento, quando la panificazione divenne un'attività specifica: i forni non lavoravano più su commissione delle famiglie proprietarie delle materie prime, ma il fornaio divenne un professionista stabile, che ogni giorno svolgeva il proprio lavoro. Così, con i loro carri trainati dai muli, i proprietari dei mulini passavano a raccogliere il grano dagli agricoltori e lo restituivano trasformato in farina a questi ultimi. I forni erano mantenuti costantemente in temperatura, e le famiglie portavano direttamente al fornaio la farina perché la trasformasse in pane.

La lavorazione dell'impasto a quel tempo era tutta manuale, e quindi è facile immaginare quali energie - e quale fatica - dovessero essere spese per portarla a termine. Dell'impasto del giorno precedente si conservava una parte (lievito madre) con il quale si procedeva a fare la *biga* o *alvaà*, che veniva ammorbidita e alla quale si aggiungevano gli altri ingredienti, come il sale e un'altra parte di farina. Intanto si manteneva costante la temperatura del



forno, grazie all'incenerimento delle fascine che generavano le braci (che venivano allargate al suo interno grazie all'*arabi*, uno strumento metallico legato ad un manico in legno), parte delle quali venivano recuperate in un pentolone di rame pieno d'acqua, che una volta riscaldata poteva essere utilizzata per gli impasti seguenti. In seguito veniva introdotta nel forno la *scuàs*, uno strumento costituito da un bastone al quale erano legati in punta dei fasci di paglia bagnata, che serviva a togliere la cenere dal piano di cottura. A questo punto si procedeva a infornare le forme di pane, partendo di solito da quelle di dimensioni maggiori, quali la *micca* (o *miccone*, noto per le sue forme e per la fragranza, che ne garantiva la freschezza per diversi giorni), cui seguivano quelle di pezzatura minore.

Era un lavoro duro, che i panificatori iniziavano nel cuore della notte preparando gli impasti e mantenendo il forno alla temperatura necessaria. Col passare degli anni il lavoro dei fornai tuttavia si è modificato: si è passati dal primitivo forno a legna (alimentato a fascine, e che non veniva mai spento, neppure quando era necessaria la sua manutenzione o la sostituzione delle pianelle di refrattario poste a pavimento del forno stesso: allora il malcapitato manutentore doveva entrare nel forno protetto da sacchi di iuta bagnata, che lo aiutavano a non essere sopraffatto dal calore) ai più recenti forni a carbone degli anni trenta (una caldaia laterale scaldava l'acqua che una serie di grosse condutture in ferro introduceva nel forno, scaldandone il pavimento e le pareti), poi a quelli a gasolio e a nafta (che erano in grado di distribuire il calore al di sotto e al di sopra del piano di cottura), per arrivare finalmente a quelli elettrici o a gasolio ventilati di oggi, che possono essere avviati o spenti a distanza e sono in grado di garantire temperature diverse ai vari piani di cottura. Sono cambiate inoltre le superfici interne dei forni - dai 5-6 mq dei forni a legna a quelle attuali



di dimensioni molto più ridotte - dotati di numerosi carrelli rotanti sui quali vengono posizionati gli alimenti per la cottura.

A questo si aggiunga che a partire dai primi anni quaranta del secolo scorso sono arrivate le nuove impastatrici (grazie anche alla diffusione della rete elettrica), che hanno senza dubbio modificato e alleggerito almeno in parte il lavoro. Ma a sentire le testimonianze dei panificatori, quali i fratelli Chiambretto, cui è dedicato il paragrafo successivo, la fatica rimane: può variare nei giorni, a seconda della quantità del pane che si intende produrre (il sabato notoriamente bisogna avviare i forni verso le 2, visto che la domenica è di riposo ma il pane deve esserci sulle nostre tavole, mentre negli altri giorni è sufficiente iniziare alle 4), e negli orari: "per le 7.30 del mattino le ceste del pane sono piene" - cioè la panificazione vera è propria è terminata - e si passa alla produzione della pasticceria secca e fresca, cosa che un tempo non succedeva: dalla classica - e un tempo unica - pasta di

meliga si è arrivati ad una profusione di dolci e di salati, che i cambiamenti culturali e le migrazioni umane hanno imposto e determinato, sia nel pane sia negli altri preparati da forno, oggi arricchiti da ingredienti un tempo sconosciuti, quali olive, noci, farina di mais e via dicendo.

Una professione, questa dei panificatori, che è molto cambiata nel tempo e che richiede oggi giorno formazione specifica e fantasia creativa, e che costa tanta fatica e molte ore di dedizione: un impegno e una fatica che solo la gratitudine di chi viene ad acquistare questi prodotti in qualche modo può risarcire, conoscendola.

Le notizie che abbiamo raccolto in queste righe sono frutto dell'incontro con il componente di una delle famiglie di questi "artigiani del pane", quella dei Chiambretto. Quattro generazioni di panificatori, a partire dal trisnonno Giuseppe che iniziò la sua attività a Torino in Corso Regina per trasferirsi poi a Druento, dove a continuarla ci pensò il figlio Giovanni. Da qui, negli anni Cinquanta il figlio Carlo (con la moglie Sofia Viano) si spostò a Giaveno: il forno era nella zona della piazza dell'odierno Mascherone (Piazza Giovanni XXIII), dove sarebbe rimasta fino al 1967. A partire dal 1990 l'attività si è trasferita alla borgata Sala, in Via San Michele, dove a Carlo (classe 1929) ormai pensionato si sono affiancati i figli, i gemelli Giovanni e Michele (classe 1966), ai quali ha saputo trasmettere i segreti di un'arte che non ha età: essi continuano con la stessa passione paterna a mettere le mani in pasta, in tutti i sensi. La loro specialità sono i grissini stirati a mano, lunghi 180 centimetri, che vengono tagliati in quattro parti, ai quali si affianca una produzione di pane che va dai micconi (rotonda, magra, doppia, infarinata, lollo, di segale) ad altri pani di pezzatura minore (maggiolini, biovette, stirotti, doppiette, infarinate piccole, muschiere, bocconcini), senza dimenticare i loro deliziosi dolcetti, a partire dalle celebri Paste di meliga, tutti preparati con ingredienti e materie prime

di qualità che ne garantiscono la fragranza e la durata. Alla loro testimonianza si aggiunge quella che un altro panificatore, Dario Calcagno Tunin, a sua volta discendente da una dinastia di panificatori di Pontepietra, ci ha gentilmente concesso di pubblicare. Ad essi va la nostra gratitudine e il nostro ringraziamento.

*Dario Marcatto e Claudio Usseglio Min -
CAI Rivoli*

PASTE DI MELIGA CHIAMBRETTO

- Farina tipo 0
- Farina di granoturco (fumetto)
- Burro
- Zucchero
- Uova
- Aroma naturale (scorza di limone)
- C.A. Polvere lievitante
- Sale

Prodotta con ingredienti di ottima qualità, questa è la ricetta tramandata da nostro padre, nonno, bis nonno.



Corsa
Mountain bike
City bike
Bambino
Accessori
Abbigliamento

Via Pasteur, 20/B
10098 Rivoli (TO)
Tel. 011 9586585
Cell. 339 8997135
dany.paola@alice.it

 **Cicli Costa Daniele**



UN PROFUMO DI PANE FRAGRANTE: STORIA DI UNA DINASTIA DI PANIFICATORI



Il panificio Calcagno nasce a Pontepietra esattamente il 24 giugno 1953: mio nonno, Battista Calcagno Tunin, che aveva appreso l'arte della panificazione lavorando come garzone presso diversi forni giavenesi, a quella data avvia in proprio la nuova attività e con mia nonna, Palmira Gillia, gestiscono il forno fino agli anni '70. Furono anni duri quelli, e pieni di sacrifici: il loro quotidiano era fatto di levatacce notturne e senza ferie, oltre che di rischi economici e di debiti. Mio papà Roberto Calcagno Tunin (classe 1950) inizia la sua attività già all'età di 14 anni all'interno del panificio del padre, e col passare degli anni il panificio si rinnova e si amplia una prima volta: dal forno a legna (*lu furn a bò*) si passa a quello a gasolio, mentre vengono acquistati nuovi macchinari; dal primo gruppo di panificazione in valle alla prima macchina per tagliare i grissini, provata per una settimana sotto forma di prototipo per la ditta Olivero.

Aumenta il lavoro e cresce anche la visibilità dell'azienda, grazie alla buona qualità dei suoi prodotti e alla cortesia di chi li presenta dietro il bancone: nello stesso tempo, diventano innumerevoli le manifestazioni alle quali prende parte

mio papà Roberto a livello comunale e provinciale, che da sempre ha fatto parte dell'Associazione Panificatori ed è stato responsabile di zona per oltre 20 anni.

Negli anni '90 arrivo io, Dario Calcagno Tunin (classe 1977), la terza generazione all'interno dell'attività, dopo aver conseguito il diploma in pasticceria presso l'Istituto Professionale per l'Arte Bianca e l'Industria Dolciaria con un'ottima valutazione finale.

A 14 anni mi unisco all'attività di famiglia, pur con una presenza sporadica; ma nei ritagli di tempo che riesce a trovare durante il lavoro, nonno Battista mi insegna i grandi segreti della panificazione artigianale e, mettendo a frutto quanto ho potuto apprendere a scuola, avvio con l'aiuto di mio padre il secondo ampliamento del laboratorio e del negozio (che aveva già conosciuto un primo rinnovamento negli anni '80).

Oggi la nostra azienda produce pane e pasticceria secca e fresca, ed esegue la lavorazione del cioccolato. Diversi macchinari sono stati rinnovati, passando molti di essi in 4.0 con controllo da remoto (vale a dire, la possibilità di avviare le lavorazioni anche da lontano, grazie ai dispositivi elettronici). Oltre a questo, il nostro laboratorio è sempre in evoluzione con nuove lavorazioni e prodotti finali.

Vi sono presenti solo prodotti artigianali di panificazione: oltre a 20 tipi di pane tradizionale (bocconcini, sfilatini, spaccatelle) si produce quotidianamente il pane De.Co di denominazione comunale certificata come pani tradizionali di Giaveno; essi sono: la micca, la mezzana, la biova e lo stiroto. Oltre a questi, vengono sforna-

ti quotidianamente altri pani più moderni, ai multi cereali o multi proteici (segale, 5 cereali, macinato a pietra), oltre alla ciabatta dell'alvaà che ha come caratteristica una lievitazione di oltre 20 ore.

Nel settore della panificazione produciamo quotidianamente 15 tipi di pizza e focaccia diversi in gusti e impasti, oltre al "Grissino di Sua Maestà lo Stirato Torinese" o il Rubatà, anch'essi rivisitati in chiave moderna con l'aggiunta di noci, mais, rosmarino e altri ingredienti.

Il nostro banco offre inoltre una serie di prodotti di merenderia che vanno dalla classica brioche al cannolo alle sfogliatine. La pasticceria secca viene prodotta settimanalmente e venduta sia sfusa sia nel più moderno take way per venire incontro alla nostra clientela. Di prodotti per incartati ne produciamo tantissimi: da oltre 6 gusti di plumcake alla nostra specialità della treccia e della corona dolce, passando per le madeleines, i donuts, i morbidelli e i mini muffin: ultimi arrivati, una vasta scelta di cookies di diversi gusti.

Oltre alle classiche bignole, la pasticceria fresca comprende torte per ogni ricorrenza, dalla crema tarte alle più classiche torte di frutta. La nostra produzione vanta due fiori all'occhiello, che sono la "Torta alla nocciola Piemonte" (una mousse alla nocciola, con scaglie di cioccolato al suo interno) e i famosissimi "Funconi al cioccolato" (bignè enormi a forma di fungo, ripieni di cioccolato).

Il cioccolato viene lavorato

stagionalmente, e lo utilizziamo nei cioccolatini o sulla ricopertura dei prodotti di pasticceria secca come i torcetti, per arrivare nel periodo pasquale alle classiche uova decorate a mano o - come ultima novità - ai chupa chups di cioccolato e alle cioccolate aromatizzate. E tante altre produzioni anche su richiesta come biscotti vegani o i diversi prodotti senza zucchero.

Negli ultimi anni abbiamo preso parte a numerose manifestazioni con i nostri prodotti: nel 2023 abbiamo partecipato alla ventesima edizione della manifestazione "Giaveno Città del Buon Pane" promossa dal Comune, ma da oltre 10 anni siamo invitati dal Comune di Sestriere alla manifestazione "Gusto in quota". Assieme all'Associazione Panificatori di Torino siamo stati inoltre presenti all'ATP di tennis del 2022, a "Milano Pane in Piazza" in diverse occasioni e a tantissime manifestazioni e progetti vari. Dopo 70 anni di attività spero di poter continuare il lavoro di panettiere e pasticciere con la stessa dedizione e amore che mi hanno trasmesso mio papà Roberto e nonno Battista.

Dario Calcagno Tunin



I TORCETTONI DI NONNA PALMIRA

I Torcettoni di nonna Palmira sono dei dolci di consumo giornaliero che vengono prodotti nel nostro panificio dal lontano 1953, anno d'apertura dell'attività.



al torcetto un aspetto bruno e lucido.

Il Torcetto di nonna Palmira di nostra produzione è un dolce semplice, che parte da un impasto del pane un po'

L'idea di torcetto nasce intorno al 1900 per la sua facilità di cottura anche quando il forno a legna è spento, grazie alla fantasia creativa di un panettiere che avrebbe fatto rotolare nello zucchero un grissino e, per differenziarlo da quelli normali, ne avrebbe unito i due estremi. Da quel momento il torcetto assume diverse dimensioni e, a seconda delle zone di produzione, presenta al suo interno i più svariati ingredienti (burro, spezie, zucchero di canna).

Anche la cottura ne differenzia il risultato, come si può vedere nei torcetti denominati di Lanzo, nei quali la temperatura elevata del forno o la fiamma accesa nel forno a legna avvia il processo di caramellizzazione dello zucchero, dando

più duro col quale si creano i grissini del tipo Rubatà.

Dopo un periodo di riposo di circa 1 ora si uniscono fra di loro le due estremità che vengono schiacciate col mattarello (come per la pizza) su un letto di zucchero che va ad unirsi all'impasto. Cuocendo in forno, il lievito li rende friabili dando loro un gusto dolce ma semplice.

Ottimi come spuntino, i Torcettoni sono ideali da bagnare nel latte o nel the per una prima colazione.

La ricetta di questo torcetto la insegnò a mio nonno Battista un suo collega astigiano e da allora essa è conservata gelosamente dalla nostra famiglia.

Dario Calcagno Tunin





Refuge I RE MAGI

www.iremagi.it

info@iremagi.it

Tel. 0039.0122 96451

0039.349 6112920

Granges de la Vallée Etroite - NEVACHE - FRANCE



AVIGLIANA (TO) - C.SO TORINO, 84 - 011.9367449

Ferramenta
Duplicazione chiavi
Bulloneria
Colori e Vernici
Cuciniglie
Elettrodomestici
Bombole Gas



Via Coazze 40
GIAVENO (TO)

AMBULATORIO VETERINARIO

Andrea D'Addio: 338.4584636
Reperibilità: 338.6184835

Ambulatorio
011.9376750



Edil Bussoleno

TRE PIANI DI IDEE PER COSTRUIRE
E RINNOVARE LA TUA CASA

Strada Susa n.22
10053 Bussoleno (TO)

Tel. 0122/49531
Tel. Showroom 0122/643815
info@edilbussoleno.it



PRODUZIONE PROPRIA

Latte Fresco
Formaggi freschi e stagionati
Yogurt e Gelati

Carni e insaccati
di bovino e suino
freschi, stagionati e cotti

Via Coazze 101 - 10094 GIAVENO (TO) - 011.9378491

 Cascina Bramante

 cascina bramante



LA MIA AVVENTURA NEL MONDO CAI E OLTRE

Dalla cima delle montagne al podio delle Special Olympics



Mi chiamo Maurizio Girodo e oggi vorrei raccontarvi di un viaggio che parte dal CAI di Alpignano e arriva alle Nazionali di Special Olympics grazie a Fondazione Time2. Un viaggio che mi ha permesso di crescere come persona e come sportivo.

Il mio ingresso nel CAI

La mia storia nel CAI inizia nel lontano 2002. Grazie a degli amici comuni, mi sono avvicinato all'arrampicata e da lì è nata una passione che non mi ha mai abbandonato. Ho iniziato con le uscite in montagna, sia d'estate sia d'inverno, scoprendo la bellezza dei trekking e delle escursioni con le ciaspole. La montagna è diventata il mio rifugio, un luogo dove ritrovare me stesso. Ecco perché sono diventato consigliere sezionale.

Essere parte del CAI di Alpignano mi ha permesso di vivere esperienze uniche e di stringere nuove amicizie. Ogni uscita è un'avventura, dalle lunghe camminate estive alla magia della neve durante le ciaspolate.

L'incontro con Fondazione Time2

La passione verso l'escursionismo e lo sport mi ha portato a conoscere nel 2022 la Fondazione Time2, creata nel 2020 da Antonella e Manuela Lavazza, con cui ho iniziato a praticare lo sport unificato, in cui atleti con e senza disabilità giocano insieme.

Durante l'anno ho giocato a basket, mentre d'inverno mi sono dedicato agli sport invernali di Sport Time2, la società sportiva di Fondazione Time2. Sono particolarmente felice e onorato di aver conosciuto altri partecipanti, volontari e membri dello staff, che sono diventati per me una seconda famiglia. Ogni anno partecipo con entusiasmo ai progetti della Fondazione legati alla montagna e all'outdoor come il Summer Camp a Bardonecchia, i trekking in Val di Susa e le attività sciistiche, vivendo ogni esperienza con grande passione e accumulando nuove esperienze.



Il Mondo Special Olympics

Il 2023 è stato un anno memorabile per me. Ho partecipato infatti ai Giochi Nazionali Invernali degli Special Olympics a Sestriere, dove ho gareggiato nelle discipline di sci alpino. È stata un'esperienza incredibile, coronata dalla conquista di due medaglie: la medaglia d'oro nel Gigante e la medaglia di bronzo nello Slalom. Ricordo ancora l'emozione della cerimonia di apertura, l'adrenalina della competizione e la gioia di salire sul podio. Quel momento è stato celebrato in un articolo che recitava: "L'alpignanese Maurizio Girodo atleta d'oro... e di bronzo!".

Conclusione

Guardando indietro, mi rendo conto di quanto il CAI, gli Special Olympics e la Fondazione Time2 abbiano arricchito la mia vita. Ho trovato una comunità che mi sostiene, amici con cui condividere la mia passione per lo sport e la montagna, e ho scoperto il piacere di sfidare me stesso e soprattutto delle belle opportunità per divertirmi. Sono grato per ogni momento vissuto con loro e non vedo l'ora di continuare questa avventura, con lo stesso entusiasmo e la stessa determinazione che mi hanno portato fin qui.

Maurizio Girodo - CAI Alpignano



BigMat
HOME OF BUILDERS

COSSA

SUSA (TO)

Via E.O. Pistoletto 11

Tel. 0122.32431

BigRENT
NOLEGGIO

COSSA

VILLAR FOCCHIARDO (TO)

Via Nazionale del Moncenisio 41

Tel. 011.9645125

AVIGLIANA (TO)

Via XXV Aprile 5

Tel. 011.18956712

Web: www.cossamarco.it - FB: <https://www.facebook.com/BigMatSusaPistoletto>

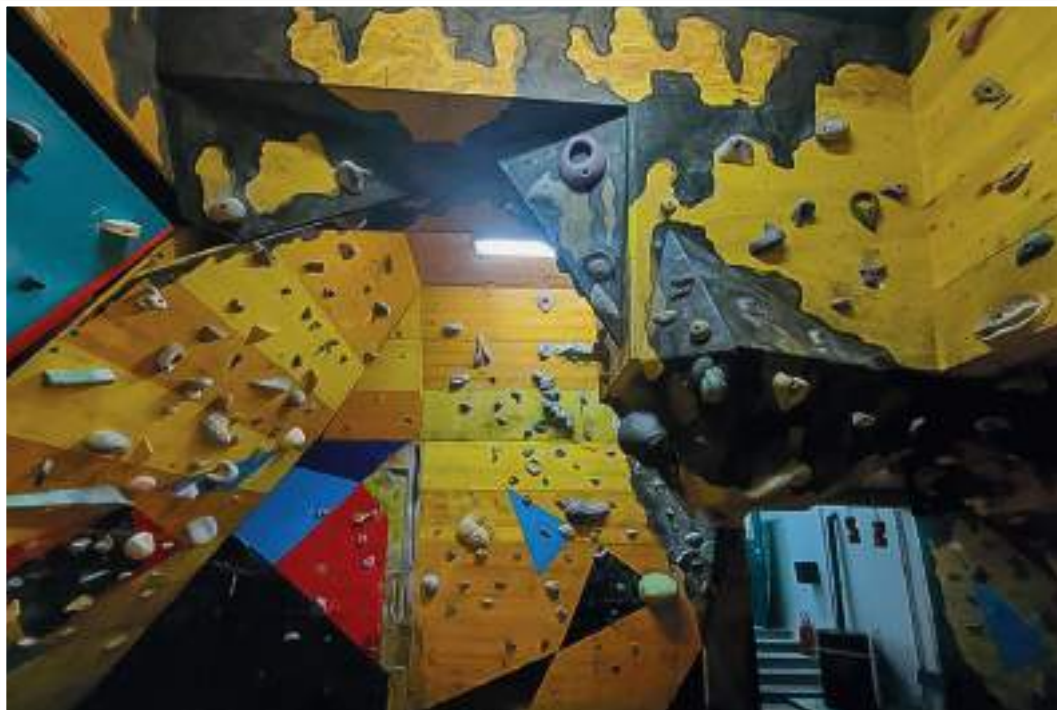
ANOTHER BRICK IN THE WALL (il "muro" del CAI di Chiomonte)

Bene o male, tutte le sezioni del CAI perseguono gli stessi scopi: avvicinare le persone alla montagna organizzando le gite, gestendo i rifugi, mantenendo in ordine i sentieri e in questo, anche la sezione chiomontina del Club Alpino non fa eccezione: nata nel 1970 come sottosezione, attiva dal '77 come sezione autonoma, fin da subito ha avuto come attività principale la gestione del rifugio del Vaccarone e, con alti e bassi, l'organizzazione di escursioni.

In epoche più recenti, però, un'attività minore, iniziata un po' in sordina, è diventata negli anni una bella realtà, in grado di coinvolgere un buon numero di appassionati: la gestione di un "muro" di arrampicata *indoor*. Vediamo un po' come è nata e si è sviluppata questa attività.

Di arrampicata sportiva si era cominciato a parlare in valle alla fine degli anni Settanta, durante il periodo d'oro del "Nuovo Mattino", quando alpinisti del calibro di Gian Carlo Grassi e Gian Piero Motti, solo per citarne alcuni, avevano introdotto anche in Italia un nuovo modo di intendere l'arrampicata. A metà degli anni Ottanta, poi, la prima edizione di Sportroccia (gara di arrampicata libera tenuta a Bardonecchia alla Parete dei Mili), fece definitivamente conoscere al grande pubblico questo nuovo modo di arrampicare e anche la gioventù chiomontina di quegli anni venne contagiata da quella che gli alpinisti più conservatori ritenevano fosse un'eresia.

Fra i primi obiettivi di questo nuovo modo di intendere l'arrampicata ci furono i massi della Maddalena (località nei



pressi della Val Clarea, fra Giaglione e Chiomonte, ora occupata dai cantieri TAV). Successivamente, con le prime disponibilità di autisti e automobili, anche le pareti di Bardonecchia, Foresto e Condove divennero accessibili al variopinto esercito di *free climbers*, come iniziarono a definirsi i cultori del nuovo sport.

D'estate non c'erano problemi: le basse quote dove sono situate le pareti di arrampicata e la loro prevalente esposizione a Sud ne favoriva la frequentazione dai mesi primaverili fino all'autunno; durante i mesi invernali, con le giornate corte e fredde, occorreva però fermarsi e questo poneva problemi per il mantenimento dei livelli tecnici a cui si arrivava dopo un'intera stagione di arrampicata. La soluzione era tuttavia a portata di mano: già dopo l'edizione di Bardonecchia, le gare di arrampicata avevano infatti iniziato a svolgersi su strutture artificiali, costituite da pannelli più o meno verticali, anche con tratti strapiombanti, dotati di prese realizzate in vetroresina,

che simulavano i vari tipi di appigli della roccia naturale.

Alcuni chiomontini decisero quindi di ispirarsi a queste strutture, studiando la maniera di realizzare in proprio delle pareti artificiali dove poter proseguire anche d'inverno gli allenamenti: dai primi esperimenti realizzati nei garage, tassellando le prese sulle pareti domestiche, nacque l'idea di realizzare una struttura dedicata. Occorreva in ogni caso trovare un ambiente idoneo, e pertanto in ambito CAI si cominciò a pensare ad un locale specifico nel quale montare un muro di arrampicata. L'idea divenne realtà nel 1996, quando il Comune di Chiomonte concesse alla stazione di Exilles del Corpo Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico (C.N.S.A.S.) alcuni locali ubicati nella palazzina Levis, nei quali venne allestito il muro di arrampicata, con la finalità specifica di formare e consentire un adeguato allenamento ai volontari della Stazione di Soccorso, a cui appartenevano diversi soci del CAI chiomontino.





In questi locali era possibile utilizzare quasi completamente le quattro pareti, nonché alcune porzioni del soffitto, realizzando sia strutture verticali sia strapiombanti. L'ossatura portante era realizzata con tubi metallici del tipo di quelli usati comunemente nei cantieri edili, mentre i pannelli da armatura erano idonei a ospitare le prese artificiali, che venivano fissate in posizione con viti a brugola e dadi di fissaggio. Con le prese adatte, si potevano poi simulare tutte le tipologie di appigli e appoggi, con diversi gradi di difficoltà: era nata la prima versione del muro di arrampicata, gestito dal CAI in collaborazione con i volontari del Soccorso Alpino!

All'inizio la struttura venne utilizzata esclusivamente per gli scopi per i quali era nata, cioè come palestra di allenamento in vista delle vere manovre di soccorso sulle pareti rocciose. Ma col tempo un numero sempre crescente di persone, che gravitavano comunque in ambito CAI/Soccorso Alpino (pur non facendone parte in modo attivo), iniziò a frequentare la struttura, e così quello che era nato come uno strumento quasi di lavoro divenne un'occasione di svago e di incontro. Col passaparola iniziò a spargersi la voce: un amico ne portava un altro, questo magari ne parlava ad un terzo e lentamente i locali nella palazzina Levis cambiarono destinazione d'uso (e in parte anche i frequentatori). Inoltre si abbassò l'età media degli utenti, perché molti giovani, stimolati magari dai genitori, cominciarono ad avvicinarsi a quella che gli adulti definivano l'arrampicata sportiva e che per loro aveva il sapore di un nuovo gioco: un gioco nel quale, fra l'altro, era molto difficile farsi male, visto che si saliva al massimo a tre metri da terra e il pavimento era ricoperto di soffici materassi: insomma, una combinazione perfetta fra gioco e sicurezza!

Per una decina di anni il muro nella palazzina Levis continuò la sua attività,

ma nel 2006, a seguito della necessità di ristrutturarne i locali, il Comune chiese al CAI di spostare la struttura in un'altra sede. I locali adatti vennero individuati al piano superiore della costruzione che ospitava (e ospita tuttora) il bar della "Polisportiva Chiomonte" - in pratica il bar dell'ex bocciofila - situato sempre a Chiomonte, lungo la Statale. Nel mese di giugno 2007 il Comune concesse al CAI il permesso di utilizzo: cominciarono così i lavori di smantellamento nella palazzina Levis e contestualmente il nuovo muro prese forma.

Anche in questa occasione venne utilizzata la tecnica già collaudata con successo nella prima versione del muro: struttura portante in tubolari di ferro, pannellatura in legno verniciato e prese sia in vetroresina (quelle storiche recuperate dalla vecchia struttura), sia in materiale plastico (le più moderne). I volontari del CAI, sempre aiutati dagli amici del Soccorso Alpino, lavorarono per diversi mesi per realizzare la nuova struttura, che venne inaugurata il 15 ottobre del 2011: era nato il muro come si presenta ancora oggi.

Non sono mancati negli anni alcuni problemi, sia di gestione sia logistici, ma bene o male la struttura ha sempre continuato a funzionare, diventando in breve un punto di riferimento sia per gli adulti che qui vengono ad allenarsi, sia per molti ragazzini che vivono l'esperienza come un bel gioco, dimenticando telefonini ed altre diavolerie moderne per dedicarsi con entusiasmo a quello che i cultori del Nuovo Mattino avevano definito il "gioco dell'arrampicata". Nella nuova struttura, alla destinazione d'uso originaria, rivolta unicamente al personale del Soccorso Alpino, si è affiancato un più ampio utilizzo con finalità didattiche. Attualmente sono presenti due sale: la prima infatti è riservata agli arrampicatori già esperti e propone difficoltà sostenute, la seconda invece è riservata ai principianti ma propone, nello stesso tempo, tutti i tipi di ambienti presenti sulle vie di



arrampicata, dalla placca, al diedro, dalla fessura, allo strapiombo, sempre in tutta sicurezza, grazie ai materassi disposti sul pavimento.

Il muro è facilmente accessibile alle auto, grazie all'ampio parcheggio esistente a fianco del bar, ed è aperto da ottobre a fine aprile tutti i martedì e giovedì; inoltre, su richiesta, può essere accessibile anche di domenica. L'uso della struttura è a offerta libera e riservata ai soci CAI, anche se è possibile, previo accordo coi gestori, organizzare dei corsi di arrampicata dedicati agli alunni delle scuole. Insomma è una bella realtà, che crea e mantiene unito durante il periodo di apertura un bel gruppo di appassionati di tutte le età.

Parallelamente alla struttura al chiuso, alcuni soci del CAI hanno reso fruibile in località "Finiere"* una falesia con diverse vie monotiro, con difficoltà dal 4° al 7b, adatte quindi sia ai principianti sia a buoni arrampicatori, tutte attrezzate con spit e catene. A giudizio di chi si è prodigato nella realizzazione di questa impresa, il lavoro più impegnativo è stata

la pulizia del sentiero d'accesso, invaso da arbusti e alberi, e la bonifica dai rampicanti di parte della falesia. Attualmente le vie liberate sono sedici e altre sono in progettazione, dal momento che la fascia rocciosa che costituisce la falesia, pur non essendo tanto sviluppata in altezza, lo è in larghezza e la roccia si presenta abbastanza compatta. Non vanno anche trascurate le rocce della Maddalena, ideali per il *bouldering*, anche se l'accesso alla zona è subordinato alla buona volontà dei poliziotti che presidiano l'accesso ai cantieri TAV.

Il muro di arrampicata di Chiomonte è aperto da ottobre ad aprile tutti i martedì e giovedì; mentre alla domenica... su richiesta.

Indirizzo della palestra: via Levis n. 28. Per informazioni rivolgersi al CAI Chiomonte (chiomonte@cai.it)

Angelo Fornier - CAI Chiomonte

* La località "Finiere" si trova lungo la strada che dalla centrale idroelettrica di Chiomonte conduce alla frazione Ramats, in corrispondenza del primo tornante che si incontra salendo dalla centrale, oppure raggiungendo la stessa strada dal ponte nuovo di Exilles tramite la vecchia strada di servizio dell'autostrada.



ESPERIENZE DI PROTEZIONE CIVILE NEL CAI GIAVENO

Nel campo della protezione civile l'impegno del Club Alpino Italiano si esprime a livello istituzionale attraverso l'opera del C.N.S.A.S. (Corpo Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico)¹. Ai componenti di questa Sezione autonoma del nostro sodalizio, fondata nel 1954 con la denominazione di C.S.A., competono compiti di aiuto alle persone infortunate o comunque in difficoltà in ambiente montano. Nel 1966 gli speleologi piemontesi danno vita al Soccorso Speleologico regionale che due anni dopo sarebbe confluito nel C.S.A. Tra i più motivati fautori della sua costituzione vi fu Eraldo Saracco, al cui nome la nuova realtà fu intitolata². La sezione CAI di Giaveno si era costituita nel 1965 e il suo fondatore, nonché suo primo presidente, il compianto Gianfranco Gaj Arcota, (padre di Luca, l'attuale presidente della Delegazione Piemontese) era stato anni prima tra i promotori della stazione valsangoneese del Soccorso Alpino, operativa fin dal 1957. Sicuramente determinante in questa vicenda fu l'amicizia tra Gianfranco e Bruno Toniolo, uno dei più convinti pionieri del soccorso in montagna, che un particolare legame di affetto legava alla nostra sezione. Alcuni di noi ricordano ancor oggi la sua assidua presenza, fino in tarda età, alle ricorrenze ufficiali e ai pranzi sociali.

Con il trascorrere del tempo e l'evolversi delle esperienze, accanto a questa modalità istituzionale, all'interno del CAI Giaveno la vocazione alla solidarietà si è

concretizzata attraverso altre modalità, in un certo senso pionieristiche. Il ripetersi di emergenze legate a incendi boschivi e a fenomeni meteorologici particolarmente intensi (come ad esempio alcune copiose nevicate degli anni '80), la gestione delle cui conseguenze esulava dalle strette competenze del Soccorso Alpino e richiedeva il concorso di un congruo numero di volontari esperti e organizzati, contribuì infatti a far crescere la consapevolezza dell'opportunità (e necessità) di concepire un modo integrato di intendere la Protezione Civile, con un certo anticipo sui tempi che ne avrebbero visto la nascita a livello nazionale. Nel 1974, ad esempio, fu costituito all'interno della nostra sezione uno dei primi gruppi AIB (Anti Incendi Boschivi), su iniziativa di Gilberto Monfrino, capo del distaccamento giavenese dei Vigili del Fuoco, che si fece carico della formazione dei primi volontari reclutati in ambiente CAI.

Il devastante incendio del febbraio 1990 - che nella valle del Romarolo causò anche la distruzione di alcune borgate - e alcuni eventi meteorologici caratterizzati da precipitazioni particolarmente intense resero evidente la necessità di organizzare le diverse associazioni attive sul territorio all'interno di un'unica realtà. Nacque così nel 1990 il Coordinamento di Protezione Civile della Val Sangone, di cui facevano parte, oltre al CAI Giaveno, il Soccorso Alpino Val Sangone, il distaccamento dei Vigili del Fuoco Volontari, il Gruppo Giaveno-Valgioie dell'Associazione Nazionale Alpini, la delegazione di Giaveno della Croce Rossa Italiana, il gruppo Anti Incendi Boschivi e persino la Fipsas, Associazione Italiana degli Amanti della Pesca Sportiva. Contestuale alla nascita del Coordinamento fu la redazione del Regolamento di Protezione Civile Comunale. Nel 2003, a seguito dell'istituzione del Registro Regionale del Volon-

¹ L'attuale denominazione fu adottata nel 1990.

² Lo speleologo torinese Eraldo Saracco era deceduto nel 1965 in un incidente avvenuto nella grotta di Ispinigoli nel Supramonte di Dorgali nel corso dell'esplorazione dell'*Abisso delle Vergini*, condotta in collaborazione con gli speleologi nuoresi. Durante il servizio militare Saracco era stato commilitone di Gianfranco Gaj Arcota e con le sue frequentazioni giavenesi aveva contribuito al sorgere nell'ambiente cittadino di un clima di interesse per la speleologia che nel 1972 avrebbe portato alla nascita del Gruppo Speleologico Giavenese.

tariato, la CRI e il Gruppo AIB lasciarono il Coordinamento, mentre le associazioni superstiti (CAI, ANA e VVF) si riunirono in un nuovo organismo, il Forum di Protezione Civile della Val Sangone.

Dopo l'iniziale coinvolgimento a tutto campo, che comprendeva peraltro numerosi interventi di ricerca di persone disperse, negli ultimi anni l'impegno del gruppo CAI si è indirizzato prevalentemente verso gli interventi di tipo ambientale, con compiti di monitoraggio del territorio dal punto di vista del rischio idrogeologico, finalizzato alla segnalazione delle criticità agli enti preposti. Con l'iscrizione al Registro del Volontariato della Regione Piemonte nella sezione Provincia di Torino si sono ottenuti alcuni finanziamenti che hanno reso possibile integrare la dotazione di materiali e attrezzature.

I soci della nostra sezione impegnati in questa attività possono mettere in campo la loro approfondita conoscenza del territorio e una spiccata sensibilità per i valori ambientali: ingredienti che sono alla base dell'attenzione tradizionalmente riservata alla rete sentieristica di valle, di cui si è perseguita la valorizzazione anche mediante la realizzazione di percorsi tematici come i quattro anelli del progetto "I monti di Giaveno" nelle valli del Romarolo e del Taurineri (2002) e il Sentiero Augusto Monti (2006). A partire inoltre dal 2010 (anno di promulgazione della legge regionale n. 12 del 18 febbraio, che promuove il recupero e la valorizzazione del Patrimonio Escursionistico del Piemonte e istituisce il Catasto regionale del patrimonio regionale escursionistico) è divenuta particolarmente rilevante l'attività di rilevamento e accatasta-

mento dei percorsi e di messa in opera della segnaletica.

A seguito di tale impegno lo sviluppo della rete sentieristica della Val Sangone ha assunto dimensioni di tutto rispetto: si tratta infatti di oltre 250 km di percorsi che richiedono una continua verifica e manutenzione. Un impegno divenuto improbo, a cui si riesce a far fronte grazie alle sinergie operative tra le diverse componenti del Forum. In tempi recenti, in collaborazione con altre sezioni, si è intervenuti anche in ambiti territoriali esterni alla Val Sangone (Giro dell'Orsiera, Sentiero Italia, Via Francigena). Dal 2017 il nostro socio Michele Giovale ha assunto l'incarico di rappresentante del Gruppo Regionale CAI Piemonte nell'ambito della Consulta Provinciale (ora Città Metropolitana) per la Sentieristica.

Tra gli scopi istituzionali del Forum di Protezione Civile della Val Sangone figura anche la promozione della conoscenza del territorio e dei valori ambientali, antropologici e storici ad esso correlati. L'attività didattica in collaborazione con





le scuole di ogni ordine e grado rientra nella consolidata tradizione di apertura alla comunità di appartenenza perseguita dal CAI Giaveno, da sempre convinto assertore della norma che il rispetto del territorio non può prescindere dalla sua conoscenza. La primitiva modalità della gita guidata alla scoperta dell'ambiente si è evoluta in un modello più articolato e organico, che all'uscita sul territorio affianca momenti di approfondimento in classe e nella sede del CAI con il suo Museo Geologico Sperimentale, il quale con le sue proposte di didattica basate sui principi dell'interattività di tale modello rappresenta l'aspetto più qualificante.

La consapevolezza del Forum di appartenere a pieno titolo - nonostante l'esiguità dei mezzi a sua disposizione - alla complessa e articolata realtà della Protezione Civile si è significativamente accresciuta con la partecipazione alla tredicesima edizione del Campo Scuola (Esercitazione Montana Valsangone 2024), svoltosi a Giaveno e ad Avigliana tra il 22 e il 27 maggio per iniziativa della Commissione Protezione Civile del Centro Servizi per il Volontariato di Torino (Vol.To). A questo importante evento hanno preso parte 250 volontari appartenenti a 18 associazioni aderenti alla citata Commissione, e 120 operatori appartenenti alle strutture delle città ospitanti e alle istituzioni (Prefettura di Torino, Dipartimento di Protezione Civile Nazionale, Regione Piemon-

te, Agenzia Regionale per la Promozione Ambientale, Città Metropolitana di Torino, Carabinieri e Polizia di Stato, Croce Rossa Italiana, Vigili del Fuoco e AIB).

Il Campo Scuola si proponeva come laboratorio tematico di sviluppo di progetti comuni e strumento di condivisione di metodi e conoscenza reciproca tra le varie componenti del sistema

della Protezione Civile. Molto seguiti e apprezzati sono stati i momenti formativi tenutisi nella sede dell'ANA Giaveno-Valgioie. I temi di questi incontri spaziavano dalla logistica alla gestione del rischio a carico delle popolazioni e dei soccorritori, all'analisi delle criticità presenti nei territori interessati da calamità naturali o legate alle attività umane, con particolare riferimento alle emergenze climatiche. La parte pratica è stata la protagonista dell'esercitazione, a cominciare dall'allestimento presso il Palazzetto dello Sport di Giaveno della grande tendopoli, comprensiva di una capiente tensostruttura. La varia tipologia di interventi comprendeva scenari di emergenza ambientale (incendi boschivi ed esondazione di corsi d'acqua) e di soccorso alle persone (ricerca di dispersi, recupero di infortunati, soccorso in ambiente lacustre a opera di sommozzatori), con il concorso di un elicottero, di droni e cani da ricerca. Immancabile anche l'intervento di manutenzione ambientale con la pulizia delle sponde e dell'alveo del nostro caro e trascurato Rio Brocco. Anche in questa occasione è risultata fondamentale la capillare conoscenza del territorio da parte dei nostri soci, coinvolti in attività di assistenza e guida ai volontari provenienti da altre località della regione.

*Michele Giovale e Livio Lussiana -
CAI Giaveno*

ROCCA SELLA, LA CAPPELLA, LA MADONNINA E L'ADOZIONE DEL CAI ALMESE



Rocca Sella Anno 1942

Rocca Sella, in passato anche chiamata Monte Caprasio - luogo di capre - è una montagna conosciuta da tutti per la bellezza dei panorami sconfinati che sa offrire; è infatti una meta assai frequentata che nelle giornate più limpide permette la vista di Torino e della sua collina. Un angolo di paradiso di facile accesso che amiamo in molti e che custodisce una storia poco conosciuta che qui vogliamo raccontare.

Turris Eburnea, Torre d'avorio, simbolo di forza e purezza: un nome che ha già dentro un programma e una storia che affonda le sue radici nella Torino degli anni '40. Qui don Michele Peyron, un giovane sacerdote laureato in giurisprudenza, viene chiamato spesso a dare consigli alle coppie di sposi in difficoltà e matura l'idea di illuminare i giovani sul vero significato dell'amore e del matrimonio. Al centro della sua attenzione è la donna, convinto della sua straordinaria influenza positiva, ed è quindi nella Madonna che don Peyron vede il modello ideale di femminilità e di bellezza. Sull'onda di un discorso di Papa Pio XII che invita i giovani a riscoprire le virtù della forza e della purezza, decide quindi di chiamare *Turris eburnea* (una delle litanie della

Madonna) il gruppo che sta nascendo: è il 27 aprile del 1941. Nei mesi successivi la "Piccola Opera Turris Eburnea" inizia la sua attività a Torino e nei dintorni, anche al di fuori dell'ambiente parrocchiale. Grazie all'iniziativa promossa dal CAI e alla collaborazione degli Alpini, il 4 ottobre 1942 una statua in legno riprodotte la Vergine Maria, *Turris Eburnea*, viene collocata sulla vetta di Rocca Sella. La scultura, opera di L. Peratoner, riportava sul basamento un'incisione con l'in-



Manutenzione tetto Anno 2012

vocazione *Turris Eburnea, ora pro nobis*. A quel tempo tuttavia la vetta era molto diversa da come la conosciamo oggi, in quanto mancava del tutto la cappella e il terrazzo panoramico. Il 2 agosto 1945, in seguito ad una raccolta di donazioni avviata dalla popolazione locale, iniziarono i lavori per l'erezione della cappella, che verrà completata e benedetta il 15 giugno dell'anno seguente dal Priore di Celle, Pietro Belletto. Sopra la porticina della cappella venne posta una lapide, composta dal canonico Attilio Vaudagnotti di Torino, con la scritta *Turris Eburnea est Maria / nec trapidabit qui confugiet ad eam / nec puritas cordis adnubilabitur / ipsa custode*, ovvero "Maria è la torre d'avorio / chi si rifugia in lei non trepiderà / né, con lei custode, / si potrà offuscare la purezza del cuore".

A quei tempi il sentiero d'accesso era il n. 575, che raggiunge la sommità per il Colle Arponetto. Molti torinesi vi salivano proveniendo dal paese di



Rocca Sella Anno 1947

Sant'Ambrogio - raggiungibile da Torino in ferrovia - e superando comunque un dislivello piuttosto impegnativo. Il rendiconto sommario del movimento di cassa dell'opera "Turris Eburnea" redatto da don Belletto riporta che "l'afflusso d'elemosine iniziò nel giugno del 1943 e a lavori ultimati il totale raccolto fu di Lire 289.938. La spesa incontrata fu inverosimilmente grande: basterebbe dare un'occhiata alla Rocca per rendersi conto delle difficoltà che si dovettero incontrare nell'erigere, proprio lassù, un minuscolo sacello dedicato a Turris Eburnea. Il trasporto del materiale venne totalmente pagato; l'acqua veniva portata in vetta all'identico prezzo del vino; occorre il brillamento di parecchie cariche di dinamite onde fosse possibile ottenere l'esiguo spiazzo attualmente antistante la cappellina e posto a strapiombo sulla parete sud-est della Rocca Sella".

Le cronache del periodo raccontano che "cinque anni dopo, l'artistica statua in legno venne colpita da un fulmine e, logicamente, si provvede a rimpiazzarla con un'altra statua, in pietra di Vicenza, munendola d'un parafulmine. La statua, dal peso di 12 q. e mezzo, da Vicenza venne trasportata via ferroviaria ad Avigliana, donde si portò a Favella, pronta per la salita alla Rocca. Enorme fu il sacrificio che venne richiesto dai volenterosi nel trasporto dei tre pezzi ultra pesanti della statua tenendo presente dell'assenza di vere e proprie strade o mulattiere. Il Signore e la Vergine Turris Eburnea ci vennero in validissimo aiuto". La nuova statua venne benedetta il 29 giugno 1949 dal Priore di Celle, Pietro Belletto. Un promemoria dell'epoca riporta che "l'opera si intende portata avanti dal parroco pro tempore, il quale dovrà curarne la manutenzione e celebrare o far celebrare ogni anno nella prima domenica di settembre la santa Messa".

Intanto, nel 1975 nasce il CAI Almese

come sottosezione di Alpignano, e dopo due soli anni, nel 1977, diventa sezione autonoma. In quel periodo la cappella di Rocca Sella versava in gravi condizioni di degrado strutturale e pertanto i soci fondatori del CAI Almese decisero di farsi promotori dei lavori di ristrutturazione del manufatto, a partire dal tetto che da piano venne realizzato a due spioventi. Furono raccolte nuove donazioni per l'acquisto dei materiali e grazie all'impegno dai volontari del posto vennero portati a termine anche i lavori di consolidamento della cappella sul lato est, rivolto verso Rubiana. Sono gli anni in cui vengono aperti nuovi sentieri di accesso a cura di Luigi Bosio, come il sentiero "Tramontana" e "Aurora". Ma Rocca Sella offriva anche altre possibilità: a quei tempi infatti sulle sue pareti esistevano già alcune vie storiche d'arrampicata (la "Gervasutti" e la "Accademica"), assai frequentate dagli alpinisti torinesi e utilizzate come palestra per i corsi di alpinismo organizzati negli anni 1977-1983 dalla sezione di Almese, mentre all'inizio degli anni '90 vennero aperte altre vie, quali la "Mike", dedicata all'alpinista Michele Gariglio, e la "Alotto", ideata e aperta da Vincenzo Ferrero e dedicata a Roberto Alotto, successivamente attrezzata da Lorenzo Devos, allora segretario di sezione, che attrezzò anche il "Camino Richetto" a ricordo di Renzo Richetto (tutti soci CAI Almese).

In continuità con la tradizione avviata fin dai tempi di don Peyron, la gita sociale a Rocca Sella della prima domenica di settembre diventa negli anni una vera e propria consuetudine, quando tutti i soci si ritrovano a festeggiare nella canonica di Celle e a partecipare alla santa Messa sulla vetta del monte. Nel 1997 una nuova statua in resina viene riposizionata dal CAI Almese al posto di quella in pietra, danneggiata da eventi atmosferici e vandalici. Contestualmente viene rifatta la base di sostegno della stessa grazie al

prezioso aiuto del gruppo Alpini "Valmessa" e Caprie, e dei volontari del territorio coordinati dagli indimenticabili don Renzo Girodo, parroco di Celle, e da Lucilla Rosso, rappresentante di Celle al Comune di Caprie. Il giorno dell'inaugurazione c'erano lassù diverse centinaia di persone, appollaiate su ogni roccia e collocate in ogni anfratto: una presenza che testimonia ancora oggi l'affetto delle nostre genti per la loro montagna e per quel venerato "puntino bianco" che idealmente abbraccia i nostri paesi (come scrisse Elisio Croce in una poesia/preghiera per celebrare l'evento).

Nel 2012 alcuni lumini in cera lasciati accesi sull'altare della cappella causarono purtroppo la bruciatura della tovaglia e del piano in legno con il conseguente annerimento delle pareti e dei quadri votivi appesi all'interno. Grazie all'impegno dei soci della nostra sezione almesina tutti gli arredi interni furono rimossi allo scopo di ripristinare l'intonaco e la tinteggiatura. Contemporaneamente, vennero eseguiti altri interventi manutentivi sul tetto, per migliorarne la sigillatura sul lato verso la parete rocciosa. Il tetto in lamiera fu riverniciato, come pure le finestre laterali e il mancorrente esterno.

Negli anni più recenti, i volontari del CAI Almesese sono più volte intervenuti sulla sentieristica con attività di pulizia, ripristino e numerazione della segnaletica, secondo le normative vigenti. Altri importanti interventi sono stati effettuati in più fasi (l'ultima risale al 2024) sulle vie di arrampicata aperte sul lato sud di Rocca Sella, riallestendo alcuni tracciati con soste, chiodi tradizionali e dadi al fine di renderli più sicuri e appetibili, in continuità con le altre vie - quali la "Accademica" e "Gervasutti" - an-



Festeggiamenti CAI Almesese Anno 2023

cora molto frequentate e apprezzate.

La memoria di Rocca Sella è nel cuore della nostra sezione, che con sentimento di adozione ne mantiene le tradizioni, come pure i libri di vetta custoditi presso la canonica di Celle, a ricordo delle tante persone che vi hanno lasciato una preghiera oppure un ringraziamento. I tempi sono cambiati: da allora, sempre più raramente si celebra la santa Messa lassù: don Renzo è salito "più in alto" e l'esiguo numero di sacerdoti manifesta ormai parecchie difficoltà ad officiare funzioni estemporanee: ma continuano ad essere tante le persone che salgono a Rocca Sella, memori di trascorse ricorrenze e sensibili agli antichi simboli di fede e di aggregazione alpina.

Paolo Manenti - CAI Almesese

MADONIN-A 'D RÒCA SELA

Andova Ròca Sela as confond ant ël cel
 as vëd da la pian-a 'l candor ëd tò mantel
 che gent, generose, 'n sentiment e sudor,
 a l'han vorsù, Madonin-a, rend-Te l'onor
 dè s-ciaireTe, gloriosa, al prim sol ëd la matin
 e bërluse fra le stëile come 'n lumin,
 për che Ti, da lassù, tacà al Paradis,
 it podéisse guerné ij cheur ëd nòstri pais.
 A Ti ch'it ses mama 'nt ël nòm ëd l'amor,
 ant ël ciamé, fieuj, tanti j pòver che sgnor;
 ch'I Te scote ij lament e le nòstre rason,
 sugerì bin sovens, mach da nòstre amission,
 anche se, di për di, pi confus e svampì,
 noi suplicoma quàich grassia e 'n piasì:
 compagna për man la nòstra gioventù,
 vers coj valor ch'a smijo quàivòlte përdù.
 Vist come 'ncheuj a basta nen nòstra siensa
 për capì bin le rason ëd l'esistensa,
 mostr-ne a guardè con euj ëuj ëd masnà
 a le còse d'un mond sempre pì complicà.
 Giut-ne a trové 'na risposta al dolor,
 a ciamesse fratej dè dlà dij rancor;
 a dëscheurve 'nt la fé ël sens ëd l'umiltà
 e spende 'n soris vers chi a l'è sconsolà.
 Giut-ne a serché col pontin bianch su ënt ël cel
 con ij brass ëspalancà sota al mantel,
 për veuidé con ij sagrin la malinconia
 ant ël bësbije, fidocios, Ave Maria...

Elisio Croce - 7 settembre 1997
(Socio fondatore del CAI Almesè)

MADONNINA DI ROCCA SELLA

Laddove Rocca Sella si confonde col cielo
 si vede dalla piana il candore del tuo mantello
 che genti generose, nei sentimenti e nella fatica,
 hanno voluto, Madonnina, renderti l'onore
 di vederti, gloriosa, nel primo sole del mattino
 e brillare tra le stelle come un lumino,
 perché Tu, da lassù, vicino al Paradiso
 potessi custodire i cuori dei nostri paesi.
 A te, che sei madre nel nome dell'amore,
 nel chiamare figli tanto i poveri che i signori,
 che ascolti i lamenti e le nostre ragioni,
 suggerite troppo spesso solo dalle nostre ambizioni,
 anche se, giorno per giorno, più confusi e svampiti,
 noi chiediamo qualche grazia e un favore:
 accompagna per mano la nostra gioventù,
 verso quei valori che talvolta sembrano perduti.
 Visto che oggi non basta la nostra scienza
 per capire a fondo le ragioni dell'esistenza,
 insegnaci a guardare con gli occhi da bambino
 le cose di un mondo sempre più complicato.
 Aiutaci a trovare una risposta al dolore,
 a chiamarci fratelli al di là di ogni rancore;
 a scoprire nella fede il senso dell'umiltà
 e spendere un sorriso verso chi è triste.
 Aiutaci a cercare quel puntino bianco lassù nel cielo
 con le braccia spalancate sotto al mantello,
 per liberarci dai problemi e dalla malinconia
 sussurrando fiduciosi Ave Maria.



Caffè Libreria
La Città del Sole
 Via Walter Fontan, 4 - 10053 Bussoleno (To)
 Tel. 0122 744020 - Cell. 335 5316492
 E-mail: polettimatteo@alice.it
 NOVITÀ EDITORIALI
 EDITORIA DI MONTAGNA
 CARTINE FRATERNALI

PROGETTO GLICEMIE IN SPALLA



Fin dal 2011 i pediatri dell'ospedale di Alessandria, i dottori Fontana e Lera, affiancati dall'associazione dei genitori di giovani pazienti diabetici e dalla sezione CAI di Tortona hanno affrontato in modo lungimirante e quasi visionario la gestione della patologia diabetica, con una metodologia che

La montagnaterapia (termine oggi molto in voga), è un approccio che unisce la bellezza della montagna con il benessere fisico e mentale. Si rivolge a individui con diverse problematiche, patologie o disabilità, e utilizza l'ambiente culturale, naturale e artificiale della montagna per prevenire, curare e riabilitare. Questo metodo coinvolge il Servizio Sanitario Nazionale, il Club Alpino Italiano e altre associazioni accreditate¹.

In particolare, la collaborazione tra sezioni del CAI e centri di diabetologia pediatrica ha radici lontane nel tempo e si attua organizzando escursioni, corsi di educazione alimentare e attività all'aria aperta. Un approccio multidisciplinare, che coinvolge medici, dietisti, infermieri e altri professionisti, contribuendo a migliorare la salute delle persone con diabete.

oggi rientra sotto la definizione di montagnaterapia, ma allora era un approccio pionieristico, che voleva provare i benefici dell'attività fisica su ragazzi affetti da diabete di tipo 1.

Il progetto prese il nome di Diabtrekking: la proposta consisteva nel portare i ragazzi adolescenti ad affrontare alcuni giorni di cammino, zaino in spalla, sulle montagne della nostra regione. In questi anni gli appuntamenti si sono succeduti con regolarità, cambiando destinazioni, stagione di svolgimento e a volte anche formula.

Dal nucleo iniziale alessandrino la proposta si è estesa ad altre province piemontesi, Cuneo e Torino in primis, grazie alla sensibilità delle dottoresse Dedonno e Trada, coinvolgendo di conseguenza alcune sezioni locali del CAI, Cuneo e Pianezza (per Torino). All'attività del Diabtrekking si sono affiancate altre proposte, quali i campi scuola per i più piccoli

¹ <https://www.montagnaterapia.it/>



e le giornate di formazione per i tutor.

Per quanto efficace e coinvolgente, nel corso degli anni il Diabtrekking ha mostrato tuttavia anche alcuni di limiti, quali la partecipazione di ragazze/i con scarsa preparazione all'attività in montagna ed il numero limitato di posti che comportava una selezione nelle adesioni. Per tale motivo l'area cuneese ha proposto alcuni anni fa una serie di uscite di escursionismo rivolte ai futuri partecipanti al Diabtrekking, per risolvere le criticità sopra menzionate. Si voleva in sostanza creare un percorso

di allenamento con difficoltà man mano crescenti, per avere ragazze/i preparati al trekking ed ampliare in tal modo le possibilità di partecipazione.

Nel corso del Diabtrekking del 2022 è stato rivolto l'invito al CAI Pianezza di proporre la medesima iniziativa ai pazienti dell'area torinese. Nell'autunno di quell'anno si sono svolti una serie di incontri presso la sede CAI tra medici diabetologi, referenti AGD2 (Associazione

² <https://www.agditalia.it/>

ne per l'aiuto al giovane con diabete) e accompagnatori della sezione per la redazione del programma. L'obiettivo era quello di accompagnare in montagna gruppi di ragazzi affetti da diabete di tipo 1, di aiutarli nella gestione di questa patologia durante l'attività fisica e di sensibilizzarli su quelle che sono le situazioni a rischio che possono presentarsi anche (e soprattutto), nei momenti di svago.

Le uscite sono così entrate a far parte del calendario escursionistico CAI Pianezza 2023, con il nome di *Glicemie in Spalla*, ed hanno previsto "l'arruolamento" di diversi accompagnatori, alcuni di loro con diabete ed altri normoglicemici, che con entusiasmo e passione hanno accompagnato i ragazzi, insegnando loro a conoscere e apprezzare la montagna e imparando per converso a conoscere il diabete. A completare il team e per sostenere i ragazzi nelle sfide più difficili, ci sono i medici diabetologi dell'Ospedale Infantile Regina Margherita.

Queste camminate si sono svolte in zone suggestive delle nostre montagne, tra mulattiere e boschi, dal Vallone degli Invincibili al Santuario di Santa Cristina sopra Ceres, fino a toccare rifugi come quello della Balma e scoprire i e paesaggi mozzafiato dei laghi Soprano e Sottano in Val Sangone.

Queste esperienze sono diventate per i ragazzi delle occasioni preziose per fare nuove amicizie e conoscere chi come loro convive con questa patologia che ha il suo esordio spesso durante l'infanzia e l'adolescenza. Nulla li ha fermati, né le ripide salite, né tantomeno le ipoglicemie, né la pioggia che sfortunatamente ci ha spesso accompagnato. In queste uscite fuori porta è emersa l'umanità di questi ragazzi e la loro sincera voglia di condivisione. La regola - che poi è anche la stessa dei veri amanti della montagna - è che non si lascia indietro nessuno.

E così, al primo suono del sensore - che indica un calo della glicemia che

può richiedere zucchero e attese, a volte di svariati minuti - tutti quanti si fermano e attendono che il livello glicemico del compagno di avventura si stabilizzi, per riprendere il percorso insieme, così come era iniziato. E questi sono i momenti in cui la solidarietà e l'amicizia si fanno sentimento palpabile: basta un cenno, e tutti si fermano. C'è chi assiste l'amico e chi ne approfitta per misurarsi la glicemia e magari mangiare qualcosa: si chiacchiera, si consolidano amicizie e se ne fanno di nuove. E tutto con la naturalezza e la semplicità di chi condivide non solo la passione per le camminate, ma anche un compagno di vita silente, il diabete di tipo 1, che fa da filo conduttore a giornate che scorrono tra risate ma anche a momenti di riflessione e di confronto.

Alberto Fiorentini - CAI Pianezza



NUOVE PROFESSIONI DA VALORIZZARE: "TOUPÈ"

Sono molte le professioni svolte dall'uomo. Alcune sono tipiche degli ambienti montani e fra queste, forse tra le più curiose, spicca la manutenzione delle strade e di quelle pareti a strapiombo che talvolta le delimitano. In pratica, si tratta di attività in quota oppure di attività acrobatiche. Va ricordato che queste sono pratiche che richiedono doti atletiche di tutto rispetto e anche - se vogliamo - delle capacità funamboliche non comuni per riuscire a disgiungere i tratti pericolanti, oppure per far precipitare i massi dall'equilibrio instabile.

Personalmente ne ho scoperta anche un'altra, che per certi versi è riconducibile a quelle sopracitate, ma che si distingue per un fattore davvero determinante, ed è quella di svolgere dei lavori in montagna senza percepire la benché minima retribuzione, ma solo e soltanto per il piacere di farlo. Insomma, del volontariato puro. E dico questo non a caso, ma perché frequentando le falesie piemontesi mi è capitato di conoscere Guido. Guido chi? Guido Bolla.

Guido è un personaggio che frequenta assiduamente la palestra del *Toupè*. Ci andrà forse ad arrampicare? Certo che no! Lui è l'amico che si preoccupa di "manutenere" il sito di Novalesa, in provincia di Torino. E quando dico "manutenere", mi riferisco proprio alla cura che dedica, all'attenzione con la quale affronta quasi giornalmente gli innumerevoli problemi da risolvere, senza trascurare i minimi dettagli. Una precisione, la sua, che rasenta la maniacalità.

Descrivere il *Toupè* non è proprio una cosa semplice, ma spenderò giusto due parole sul come questo sito è stato scoperto e reso accessibile. La palestra è stata individuata nei primi anni '90 dalla guida alpina Alberto Bolognesi, che sulle sue pareti ha tracciato e attrezzato sva-

riati itinerari. Dopo una serie di vicende arriviamo al 2016, anno nel quale, Alberto, coadiuvato e affiancato da Francesco Sanfilippo, Alessandro Sepe e in seguito da Carlo Giuliberti, Piergiorgio Lotito, Andrea Fontanini e Guido, ha fatto sì che ripartisse l'opera di ripristino generale del luogo. E' doveroso inoltre rivolgere un particolare ringraziamento a Cristina e Alessandro Giacoletto, i genitori di Chiara, ahimè mancata prematuramente, che grazie al loro importante contributo economico hanno reso possibile la sostituzione di tutti gli spit tradizionali con dei nuovi ancoraggi, resinati in inox.

E arriviamo finalmente a lui, al protagonista di questa storia e al suo grande lavoro di sistemazione dell'area alla base delle pareti. Forse la parte meno nobile, in apparenza la meno importante. Ma è proprio verso gli aspetti meno appariscenti e distintivi che Guido ha avuto l'opportunità di lasciare il segno del suo passaggio. Lavorando infatti con Alessandro e Cristina e seguendo le precise indicazioni di Angelo Perottino ha realizzato dei muretti a secco, cioè dei manufatti che hanno consentito così di ottenere dei piccoli terrazzamenti, nei quali sono state messe a dimora una moltitudine di piante ed erbe officinali: lavanda, salvia, timo, origano e rosmarino sono solo alcune delle varietà botaniche che si possono ammirare e che diffondono tutto attorno i loro aromi. Non vanno dimenticate le tracce di avvicinamento, che sono state create per arrivare all'attacco di qualche via posta più in alto, e che dire poi dei numerosi tavoli e delle altrettante panche dislocate un po' ovunque, sulle quali poter sistemare comodamente gli zaini e le attrezzature prima di iniziare le salite! Tutto questo fatto con tanto sacrificio, fatica e dedizione.

Oggi il *Toupè* arriva ad annoverare



una cinquantina di monotiri, che vanno dal IV al VIIc, alcuni concatenabili. Una palestra che viene quotidianamente utilizzata dagli appassionati, dalle scuole del CAI e persino da alcuni corpi dell'Esercito Italiano per le loro esercitazioni. Ed è davvero piacevole organizzare con Enzo Appiano, Giorgio, Chicco e Domenico, una visita al Toupè. Arrivare, posare corde e zaini cercando Guido, per veder-

lo magari appollaiato su di una via, in mezzo ad un groviglio di spezzoni, armato di scopettoni, di spazzole in ferro, di raschietti e piccole zappe, mentre libera le fessure o le piccole cenge dalle erbacce infestanti.

Perché alla fine, è grazie all'enorme quantità di lavoro in questa professione secondaria - se vogliamo - che Guido con la sua determinazione e capacità ha saputo rendere familiare e accogliente un luogo che poteva essere ricordato - come tanti altri - meramente per i gradi di difficoltà delle linee di salita.

Grazie quindi a tutti i professionisti che via via si sono avvicendati, ma un plauso particolare a lui, a Guido!

Gianni Pronzato - CAI Pianezza



LA STAZIONE DI BUSSOLENO DEL CORPO DI SOCCORSO ALPINO

I corpi di soccorso alpino sono stati creati a livello nazionale dal CAI centrale a metà degli anni '50 del secolo scorso. Il 12 dicembre 1954 viene nominata la Direzione del Corpo Soccorso Alpino (C.S.A.), la quale redige un piano di intervento che contiene tre punti essenziali: a) Prevenzione infortuni. b) Soccorso indiretto. c) Soccorso diretto. Con questo piano si creano nel fondo valle delle stazioni del C.S.A. collegate tra loro. In precedenza, le operazioni di soccorso erano affidate alla sola buona volontà degli operatori, animati da un senso di altruismo, ma privi di attrezzature specifiche e di una organizzazione efficiente.

Durante il suo periodo pionieristico la stazione del C.S.A. Di Bussoleno è orga-

nizzata e retta dall'avvocato Fulvio Davi con l'ausilio di tredici volontari. All'inizio del 1961 gli succede il geometra Bruno Bajocchi, titolare di una tabaccheria che, per il suo lavoro, è più facilmente reperibile dalle chiamate di soccorso. A quel tempo, la rapidità di intervento era ostacolata dalla difficoltà delle comunicazioni. Nel 1964 i volontari della stazione sono 17, domiciliati nei Comuni della bassa valle da Condove a Bussoleno, ma solo due di essi possiedono un telefono presso il proprio domicilio e quindi possono essere rintracciati rapidamente; per convocare gli altri è necessario un sistema di staffetta e tale compito viene svolto quasi sempre dalle locali stazioni dei Carabinieri.

Fin dai primi giorni del suo mandato, Bruno Bajocchi scrive decine di lettere a

Gruppo_Soccorso_Alpino_Bussoleno





licottero che permette il trasporto sul luogo dell'incidente di personale medico specializzato e di volontari qualificati; purtroppo a causa di avverse condizioni ambientali - quali il vento, la nebbia o il sopraggiungere dell'oscurità - l'intervento dell'elicottero non è sempre possibile, per cui l'uso delle tradizionali tecniche di ricerca e di recupero dell'infortunato ritor-

sindaci, professionisti, direttori di banca e titolari di aziende per sollecitare contributi al fine di dotare la stazione dell'indispensabile materiale di soccorso, ma con scarsi risultati concreti. Dopo un periodo di difficoltà finanziarie, solo grazie all'intervento contributivo dello Stato a livello nazionale il C.S.A. potrà disporre di mezzi economici tali da poter fornire alle sue stazioni di valle le attrezzature ed i materiali necessari.

Le azioni di soccorso di solito vengono svolte dai volontari a titolo gratuito, secondo una tradizione consolidata nel tempo; ancora oggi tutti i volontari di Bussoleno rinunciano alla diaria di loro competenza, lasciando alla stazione il denaro che poi viene utilizzato per l'acquisto ed il rinnovo delle attrezzature.

Nel 1974 Wolf, un magnifico esemplare di cane da valanga, viene assegnato a Bruno Bajocchi, che partecipa ad un corso da conduttore di detti cani; da allora e fino al 1983, anno della morte di Wolf, ambedue interverranno nelle ricerche di persone sepolte dalla neve.

Nel corso degli anni la qualità e celerità dei soccorsi è notevolmente migliorata, grazie anche all'uso dell'e-

na utile e talvolta indispensabile.

Ultimamente, in seguito all'aumentato numero di incidenti sulle pareti di fondo valle, si sono svolte esercitazioni specifiche in queste località, in modo da trovare la squadra pronta e preparata per eventuali necessità.

Le operazioni di ricerca di persone, sia dei dispersi sia dei travolti da valanga, richiedono la presenza di numerosi volontari e una grande capacità di organizzazione e coordinamento, obiettivi che si raggiungono solo attraverso le esercitazioni specifiche, l'aggiornamento e l'acquisto di nuovi materiali e attrezzature; tutte iniziative che la squadra di Bussoleno compie ormai da decenni con costante regolarità.



Il territorio di competenza della Stazione di Bussoleno è molto esteso, e va da Rivoli a Susa.

In occasione di particolari difficoltà, gli interventi dei volontari non si svolgono solo in valle, ma anche fuori zona.

Per fare parte del C.N.S.A.S. si deve essere soci CAI, già conoscere ed avere esperienza in attività quali l'alpinismo, l'arrampicata, le cascate di ghiaccio, lo scialpinismo; in seguito alla domanda di iscrizione l'aspirante volontario deve affrontare una selezione da parte degli istruttori regionali che valutano il livello dei candidati. Superata la selezione, l'aspirante soccorritore deve partecipare a 2 giornate obbligatorie di istruzione estive, 2 invernali e 2 giornate di valutazione; superate queste ultime diventa ufficialmente Operatore di Soccorso Alpino. Ogni due anni tutti gli operatori sono soggetti a delle giornate di valutazione sia estiva sia invernale.

Fra le altre attività svolte dai volontari della stazione vanno segnalate le campagne di sensibilizzazione e prevenzione rivolte ai ragazzi delle scuole per spiegare loro il corretto comportamento in caso di incidente e la conseguente richiesta di soccorso. Nel corso degli anni, per divulgare sempre più queste nozioni fondamentali, si sono svolte anche serate di incontri con la popolazione.

Per quanto riguarda gli interventi, a titolo di esempio, nel corso del 2022 la Stazione di Bussoleno ne ha effettuati ben 59, ripartiti nel territorio di 14 Comuni. Di questi la maggioranza erano dovuti a traumi e malori, ma anche a panico, cadute, dispersi. Parecchi sono gli interventi nella stagione dei funghi, con incidenti dovuti a malori, cadute,

perdita di orientamento. Spesso non si sa con esattezza il luogo in cui il cercatore di funghi si è diretto e infortunato, quindi è necessario partire dall'individuazione dell'auto, per procedere alla ricerca della persona da soccorrere e quindi al suo recupero.

Nel corso degli anni alla guida della Stazione di Bussoleno si sono succeduti: Fulvio Davì (1956-1960), Bruno Bajocchi (1961-1994), Flavio Plano (1995-2014), Graziano Borello (2015-2020) e Valerio Riffero (dal 2021, tutt'ora in carica).

L'organico della stazione - che da tempo era caratterizzato da un basso tasso di avvicendamento - negli ultimi anni ha registrato l'ingresso di giovani preparati e motivati, favorendo il necessario ricambio generazionale che, senza nulla togliere alle figure storiche che lo hanno animato, mantiene alto il livello di preparazione del gruppo stesso.

Oggi la stazione è formata da 32 volontari di cui 3 infermieri professionali e 29 soccorritori.

Alessandro Martoglio - CAI Bussoleno

Fonte da cui è stato tratto l'articolo: "1924 - 2024 I Cento Anni del CAI - UGET di Bussoleno"



ATTIVITÀ ISZ

Il 2024 è stato ricco di attività proposte dal nostro raggruppamento intersezionale. Il gruppo di lavoro dedicato alle attività per tutti, soprattutto a famiglie con bambini, si è messo al lavoro, cercando di proporre una serie di attività semplici ma non per questo meno accattivanti e, ad oggi, dobbiamo dire che la fatica è stata ripagata!

La prima escursione al Monte Calvo, proposta al sabato pomeriggio, è stata un successo! L'adesione è stata di circa 50 persone, quasi tutte adulte, che ridendo e scherzando hanno avuto modo di scoprire un angolo nascosto proprio vicino a noi; l'intervento di Manlio è stato determinante per incuriosire i ragazzi, raccontando la storia delle cave e dell'area umida dei Laghi di Caselle.

A seguire, "Roc pere e picapere" ha avuto una partecipazione quasi complicata da gestire, per chi l'ha proposta. Un esercito di escursionisti ha seguito con attenzione le spiegazioni di Arnaldo, che hanno reso piacevole la visita alla città vecchia di Avigliana e a seguire un percorso tra massi erratici, cave di pietra, la palude dei Mareschi: spiegazioni che ci hanno permesso di comprendere il grande lavoro di estrazione dei nostri "vecchi", l'importanza della salvaguardia ambientale in un ambiente così fragi-



Monte Calvo

le e ricco di biodiversità.

Un po' meno partecipata l'escursione in MTB, un percorso lungo le strade bianche di Alpignano, Pianezza e San Gillio che si è conclusa all'agrigelateria di Alpignano, con soddisfazione di tutti i presenti.

Anche al Colle Lazzarà eravamo in ottima compagnia: la famiglia composta



Roc Pere e Picapere



Avvicinamento alla MTB

da circa 50 partecipanti si è mossa in ordine sparso, raggiungendo la meta con grande soddisfazione di tutti.

A seguire c'è stata la consueta giornata dedicata alla "Progressione in sicurezza della cordata" che ha visto gli istruttori della Scuola Giorda impegnati a gestire ripetenti attempati, nuove leve interessate, curiosi di mettersi alla prova

(non si sa mai...): la bella giornata ha favorito l'aggregazione e l'allegra conclusione tra salame, formaggio e pizette ha accontentato tutti.

E poi ancora Pian Goraj a Coazze; ottima la partecipazione che ha visto - come di consueto - più adulti che ragazzi.

L'escursione è stata arricchita dagli interventi del geologo Vittorio Pane che ha fornito numerose informazioni geologiche sull'ambiente circostante.



Colle Lazzarà



Scuola Giorda

Il consueto raduno ISZ di giugno è slittato a luglio, a causa del maltempo; nonostante lo spostamento di data, il maltempo ci ha accompagnato lo stesso! La giornata comunque si è svolta con successo, grazie alla lodevole organizzazione del CAI di Bussoleno, che con i suoi 100 anni di esperienza ha saputo gestire le condizioni meteo procurando un pallido sole per l'ora di pranzo. Ovviamente non si poteva esa-

gerare e la discesa è stata allietata da un acquazzone tremendo.

I primi colori autunnali hanno accolto i partecipanti all'escursione ai Laghi di Palasinaz in Val d'Ayas. Nonostante le previsioni meteo non fossero incoraggianti anche in questo caso, i partecipanti, provenienti da diverse sezioni, hanno

potuto ammirare le bellezze di questa porzione di Val d'Aosta completamente asciutti dandosi appuntamento alle uscite seguenti.

Restano ancora da svolgere alcune escursioni e siamo tutti convinti che la formula proposta possa funzionare, offrendo nuove e stimolanti opportunità di aggregazione e di divertimento a tutti i partecipanti.

*Doretta Cattaneo - CAI Alpignano
Rossana Pavanello - CAI Giaveno*



Pian Goraj