

Anno XVIII n. 3

Dicembre 2021

In...Forma!

*Associazione Seniores
del Comune di Torino*



**ASSOCIAZIONE SENIORES
DEL COMUNE DI TORINO**

Via Garibaldi 25 - 1° piano - 10122 Torino
Telefono: 011 - 01131954-52-51
Fax: 011 - 01131840
associazione.seniores@comune.torino.it
www.comune.torino.it/lavoratorianziani
Cod.Fisc. 80099240014

Orario di ufficio

Martedì, Mercoledì, Giovedì: dalle 9,30 alle 12,00

PRESIDENTE: Luisella NIGRA

VICE PRESIDENTE: Nicoletta ARENA

SEGRETARIO: Francesco DANTE

SEGRETARIO ONORARIO: Giovanni AJMAR

TESORIERE ECONOMO: Anna Maria ROCCIA

CONSIGLIERI: Francesco BARDINO
Mirella BORELLO
Enzo BRAIDA
Michela CANELLI
Laura CARAMELLI
Giovanna CERULLO
Maurizio FLORIO
Guido GIORZA
Maristella PECCHIO
Loretta SONCIN
Aldo STRIPPOLI

**REVISORI
DEI CONTI:** Domenico PIZZALA
Alfonso SANUA
Renza VARVELLO

IN...FORMA!

Direttore Responsabile:
Franco CARCILLO

Direttore Editoriale:
Luisella NIGRA

Comitato di redazione:
Guido GIORZA
Aldo STRIPPOLI

Hanno collaborato a questo numero

Mirella BORELLO
Laura CARAMELLI
Rosalba FENOGLIO
Antonio NACCA
Franca ROSSO
Alberto VANZO

Autorizzazione del Tribunale di Torino
nr. 16/2021 del 22.03.2021 già 1921/1968

Stampato presso Tipografia FB s.n.c., Alpignano (TO)

Sommario

Editoriale	Pag. 1
<i>La nostra Storia</i>	
Il giardiniere comunale... chi è costui?	5
<i>Benessere - Salute - Alimentazione</i>	
Il vino e le sue origini	11
<i>Giardini - Orti e dintorni</i>	
Le giornate d'autunno, l'arrivo dell'inverno e l'albero di Natale	18
<i>Notizie Utili</i>	
Anagrafe Nazionale on-line	21
<i>Per ridere un po'</i>	
Misure piemontese	22
<i>Creatività</i>	
L'Origami oggi (parte II)	23
<i>Tempo libero</i>	
Viaggi e gite	III di copertina

In copertina: *Albero di Natale in piazza Castello*

Ricordi del 2021 ed un Saluto al 2022

Stiamo per salutare il 2021 e guardiamo al 2022 con la fiducia in una ripresa sociale ed economica dopo tante sofferenze.

L'anno in corso ci ha portato tante novità e speranze: il vaccino è stato un grande alleato per fronteggiare la pandemia ed auspichiamo che non ci sia una recrudescenza della malattia nei mesi invernali; le attività culturali e commerciali hanno recuperato la quasi totale operatività e questo ha portato un po' di ottimismo.

A seguito delle recenti elezioni amministrative la nostra Città ha ora una nuova squadra a dirigerla e speriamo giochi con professionalità e sensibilità per essere vincente nei confronti dei tanti problemi e difficoltà che caratterizzano la vita cittadina.

In questo terzo numero di In...Forma abbiamo scelto di inserire la foto al tramonto di una delle più belle piazze di Torino con l'Albero di Natale illuminato per un festoso augurio a tutti.

Il filo conduttore dell'abete viene ripreso in alcuni articoli che vi proponiamo in lettura come pure le curiosità sulla figura del giardiniere, per continuare la nostra storia delle eccellenze comunali, e dei vini tipici del nostro territorio.

La creatività che si manifesta con l'arte dell'origami dà poi un tocco di leggerezza ed eleganza.

Tra i vari appuntamenti di questo anno desidero menzionare l'Assemblea dei Soci tenutasi il 24 ottobre al nostro Circolo Ricreativo di c.so Sicilia che finalmente dopo tanti mesi ha dato la possibilità ai Soci di riunirsi e salutarsi con un brindisi finale.

Nel 2022 speriamo di poter organizzare tale evento a Canelli per essere vicini al caro socio onorario Ajmar Giovanni che purtroppo ha perso la sua compagna di vita.

Rammentiamo quindi altri importanti momenti del 2021...

Cronaca di un... Promesso Viaggio

Correvano l'anno 2019 ed il Presidente Vittorio Ferrando, con il consueto entusiasmo, proponeva la Gita al Lago di Garda da effettuarsi nell'aprile 2020.

Molti Soci avevano aderito a tale iniziativa che come sempre presentava un programma molto curato nei dettagli e proposte originali che uscivano dalle visite consuete.

Ma... era in agguato la pandemia che ci ha colpito ed ha costretto a rivedere tutti i nostri impegni e le modalità di relazioni sociali.

Si è dunque, con ottimismo, proposta una nuova data di svolgimento e cioè aprile 2021 ma la situazione sanitaria era ancora preoccupante e quindi altra data 16-18 settembre 2021.

Finalmente, tra alti e bassi, rinunce e nuove adesioni siamo riusciti ad uscire dal tunnel ed a visitare il "promesso" Lago di Garda.

Dopo tante aspettative la gita ha avuto un esito decisamente positivo; il meteo è stato generoso con i partecipanti regalando delle bellissime giornate di sole e le mete proposte sono state molto gradite come pure la sistemazione alberghiera e i menù selezionati.

Il gruppo dei partecipanti, finalmente premiati dal raggiungimento dell'agognato traguardo, si è dimostrato affiatato e positivo.

I giorni sono stati caratterizzati da una piacevole sensazione di Serenità condivisa dopo tanti mesi di dolore.

Con la speranza quindi di aver riavviato le opportunità di viaggiare insieme, l'Associazione si impegnerà a presentare nuove proposte per il 2022 per offrire e condividere momenti piacevoli per i Soci.



Pillole di cultura

In attesa della “promessa” gita al **Lago di Garda** e dopo il felice rientro abbiamo proposto 3 eventi simpatici che hanno ottenuto il gradimento dei partecipanti.

Speriamo nel prossimo anno di poter proporre altre uscite e che le adesioni siano numerose.

Riassumiamo quindi le escursioni effettuate quest’anno:

16 maggio **Una fiaba da Re - Palazzo Reale**

Visita alla scoperta di Palazzo Reale e dell’Armeria Reale.

13 giugno **Mondo Martini : l’eccellenza del Made in Italy**

Visita guidata della storica sede nella Casa Rossi e antico Museo dell’enologia con degustazione finale.

10 ottobre **Cabrio Cinema Tour**

Un itinerario guidato a bordo di un bus cabrio e a piedi alla scoperta delle location più suggestive dei film girati a Torino.

La visita al Castello di Racconigi – Chieri prevista per ottobre non ha avuto purtroppo sufficienti adesioni e speriamo di riproporla in primavera - estate 2022.

Luisella Nigra



TESSERAMENTO 2022

A conferma delle informazioni già segnalate con foglio informativo inviato a fine ottobre si indicano di seguito le modalità per il tesseramento 2022.

Si informa che il versamento della quota associativa per il **2022** potrà essere effettuato a partire da giovedì **18 novembre 2021**

Con il rinnovo o la nuova iscrizione sarà offerto – **sino a fine gennaio** – il tradizionale panettone di alta pasticceria unitamente ad una pratica borsa di tela.

Le quote sono invariate rispetto all'anno precedente:

Socio Ordinario	€ 15,00
Socio Sostenitore	€ 20,00
Socio Benemerito	€ 25,00
Simpatizzante	€ 20,00

Il versamento potrà essere effettuato **di persona**:

- presso **la sede dell'Associazione** (Via Garibaldi, 25 - 1° piano) nei giorni e con gli orari sotto indicati:
- **dal martedì al giovedì dalle 9,30 alle 12,00**
- **da giovedì 18 novembre a martedì 21 dicembre**
- **da martedì 11 gennaio 2022**
- tramite il **conto corrente postale n. 24352106** intestato a Associazione Seniores del Comune di Torino, specificando il motivo del versamento.
- con bonifico bancario utilizzando il seguente IBAN
IT07N0200801152000000458160

La quota di iscrizione o di rinnovo all'**ANLA**
(Associazione Nazionale Lavoratori Anziani)
comprensivo dell'abbonamento al mensile "Esperienza" è di € 18,00
per i soci ed in € 10,00 per i familiari conviventi nonché,
per il triennio 2021-2023 in € 48,00
per i soci ed in € 24,00 per i familiari conviventi.

Il giardiniere comunale... chi è costui?

Era il 20 ottobre 1869 quando il Consiglio comunale di Torino deliberò l'istituzione di un Servizio deputato alla gestione del verde cittadino. A questa decisione si pervenne grazie alla ostinata convinzione dell'allora Assessore Ernesto Balbo Bertone conte di Sambuy (che successivamente ricoprì la carica di Sindaco). Già nella seduta consiliare del 9 giugno 1868 il Sambuy richiamò l'attenzione dei consiglieri comunali sul problema della manutenzione dei giardini, sottolineandone lo stato deplorabile nonostante le spese di "così ragguardevoli somme per il loro mantenimento", evidenziando nel contempo che "trattandosi della manutenzione di cosa artistica" non gli sembrava "troppo conveniente di darla in appalto". Praticamente mise in crisi la logica degli appalti; sorge spontaneo il confronto con i tempi attuali, in cui la componente operativa dei comuni viene progressivamente ridotta se non annullata perché considerata un costo e non una risorsa.

Nacque così il Servizio Giardini, composto allora da un direttore, un giardiniere-capo, tre capi squadra, sei lavoranti fissi e "lavoranti straordinari a calcolo" (giardinieri assunti a tempo determinato o stagionali, diremmo oggi). La carica di

Direttore dei Giardini municipali fu conferita a Marcellino Roda, fratello maggiore di Giuseppe, Maestri Giardinieri di elevatissima professionalità, tanto che Sua Altezza il Re Carlo Alberto finanziò un loro lungo viaggio in Europa, in particolare in Olanda, Inghilterra e Alemagna (o Alemania che dir si voglia, che è l'attuale Germania), per affinarsi nell'arte dei giardini ma anche nell'agricoltura in genere dei "tenimenti", visto che i Savoia possedevano pure poderi agricoli.

Questa premessa non vuol certo essere uno sfoggio di cultura (si tratta di normali ricerche effettuate presso l'Archivio storico comunale) ma è importante per comprendere in quale considerazione erano tenute le aree verdi cittadine e il personale qualificato che, sia a livello direttivo che operativo, si dedicava alla loro cura.

Ma oggi, chi è il giardiniere?

Spesso nell'immaginario comune il giardiniere è un ragazzo che non ha avuto voglia di studiare, tanto per spingere una tosaerba, tenere in mano un decespugliatore o un tosaiepi e tagliare con la motosega un ramo qua e uno là "non ci vogliono poi

mica tante scuole". Infatti si possono vedere in giro gli scempi compiuti da giardinieri improvvisatisi tali all'ultimo momento, soprattutto nella potatura degli alberi, dove gli errori tecnici risultano più evidenti. Nulla di tutto ciò. Il Signor Giardiniere è un professionista preparato, con un bagaglio di conoscenze tecniche e scientifiche di tutto rispetto, sul fronte botanico, agronomico, ma se c'è da realizzare un impianto di irrigazione si cimenta in materia idraulica, se c'è da attivare un programmatore per i turni di irrigazione non si perde d'animo, se

c'è da ripristinare una porzione di pavimentazione o tirare su un muretto o due cordoli diventa anche muratore e via discorrendo. Ma ciò che più qualifica il Maestro giardiniere, è la passione che ci mette nel suo lavoro, la voglia di imparare ogni giorno, di aggiornarsi su materiali, nuove varietà di piante arboree, arbustive, erbacee e fioriture, nuovi miscugli di tappeti erbosi, nuove macchine per la manutenzione del verde, nuovi arredi, nuove fioriere...

Quando approdai alla Ripartizione XIII Giardini e Alberate (oggi Servizio Verde Pubblico) nell'ottobre 1986, in seguito a vincita di pubblico concorso per agronomi, mi resi subito conto dell'elevato livello di professionalità (non sbandierata ma vissuta quotidianamente) innanzi tutto a livello dirigenziale e tecnico, oltre che apprezzare le capacità operative di giardinieri e la conoscenza del mestiere maturata direttamente sul campo.

Il comparto giardinieri apparteneva alla categoria dei cosiddetti "salarati", che accomunava le varie



mansioni operative nell'ambito della struttura comunale: giardinieri, operatori del suolo pubblico, dei Ponti canali e fognature, meccanici ed elettrauti delle Autorimesse ed Officine, operatori degli impianti sportivi, le "squadre di fatica" dell'Economato (che trasportavano "a spalle" su un robusto asse faldoni, pile di documenti da un ufficio all'altro in occasione di traslochi interni ...). Il termine "salariati" mi ha sempre dato un forte fastidio, l'ho trovato irrispettoso nei confronti di colleghi che garantivano tutta una serie di servizi logistici, spesso considerati di poco conto, ma che intanto risolvevano problemini o problemoni, dalla sistemazione della scrivania che traballava, al consolidamento della sedia di simile difetto, alla registrazione della finestra che non voleva chiudersi, al ripristino dello scorrimento delle tende parasole, al trasloco di uffici interi... Allora si portavano da casa il "barachin" in quanto non ebbero subito accesso alle mense comunali nel momento in cui furono istituite.

Osservando queste situazioni, soprattutto i colleghi delle squadre di fatica dell'Economato, curvi sotto pesi non indifferenti (allora parole quali movimentazione manuale di carichi erano assolutamente sconosciute, il D. Lgs. 626 comparve solo nel 1994) probabilmente maturò in me l'idea e l'impegno di occuparmi di sicurezza sul lavoro per i nostri giardinieri e così è stato, anche perché la gestione della sicurezza trovava generalmente "posti vacanti",

in quanto considerata un coacervo di grane, quindi iniziai ad interessarmi alla questione, anche perché ho intravisto nella gestione della sicurezza l'opportunità di crescere come persone ed acquisire maggiore dignità come lavoratori.

Nel 1986 i giardinieri comunali erano 320 (negli anni '60 erano più di 600 e garantivano la manutenzione di tutto il verde pubblico cittadino). Il 26 aprile di quell'anno si verificò l'incidente alla centrale nucleare di Chernobyl e nel momento in cui si distruggevano intere partite di frutta, verdura e funghi nei mercati generali, i nostri giardinieri furono comandati a tagliare forsennatamente erba nelle scuole e nei parchi e giardini, "protetti" con una normale mascherina antipolvere: se c'erano radiazioni nell'aria certamente se le sono prese tutte. Nell'autunno i giardinieri e i tecnici del verde scendono in piazza per chiedere più attenzione alla loro sicurezza e dal quel momento il Servizio Giardini e Alberate si attivò seriamente in tal senso, tanto che in tempi brevi fu rinnovato l'intero parco motoseghe e a seguire varie macchine tosaerba, ogni giardiniere è stato dotato di idonei D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale), è stata attivata una programmata sorveglianza sanitaria, prima ancora che fosse istituita la figura del "Medico competente" e, sempre prima di quanto sarebbe stato definito nella normativa, è stata effettuata un'attenta valutazione dei rischi.

Il tema della sicurezza è stato dunque sempre al centro dell'attenzione ed ha comportato anche l'organizzazione di numerosi incontri formativi per tecnici e giardinieri, oltre ai momenti formativi relativi ad opportuni aggiornamenti sui criteri di manutenzione del verde urbano.

Un momento fulgido nella storia del Servizio Giardini

Nel 1952 viene istituita la Scuola Apprendisti Giardinieri, fermamente voluta del Cav. Giuseppe Ratti, di professione industriale, ma grande appassionato di verde e fiori e che finanziò di tasca propria la successiva realizzazione a Grugliasco del nuovo edificio scolastico completo dei più moderni servizi. La sinergia con l'allora sindaco, avv. Amedeo Peyron, ha fatto

si che la Scuola preparasse giardinieri qualificati, molti dei quali confluirono in Comune con periodici concorsi, rappresentando il fiore all'occhiello del Servizio, ben visibile nelle realizzazioni verdi sparse nella Città. La professionalità degli allievi della scuola è immediatamente percepibile, non solo per l'intelligente manualità che essi manifestano, ma da tutta una serie di atteggiamenti, segnali, sguardi d'intesa, che nel lavoro di squadra fanno la differenza, al di là di elaborate procedure che complicano solo l'esistenza a chi già sa svolgere bene il proprio lavoro.

Non sono mancati i momenti difficili

In una bella giornata autunnale del 1980 approdano al magazzino del Valentino tre giovani e graziose ragazze: Enza, Gilda e Annamaria. È lo scompiglio, i colleghi



Anni '50

Giardinieri al lavoro, intenti alla messa a dimora di alberi di ragguardevoli dimensioni.

SCUOLA MUNICIPALE PER
APPRENDISTI GIARDINIERI
« GIUSEPPE RATTI »

DOMANDA D'ISCRIZIONE

Nome e Cognome _____

Paternità _____ Maternità _____

Data di nascita _____ Luogo di nascita _____

Domicilio abituale _____

Domicilio durante l'anno scolastico _____

Titolo di studio _____

Note _____

Firma dell'allievo _____

Firma del Padre o di chi ne fa le veci _____

ALLEGATI

Certificato di nascita
Certificato di buona condotta
Certificato studi compiuti
Fotografia formato tessera

maschi non erano assolutamente preparati a trovarsi giardiniere come colleghe, che hanno dovuto superare non poche difficoltà prima che la loro presenza venisse pienamente accettata e portasse un generale ingentilimento degli ambienti dei nostri magazzini. Negli primi anni '90 la Ripartizione I Fabbricati Municipali compì un enorme sforzo mettendo a norma gli allora 19 magazzini, rinnovando impianti termici ed elettrici, sdoppiando servizi igienici e spogliatoi, ritinteggiando i locali, in modo da rendere gli ambienti di lavoro decisamente più accoglienti. Ciò contribuì a migliorare notevolmente le condizioni di

lavoro delle giardiniere, che rappresentano il valore aggiunto del Servizio, in quanto mettono in campo una sensibilità tutta femminile, un tocco che rende più belle le aiuole e gli arredi distribuiti nella città. Negli anni si è raggiunto un sano livello di parità, tanto che nell'ambito dei magazzini sono nati anche degli amori, alcuni convolati a giuste nozze.

Una professionalità indiscussa e universalmente apprezzata

Per comprendere il lavoro del giardiniere bisogna vederlo all'opera, mentre prepara il terreno di un'aiuola, mentre mette a dimora bulbi di tulipano, mentre sistema variegata fioriture primaverili, mentre si dedica alla potatura di un albero... Numerose sono le mostre e le manifestazioni che hanno visto impegnati i nostri giardinieri, non solo a Torino (dall'insuperata FLOR '61 alle varie edizioni di "Fiori in piazza") ma in Italia (per tutti Euroflora a Genova), in Francia, in Svizzera e addirittura in Canada a Montréal dove la Città di Torino, grazie all'opera realizzata dai suoi Giardinieri, nel 2000 vinse il 3° premio mondiale di "mosaicoltura" (sistemazione a tema con fiori e piante).

Un altro evento formidabile furono le Olimpiadi invernali del 2006; in due settimane i nostri giardinieri hanno messo a

dimora 90.000 bulbi di tulipano e narcisi fioriti (provenienti dalle serre olandesi) e 45.000 eriche, spaccando in alcuni punti la crosta di ghiaccio che rivestiva il terreno in alcune zone più in ombra. Il 26 febbraio 2006, data di inaugurazione dei XX Giochi Olimpici invernali, la città era un unico apprezzabile spettacolo.

È solo una rapida carrellata delle opere realizzate nel tempo da un comparto operativo glorioso, che ora è

ridotto a poche decine di unità e speriamo che non scompaia del tutto, ma che la tradizione continui, portandosi dietro il bagaglio di generazioni di giardinieri e offrire uno spiraglio per chi, si spera, un giorno possa lavorare nell'ambito del Servizio Giardini e Alberate (oggi Servizio Verde Pubblico) per rendere sempre più bella la nostra già bella città.

Alberto Vanzo



.....
Per non disperdere una tradizione così importante, nel 2016 ho voluto scrivere la storia del nostro Servizio, raccolta nella pubblicazione "GIARDINI D'ARTISTA SOTTO LA MOLE - Storia del Servizio Giardini di Torino e delle opere dei Giardinieri - Tra tradizione e smart city", curata dal Civico Centro Stampa, scaricabile gratuitamente dal sito della Città o da Google.
.....

Il vino e le sue origini

Narra la leggenda che il giovane Bacco, in viaggio verso Nasso, vide una piccola pianta a lui sconosciuta.

Incuriosito la sradicò e la mise con un po' di terra in un osso di uccello.

Durante il viaggio la pianta crebbe a dismisura, tanto che dovette prima spostarla in una tibia di leone e poi in una mascella d'asino.

Una volta giunto a destinazione il dio piantò con cura quello che ormai era diventato un grande arbusto.

Da esso nacquero dei grappoli succulenti, spremuti i quali ottenne il primo purpureo, dolcissimo vino.

***Questa leggenda simboleggia
gli effetti progressivi del vino sull'uomo!***

dapprima leggero e canterino

come un uccello;

poi ardito come un leone;

infine cocciuto e tonto come un somaro.

In effetti il vino è presente sulle tavole e sugli altari dell'umanità da millenni.

La longevità di questa produzione, così come la sua consumazione, lo rende parte integrante della cultura dei popoli che lo hanno impiegato in cucina, come nei rituali religiosi da sempre.



Un altro dato interessante è la *democraticità* del vino che, in quanto frutto della terra, si dona agli strati più umili come ai più nobili delle popolazioni che nei millenni lo hanno elevato a mito e leggenda.

Le prime tracce della vite si trovano in Mesopotamia, nel 5° millennio a.C. per poi estendersi nelle civiltà egizia, micenea, fenicia e soprattutto greca che vi dedicò anche una divinità Dioniso (appunto Bacco per i Romani).

Il dio che cresciuto nei boschi, affidato da Zeus alle ninfe, piantò la vite inebriandosi "dell'umor che da essa cola" e che insegnò agli uomini la viticoltura percorrendo il mondo su un carro trainato da pantere (simbolo dell'irrazionalità) con al seguito un corteo di musicisti, danzatrici, baccanti e divinità.

Interessante è anche che il primo amore di Dioniso fosse un satiro di nome Ampelo, alla cui morte prematura, Dioniso concesse una seconda vita sotto forma di tralcio di vite.

Oggi l'Ampelologia è la disciplina che si occupa di identificare e classificare le varietà dei vitigni, studiandone le caratteristiche biometriche e morfologiche delle piante.

La vite arrivò in Italia grazie ai coloni greci e fu sviluppata dagli Etruschi, le legioni romane diffusero poi la cultura

della vite nelle Gallie e nel resto dell'Impero, laddove erano già presenti alcune specie selvatiche.

Le invasioni barbariche che devastarono l'Europa fecero perdere tale cultura, che solo gli ordini monastici riuscirono a preservare all'interno delle mura di abbazie e conventi.

La Chiesa aveva infatti bisogno del vino, in prima istanza per celebrare la messa, così grazie alle loro regole di lavoro e preghiera i monaci iniziarono la coltivazione della vite che divenne talmente importante da trasformarsi in volano per lo sviluppo che ne seguì.

I Cavalieri di Malta, i Benedettini, i monaci scalzi, i Gesuiti, i Certosini, i Templari divennero custodi di vigneti che contribuirono ad aumentare il loro potere e ad essere ricordati nella storia.

Il Rinascimento e le grandi scoperte geografiche indussero la prima "globalizzazione" del vino dal 1530 in America con i Gesuiti e in Sud Africa con la Compagnia Olandese delle Indie Orientali.

Ed è proprio dall'America che intorno al 1860 giunsero in Francia tre piccoli microrganismi l'oidio, la peronospera e la fillossera che distrussero nel giro di pochi anni quasi tutta la produzione europea.

In breve tempo non rimasero che vigneti distrutti, viticoltori che abban-

donarono l'attività, flussi migratori verso le città e vitigni minori persi per sempre.

Con un Regio Decreto il re Umberto I ordinò la distruzione di tutti i focolai di infestazione e proibì tutti gli spostamenti, le importazioni e le esportazioni di materiale vegetale. Praticamente un lockdown dei vitigni.

La soluzione fu poi identificata **nell'innesto** proprio con le radici della vite americana resistente a tali malattie.

La nuova viticoltura si basa dunque su piante col piede americano e fusto, foglie e grappoli europei.

Nel 1900 nasce in Francia l'eno-
logia moderna, che sfrutta i progressi scientifici della microbiologia e della chimica e che si struttura e regola con legislazioni specifiche.

I VITIGNI

I vitigni, ovvero le tipologie di pianta di vite, si classificano in funzione del colore delle bucce dell'uva (bacca bianca, rossa o grigia) oppure in funzione dei sentori primari espressi dalla buccia e dalla polpa.

Per identificare un dato vitigno è necessaria un'accurata descrizione della forma delle foglie e dei frutti e proprio di questo si occupa l'ampelografia.

Numerosi vini vengono prodotti utilizzando miscele di uve di differenti vitigni e in questo caso parliamo di **uvaggio** oppure da miscele di vino ottenuti da diversi vitigni, e in questo caso si parla di **taglio**.

Nel mondo si stima che esistano circa 5000 vitigni coltivati. Possiamo classificarli in:

- **Aromatici** per il forte sentore di aromi primari (tipo Traminer e Moscato a bacca bianca, Brachetto e Malvasia a bacca rossa)
- **Semiaromatici** con profili olfattivi meno evidenti (tipo Prosecco, Sylvaner; Muller Thurgau a bacca bianca e Ruchè, Merlot, Aleatico a bacca rossa)
- **Neutri** con aromi primari meno marcati e dove predominano altre tipologie di profumo meno immediate. I vitigni neutri rappresentano la stragrande maggioranza dei vitigni coltivati al mondo. Rispetto al carattere intrinseco del vitigno in questi viti prevale il **terroir** ovvero il territorio nella sua accezione più ampia inteso come zona geografica, clima, condizioni naturali, chimiche e fisiche che ne determinano unicità e tipicità non replicabili a cui si aggiungono gli aspetti legati alle tradizioni e alla cultura (tipo Arneis, Erbaluce, Greco a bacca bianca, Barbera, Sangiovese, Nebbiolo, Negroamaro a bacca rossa).

Un altro tipo di classificazione riguarda la regione vinicola e distingue i cosiddetti vitigni: **autoctoni** ossia originari e specifici di un determinato territorio (limitato), **locali** diffusi in una zona più ampia della precedente ma che mantengono un forte legame storico col territorio, **nazionali** sono uve originarie di una data regione e poi diffuse in un'area più vasta, **internazionali** sono quei vitigni ormai globalizzati, spesso di origine francese, che per la loro versatilità si sono diffusi in tutto il mondo. Questi vitigni danno origine a vini che insieme alle caratteristiche varietali che li contraddistinguono sommano le caratteristiche tipiche del terroir nel quale vengono coltivati. Un classico esempio è lo Chardonnay il celebre vitigno a bacca bianca originario della Borgogna e ormai diffuso in tutto il mondo, dalla Sicilia alla Nuova Zelanda.



DENOMINAZIONI

I vini si classificano con un insieme di regole imposte da un **disciplinare** che stabilisce quali vitigni e in che proporzione possono essere utilizzati per produrre un determinato vino. In Italia le categorie sono solo quattro:

- **Vini da tavola**: Sono vini senza indicazione geografica, quindi non hanno riferimento ai vitigni utilizzati e non riportano l'annata.
- **ITG**: Indicazione geografica tipica, sono vini caratterizzati dall'indicazione geografica di provenienza e devono essere prodotti con almeno 85% delle uve raccolte nell'area indicata. Possono essere venduti anche sfusi.
- **DOC**: Denominazione di origine controllata, hanno il disciplinare che garantisce la zona, il vitigno, le rese, la gradazione e l'invecchiamento.
- **DOCG**: Denominazione di origine controllata e garantita, sono vini superiori, sottoposti a rigidi disciplinari. Sulle bottiglie possono essere apposte delle fascette di Stato in carta. Un vino può essere riconosciuto DOCG solo dopo aver ottenuto per almeno 5 anni consecutivi il riconoscimento DOC.

I vini DOC e DOCG sono confluiti, dal 2010, nella denominazione **DOP** (Denominazione di Origine Protetta)

In Italia abbiamo 73 vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui 16 in Piemonte.

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

Degustare un vino è un'operazione complessa che richiede conoscenze e sensibilità. La degustazione di un vino serve a determinare in maniera il più possibile oggettiva le caratteristiche organolettiche, la qualità e gli eventuali difetti.

L'analisi sensoriale si caratterizza sempre attraverso le seguenti fasi:

- **Analisi visiva:** Fornisce le prime informazioni sul vino che si sta gustando e ne stima l'età. Si valuta la limpidezza, il colore, la consistenza o fluidità, l'effervescenza.
- **Analisi olfattiva:** Avviene sia per via nasale (mediante inspirazione con il naso) sia retronasale (mediante il passaggio interno degli odori durante la deglutizione). L'analisi olfattiva è quella che fornisce il maggior numero di informazioni sul vino che si sta gustando. Si sentono i profumi primari trasmessi dall'uva e i profumi secondari trasmessi dalla fermentazione (fruttato, floreale, erbaceo, minerale) e i profumi terziari dovuti all'invecchiamento.
- **Analisi gustativa:** Le sensazioni gustative si percepiscono nella cavità orale. Le papille gustative consentono di percepire quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro.
- **Valutazione complessiva:** A completamento dell'analisi sensoriale si effettua la valutazione della sensazione gusto-olfattiva, dell'armonia del vino assaggiato, del suo stato evolutivo, del suo equilibrio, della sua intensità, della persistenza e della corrispondenza alla tipicità del vitigno o della denominazione.



ABBINAMENTO CON IL CIBO

Obiettivo di un abbinamento riuscito cibo-vino è combinare in maniera armonica gli aspetti salienti di un cibo e di un vino, in modo che si esaltino a vicenda.

L'abbinamento del vino al cibo può seguire principalmente due orientamenti:

- **Abbinamento tradizionale/territoriale**, offerto dalle cucine regionali e locali.

Si abbinano vini e piatti della tradizione per creare un'analogia di aromi e di gusti. In questi casi i risultati sono sempre soddisfacenti ed è difficile rimanere delusi (brasato/Barolo, spaghetti alle vongole/Greco di Tufo, fiorentina/Chianti, bucatini/Frascati...).

- **Abbinamento per contrapposizione/concordanza**, più moderno, strutturato e scientifico. Alla base di questo metodo le sensazioni saporifere del cibo sono accentuate o attenuate da alcune sensazioni gustative del vino.

L'abbinamento per contrapposizione prevede che il vino abbia caratteristiche opposte a quelle del piatto. Viene utilizzato per alimenti che presentano caratteristiche di grassezza, untuosità, tendenze

amare o acide che si desidera attenuare. Esempio classico il lambrusco che contrasta l'untuosità del cotechino e "pulisce" la bocca.

L'abbinamento per concordanza prevede che il vino abbia le stesse caratteristiche del piatto. Si applica alle tipologie di cibo il cui gusto deve essere assecondato piuttosto che contrastato. Esistono infatti delle sensazioni che, per poter emergere in maniera gradevole, richiedono di essere assecondate e rafforzate, altrimenti si perderebbero. È il caso dei cibi dolci o particolarmente aromatici che richiedono vini con le stesse proprietà quindi dolci, aromatici, speziati e con una lunga persistenza. In questo caso i vini secchi infatti per quanto morbidi o amabili avranno sempre un grado di acidità e di sapidità che contrasta eccessivamente con il grado di dolcezza di un dessert e per questo l'abbinamento risulterà disarmonico.

TIPOLOGIA DI ABBINAMENTO	CIBO	VINO
Concordanza	Dolce	Vino dolce
Contrapposizione	Grasso	Vino con acidità ed effervescenza
Contrapposizione	Untuoso/Succulento	Vino con alcolicità e tannini *
Contrapposizione	Sapido	Vino morbido

* Tannini: sono polifenoli. Alla degustazione donano un senso di ruvidità, astringenza e una nota di amaro.

LA SALUTE

Il vino, e deve essere sempre vino di qualità, si beve per piacere, ma è un piacere da controllare.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha sempre messo in guardia la popolazione riguardo gli effetti negativi dell'alcol e quindi anche del vino.

Il vino è a tutti gli effetti un alimento da concedersi con moderazione a seconda del sesso, del peso corporeo, dell'età, dei farmaci che eventualmente si assumono e dello stato di salute.

I consumatori più a rischio sono quelli che si abituano a bere vino ad ogni pasto, considerandolo una bevanda alla stregua dell'acqua.

I costi sanitari e sociali di comportamenti sbagliati, soprattutto nei giovani, sono spaventosi, con ripercussioni impor-

tanti sia dal punto di vista della salute che dal punto di vista sociale, all'interno della famiglia, sul lavoro, nelle relazioni.

I vari componenti del vino sono a nostra disposizione per alimentare il piacere sensoriale di un pranzo o di una cena, gli aromi e i profumi devono potenziare e amalgamarsi con ciò che mangiamo ma sempre a piccole dosi, consapevoli che l'alcol, e quindi anche il vino, rappresenta sempre un sovraccarico e uno stress per il corpo.

Il vino è stile, è arte, è cultura millenaria ma è anche rigore e disciplina, si degusta non si beve, non ci si disseta col vino.

Quando ci avviciniamo al vino non dimentichiamoci quindi il vecchio detto popolare "si beve l'acqua e si gusta il vino!".

Laura Caramelli



Le giornate d'autunno, l'arrivo dell'inverno e l'albero di Natale

Dopo una settimana di brutto tempo, oggi il cielo è terso ed è forte il desiderio di uscire di casa.

È naturale, quando l'estate con il suo caldo torrido volge al termine e si fanno strada le prime tiepide giornate autunnali, che si desidera fare lunghe passeggiate alla scoperta delle meraviglie di questa stagione.

Mentre le temperature gradualmente si abbassano e le giornate a poco a poco si accorciano, nei boschi, nei campi, nei giardini e sui terrazzi l'atmosfera cambia completamente, ci si prepara all'avvento della

stagione fredda e la Natura si esibisce in uno dei suoi spettacoli più sorprendenti.

Le foglie di buona parte degli alberi assumono colorazioni nelle tonalità accese del giallo e del rosso grazie alla trasformazione della clorofilla in antociani e flavonoidi – l'acero giapponese (*Acer japonicum*) dal fogliame rosso e aranciato, il Ginkgo (*Ginkgo biloba*) dalle foglie a ventaglio di colore giallo intenso, l'Albero dei Tulipani (*Liriodendron tulipifera*) con le foglie lobate di colore giallo brillante, il Liquidambar (*Liquidambar styraciflua*) dalle fiammeggianti foglie



*Un bosco di faggi
nella sua veste autunnale.*



*Un bosco di faggi, abeti, ciliegi
con i suoi colori autunnali fiammeggianti.*



Le foglie scarlatte di Acer rubrum.

rosse – i fiori cedono gradualmente il posto a frutti ed infruttescenze dai colori intensi che infuocano l'atmosfera ed esaltano il fascino del paesaggio.

Nel frattempo, a passi sempre più svelti, arriverà l'inverno con le sue giornate fredde e si avvicineranno le festività natalizie, con le loro le loro tradizioni.

E ogni anno il dubbio sarà lo stesso, anche quest'anno: fare il presepe o optare per un Albero di Natale addobbato?

La tradizione del presepe, che in Italia ha radici antiche e continua comunque a resistere, risale al Natale del 1323, anno in cui a Greccio, villaggio tra le colline del Lazio, viene fatta una sacra rappresentazione in cui viene ricordata la nascita di Gesù a Betlemme. La capanna, la mangiatoia, il Bambino, La Madonna, San Giuseppe, il bue e l'asinello, oltre ai pastori e ai Re Magi diventano presto una tradizione, da riprodurre nel presepe.



Un Albero dei Tulipani (Liriodendron tulipifera) in autunno.

Quella dell'Albero di Natale, invece, è da noi una tradizione più recente, dalle origini nordiche.

L'uso moderno dell'Albero di Natale sarebbe nato a Tallin, in Estonia, nel 1441, anno in cui venne innalzato un grande abete nella *Pae-koja Plats*, la Piazza del Municipio, attorno a cui i ragazzi e le ragazze ballavano alla ricerca dell'anima gemella.



Abete rosso addobbato con nastri rossi e luci.



Boschi a perdita d'occhio di abeti rossi, abeti bianchi e Abies nordmanniana.

La tradizione sarebbe poi stata ripresa in Germania dalla *Duchessa di Brieg*, che destinerà all'albero un angolo del suo palazzo, ritenuto, bontà sua, troppo vuoto.

Nel 1840, in Francia, sarà poi la *Duchessa d'Orleans* a far accettare l'Albero di Natale ai cattolici, che lo ritenevano un'usanza protestante.

E da allora anche gli abeti rossi (*Picea abies*) e gli abeti bianchi (*Abies alba*) sono entrati a far parte della tradizione anche da noi.

Tradizione religiosa a parte, sembra però che la decorazione degli alberi sempreverdi sia nata tra i Celti, per la celebrazione del Solstizio d'Inverno, sia poi passata ai Vichinghi, che ritenevano che l'Abete Rosso avesse poteri magici, e solo dopo alla tradizione Cristiana. Non senza dubbi da parte della chiesa, che inizialmente vietò l'uso degli abeti, ritenuti lontani dalla tradizione, per preferire l'agrifoglio (*Ilex*

aquifolium) nel colore delle cui bacche riconosce il sangue di Cristo, nelle cui spine i simboli della passione e nella cui forma triangolare vede un riferimento alla Trinità.

Oggi gli Alberi di Natale sono diffusi in tutto il mondo, alcuni ospitati nelle case e nei giardini, altri in luoghi più famosi, come quello del Vaticano, in *Piazza San Pietro*, quello di Londra, in *Trafalgar Square*, quello di Bruxelles, alto 20 metri, quelli americani di Boston, New York, Los Angeles e Chicago, che ogni anno riappaiono per le feste natalizie. Rimane però sempre, oggi anno, un dubbio: fare il Presepe o l'Albero di Natale?

Alla fine, per trovare un comune accordo, la decisione sarà sempre la stessa: facciamo il presepe ed a fianco un Albero di Natale scintillante di luci e colori!



Atmosfera natalizia in casa.

Buone feste a tutti!

Guido Giorza



Anagrafe digitale nazionale, al via il 15 novembre: certificati gratis da casa, ecco come funziona.

Da lunedì 15 novembre è pronta la **piattaforma** sviluppata dal ministero dell'Innovazione Tecnologica per il totale accesso all'Anagrafe Nazionale Popolazione Residente. Si tratta di una vera rivoluzione che oltre a semplificare la vita dei cittadini, permetterà anche alle amministrazioni pubbliche di avere **un punto di riferimento unico per i dati e le informazioni anagrafiche**. E sgravare gli sportelli.

Per i certificati digitali **non si dovrà pagare il bollo e saranno quindi gratuiti** (e disponibili in modalità multilingua per i comuni con plurilinguismo). Potranno essere rilasciati anche in forma contestuale (ad esempio cittadinanza, esistenza in vita e residenza potranno essere richiesti in un unico certificato).

Come accedere al portale ANPR

Il cittadino deve collegarsi al sito <https://www.anpr.interno.it> ed inserire le proprie credenziali **SPID, CIE o CNS**.

Verrà mostrato anche l'elenco dei famigliari per i quali richiedere un certificato.

Il documento sarà scaricabile in pdf o potrà essere inviato via e-mail.

Quali certificati si possono scaricare

- Certificato Anagrafico di nascita;
- Certificato Anagrafico di matrimonio e di Cittadinanza;
- Certificato di Esistenza in vita, di Residenza, di Residenza Aire e di Stato civile;
- Certificato di Stato di famiglia;
- Certificato di Residenza in convivenza;
- Certificato di Stato di famiglia Aire;
- Certificato di Stato di famiglia con rapporti di parentela;
- Certificato di Stato Libero;
- Certificato Anagrafico di Unione Civile;
- Certificato di Contratto di Convivenza.

MISURE PIEMONTEISE

Per travaj ed mecanica fin-a
el gergo di Capocia dle boite

○ na frisa	mm	0,001
○ na berlicà	»	0,01
○ un cicinin	»	0,015
○ na s-cianta	»	0,03
○ na barbisà	»	0,035
○ un pluch	»	0,045
○ na pladin-a	»	0,05
○ un decimòt	»	0,075
○ n 'ldèja	»	0,1
○ na fervajà	»	0,13
○ na plà	»	0,15
○ na lacrima	»	0,2
○ na tersìa		0,3
○ na flapà	»	3

L'Origami oggi

(PARTE II)

L'albero di Natale con gli origami

All'inizio di ogni anno, quando le giornate cominciano ad allungarsi e in Central Park compaiono i primi segni della primavera, i responsabili dell'associazione OrigamiUSA e i designers dell'Origami Holiday Tree (l'albero di Natale) del **Museo di Storia Naturale di New York** iniziano a progettare l'albero per le festività natalizie dell'anno.

Cominciano a perlustrare le sale del museo in cerca di ispirazione, andando di piano in piano per decidere il tema e trovare l'esatto allestimento da ricreare sull'albero con modelli origami.

Non si pongono limiti. Spesso vedono qualcosa nel Museo che vogliono inserire sull'albero e che non è mai stato piegato, così progettano il modello origami e trovano un modo per piegarlo.

Stabilito il tema, in aprile la squadra è pronta per mettersi in azione.

Si preparano liste di modelli, si acquista carta di molti colori e fantasie e si arruolano i volontari, sia

bambini che adulti, in tutto il mondo, per piegare gli intricati, complessi modelli origami, alcuni dei quali possono richiedere giorni o anche settimane per essere completati. Alla fine i volontari creano centinaia di nuovi modelli.



Dopo mesi di piegature, a settembre i pezzi origami cominciano ad arrivare al Museo, dove l'associazione Origami USA ha sede, appena in tempo per setacciare gli archivi alla ricerca di modelli aggiuntivi necessari per completare la decorazione dell'albero.

L'Origami Holiday Tree è una caratteristica della stagione invernale del Museo da quasi cinquant'anni. Con oltre quattro decenni di origami, sistemati ordinatamente in grandi scatole, non c'è carenza per la scelta.

Una volta che la selezione dei modelli è completata, si inizia a ultimare il percorso di allestimento con uno schema dell'albero. In ultimo si guarda al colore, dimensione e texture. Viene fatto uno schizzo per vedere come i modelli dovranno essere sistemati per dare all'albero profondità e forma.

Preso la decisione finale, dopo quasi un anno di preparazione, alla squadra restano solo quattro giorni per decorare l'albero, alto quasi quattro metri, prima che inizino ad arrivare i visitatori nel Giorno del Ringraziamento, che si festeggia il quarto giovedì di novembre.

Quest'anno l'albero è esposto dal 24 novembre.



Il tema dell'anno è "Gemme del Museo", caratterizzato da 50 modelli dorati, appositamente creati in riconoscimento del cinquantesimo anniversario dell'Origami Tree e di questa tradizione del Museo, iniziata nei primi anni '70 quando l'entomologa Alice Gray cominciò ad interessarsi alla creazione di modelli di carta degli insetti presenti nelle collezioni del Museo.

Tra i più di 1.000 pezzi di origami che decorano l'albero, vi sono origami che riproducono esemplari di gemme e minerali presenti nella sala di nuovo allestimento, nonché origami che riproducono altri reperti delle collezioni del Museo.

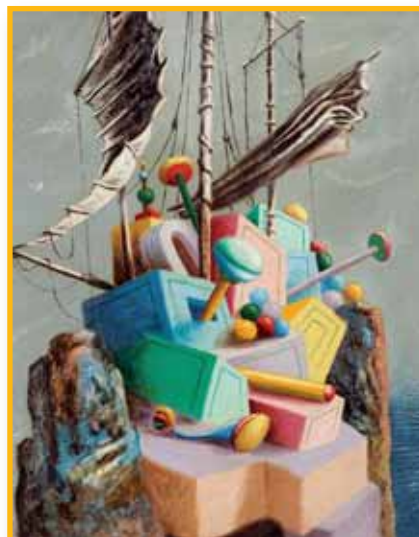
Mirella Borello

Viaggi e Gite

Sabato 15 gennaio 2021

Parigi era viva alla fondazione Accorsi, De Chirico, Savinio e Les Italiens de Paris (1928-1933): ore 16,00 - Fondazione Accorsi Via Po 55.

Un viaggio tra forme e colori di artisti che hanno ridisegnato le sorti della pittura italiana nel XX secolo, nel quinquennio d'oro che va dal 1928 al 1933 e in cui si è compiuta l'avventura francese de Les Italiens de Paris. In mostra nei meravigliosi e seicenteschi spazi espositivi della Fondazione Accorsi, ammireremo circa una settantina di opere di artisti quali Giorgio de Chirico, Alberto Savinio, Massimo Campigli, Filippo de Pisis, René Paresce, Gino Severini, Mario Tozzi. Vivi con noi la fine degli anni Venti e l'inizio degli anni Trenta, in un percorso che ci porterà in un'epoca che vide Parigi farsi scenario di una cultura cosmopolita e interattiva, antitradizionale, in cui maturare il confronto con i movimenti avanguardisti.



Costo a persona (min. 15, max 30 persone a gruppo):

€ 21,00

Bambini sino ai 12 anni e possessori Abbonamento Musei:

€ 12,00

La quota comprende: ingresso mostra, visita guidata con nostra guida in accompagnamento.

Sabato 5 marzo 2022

Torino sotterranea: ore 14,00 Fronte Museo Pietro Micca.

Un itinerario emozionante "al centro della terra" alla scoperta della città del "piano di sotto" che tante volte ha salvato e dato rifugio, nella storia, agli abitanti del "piano di sopra". Il percorso scende a 15 metri di profondità, per visitare le gallerie del Settecento, le antiche cripte del centro storico, le regie ghiacciaie di Porta Palazzo, gli infernotti dei palazzi barocchi.

Durata 3 ore



Costo a persona (min. 25, max 44 persone): € 26,00

Costo bimbi sino a 12 anni non compiuti: € 15,00

La quota comprende: bus, guida, animazione a sorpresa, ingressi in esclusiva presso strutture menzionate.

A nighttime photograph of a busy city street. The buildings are illuminated with warm lights, and the sky is a deep blue. In the foreground, a crowd of people is visible, mostly in silhouette. The text "Buon Natale" is overlaid in a large, red, cursive font across the upper half of the image.

Buon Natale

Felice 2022