

FOGLIO DI NOTIZIE REVIGLIASCHESI E NON SOLO...

N°5 - luglio/agosto 2010 - Dir. Resp.: Enrico Capello - Ed.: Piemont-Europa - Tel. 377/2691612 - Fax 011/9493327 - Pres. Ass.Cult.: Federico Formica - Reg. Trib. TO n° 16 del 17/3/2010 - Tip. TLS V. Luini 95 a TO - distribuzione gratuita

Nel corso di un incontro del Comitato di redazione di Riasch Giurnal, ci si è trovati a parlare del nostro Comune, Moncalieri, e dei suoi destini politico-amministrativi dopo le elezioni di marzo considerando i primi passi, piuttosto travagliati a quanto ci è dato di sapere, della nuova Giunta retta per la prima volta da una donna, la signora Roberta Meo.

Il pensiero, naturalmente, è corso al tempo pre-elettorale, ai candidati, ai loro discorsi pieni di progetti e di promesse e, perché no, ai loro battibecchi. Tutto questo, non per giudicare bensì per ricordare un recente passato; del resto, ognuno ha una sua idea, una sua posizione politica e può scegliere liberamente da che parte stare e con chi condividere le proprie ideologie.

Dal pensare a quei mesi e a quegli avvenimenti consegnati, ormai, alla Storia e il richiamare alla memoria un passato ben più lontano riguardante il nostro Revigliasco, quando anch'esso era Comune, il passo è stato breve.

Molti non lo sanno, non tutti lo ricordano ma è proprio così: Revigliasco, fino all'anno 1929 era Comune ed il suo Municipio si trovava nei locali che si affacciano sulla scala che conduce alla parrocchiale di s. Martino, ora sede della Proloco e del Gruppo Alpini, e sul retro, dell'ufficio postale. Furono ragioni politiche, mere ragioni

politiche a favore di questo e di quello – volpi, lupi, cani et similia perdono il pelo ma non il vizio – che contribuirono ad accorparlo a Moncalieri declassandolo a semplice frazione del Comune più grande.

Purtroppo, nel trasferimento degli archivi comunali, si è persa parte della Storia di Revigliasco e dei suoi abitanti. La distruzione, a causa dei bombardamenti, della casa littoria (vedi foto) in cui erano conservati, inferse un duro colpo alle «nostre memorie»; in seguito, quasi per disperderle completamente, ci pensò l'incuria dell'uomo ponendo quanto restava nel sottotetto del Municipio di Moncalieri le cui tegole riparavano poco o punto dall'acqua piovana.

L'accorpamento di Revigliasco a Moncalieri fu un bene? Fu un male? Chissà! Qualora fossimo «restati» Comune potremmo oggi vantare maggiori vantaggi? Per esempio: ci sarebbe l'illuminazione in tutto il Paese? Un campo sportivo o un parco giochi integro per i nostri bambini? Il Castello sarebbe stato depredato, come lo è stato, da lupi voraci di tutte le sue bellezze? Il suo teatrino, il cui palco fu calcato da Eleonora Duse, potrebbe ancora ospitare guitti ed attori? Ancora chissà!

Nostalgie? No! Semplici fantasie! Sogni, semplici sogni di una notte di mezza estate.

La redazione



L'Alambicco

“Che cos'è la verità?”, con questa lapidaria domanda Pilato conclude il suo tragico dialogo con Gesù prima di consegnarlo alla morte di croce. Già! Che cosa è la verità? La domanda me la sono posta più volte anch'io e sono arrivato alla conclusione che sia difficile dare una risposta univoca: essa dipende dalla cultura o dalla fede religiosa o dagli interessi di chi risponde.

A tal proposito, un'interessante parabola buddista racconta: C'era una volta un re che ordinò di riunire sulla piazza principale tutti i sudditi nati ciechi. Quando l'ordine fu eseguito, il re fece portare in mezzo a loro un elefante e disse: «Questo è l'elefante!». E poi fece toccare a ciascuno una parte del corpo dell'animale: ad alcuni la testa, ad altri le orecchie, ad altri le zanne, ad altri la proboscide e così via; e ad ognuno ripeteva, a mo' di ritornello, «Questo è l'elefante!».

Poi il re domandò loro se avessero toccato l'elefante e, ricevute una risposta affermativa, incalzò: «Allora ditemi a che cosa rassomiglia». E i ciechi cominciarono a descrivere a modo loro l'elefante. Quelli che avevano toccato la testa dissero che rassomigliava ad una caldaia. Quelli che avevano toccato le zanne che rassomigliava ad un vomere. Quelli che avevano toccato la proboscide che rassomigliava ad un manico d'aratro. Quelli che avevano toccato il ventre dissero che rassomigliava ad un granaio e via di seguito; insomma, le risposte, necessariamente, non concordavano ma, ognuno di loro era convinto che la sua rispondesse al vero.

Ma la verità, che sia essa completa oppure no, ha una caratteristica particolare: ha la forma di una freccia appuntita che, se lanciata contro qualcuno, non fallisce il bersaglio. Colpisce e fa male. Sarà, forse, per questa ragione che, alcuni miei interventi apparsi in questo angolino del vostro Riasch Giurnal, non sono piaciuti a tutti o, quanto meno, sono stati giudicati troppo severi.

Non è così! Non ho colpito per fare male bensì per darvi un piccolo aiutino a migliorare; scusate la mia presunzione ma, da quassù, le cose si vedono più obiettivamente, non si è condizionati da interessi di qualsivoglia genere e, a ben pensare, anche voi, se vi lasciaste guidare dalla coscienza, sempre che non la trattiate come se fosse pasta per fare il pane, vi accorgeteste di agire, di tanto in tanto, in modo per così dire non molto corretto, per interesse del tutto personale o di pochi e non della collettività.

A volte si tratta di piccole cose, quasi banali. Un esempio? Considerate cosa capita quando le mamme organizzano una festuciolina per il loro pargolo che compie gli anni; è invalsa l'abitudine di attaccare, in posti strategici che indicano il luogo di ritrovo, alcuni palloncini colorati: è bello vedere quella macchia multicolore che dondola alla brezza. Poi, però, la festa finisce e, il più delle volte, i palloncini restano lì per giorni dove erano stati messi fino a quando si sgonfiano tristemente: perché non staccarli quando sono ancora belli?

Per non parlare, poi, dei giovani sposi; capisco la gioia nell'annunciare al mondo intero la loro felicità con quei cartelli... “Adalgisa e Sigfrido oggi sposi!” oppure il gusto, da parte degli amici, specie quelli dello sposo, di esporre scritte che alludono alla perdita libertà dell'amico e alla sua capitolazione ma, suavia, non è il caso che i passanti meditino sul matrimonio dei due fino alle loro nozze d'argento. Perché, sulla strada del ritorno, non si provvede a rimettere tutte le cose a posto? Tanto, come dice un'antica canzone popolare piemontese “la festa a l'è fatta e 'l bal a l'è finì, saroma botega...”. Il vostro Frà Fiosch (A proposito, il mio nome si scrive così)

FARMACIA SAN MARTINO
DERMOCOSMESI
PRIMA INFANZIA
OMEOPATIA ED ERBORISTERIA
SANITARI ED ORTOPEDIA
Farmacia associata *Farmagrappo*
VIA BERIA, 3 - REVIGLIASCO - TEL. e FAX 011/813.10.72
farmaciarevigliasco@libero.it - ORARIO 8:30-13:00 / 15:30-19:30

TRATTORIA TIPICA PIEMONTESE
LA TAVERNA DI FRA' FIUSCH
specialità: GRAN FRITTO MISTO BAGNA CAÛDA CON VERDURE
Aperto solo la sera
Sabato e Domenica anche pranzo
Via Beria, 32 - Revigliasco (To) - Tel. 011.860.82.24

PANIFICIO PASTICCERIA **EL PANATE'**
consegne a domicilio
Servizio rivendite, mense, comunità, ristoranti, ecc...
Troverete il nostro pane fresco ogni giorno!
Via Beria, 38/b Revigliasco (To)
Tel. 011.813.10.43

TANTE ESIGENZE... UNA SOLA RISPOSTA:

HOME SERVICE GROUP

**INFORMATI
SUL PROGRAMMA
DIFESA ZANZARE!**



**HOME
SERVICE
GROUP**

Strada Revigliasco n° 123

- EDILIZIA
- IMPIANTI
- PISCINE
- MANUTENZIONI
- LAVORI DI CASA

San Bartolomeo (festa)

Si celebrerà, nell'ultima settimana di agosto, la festa del villaggio San Bartolomeo dedicata alla cappella votiva situata lungo strada Revigliasco. La storia della cappella trae origine dal 27 gennaio 1869, quando i conti Mombello d'Olivastro, proprietari di un fondo, lo vendettero al signor Giovanni Battista Allis. Esisteva su quel fondo, all'incrocio tra strada Revigliasco e strada Cenasco, un pilone consacrato a San Bartolomeo. I conti fecero inserire sull'atto di vendita la clausola che qualora i borghigiani avessero voluto costruire una cappella, il signor Allis sarebbe stato obbligato a cedere gratuitamente il terreno necessario. Passarono 33 anni, quando un gruppo di borghigiani decisero di dare inizio a una questua con l'intento di costruire la cappella. La questua ebbe successo, tanto che anche la Principessa Maria Clotilde donò una congrua offerta. L'8 agosto del 1904 venne inaugurata la cappella con una Messa. La data dell'inaugurazione non cadde il 24 agosto, giorno di San Bartolomeo, bensì in quello di San Domenico. La scelta venne fatta in onore di don Domenico Feia, parroco di Testona, per ringraziarlo di aver preso a cuore l'iniziativa della questua. In seguito si rese necessario creare una struttura amministrativa in grado di mantenere in vita la cappella. Un comitato della borgata trascrisse uno Statuto, purtroppo andato perso. Le indicazioni in esso riportate sono ancora oggi seguite dai borghigiani. Lo statuto prevedeva la nomina di due persone con funzione di rettori e di un cassiere, autorizzati a provvedere a una questua per sostenere le spese ordinarie del luogo di culto e per i festeggiamenti di agosto. Nel 2010 i rettori della cappella sono i signori Patrizio Angujari e Livio Fasano, i quali hanno curato la distribuzione tra gli abitanti del villaggio dell'antico sonetto celebrativo. La festa del San Bartolomeo si aprirà lunedì 23 agosto con la S. Messa delle ore 8 e il Rosario delle ore 21, che si ripeteranno ogni giorno fino al 28 agosto. Sabato 28 agosto, alle ore 21, si svolgerà la processione nel villaggio con il santo patrono, cui seguirà un rinfresco allietato dalla musica degli "Amici di San Bartolomeo". Domenica 29 agosto, alle ore 11, S. Messa nel piazzale adiacente la cappella e, dalle ore 12,30, pranzo dell'amicizia presso il ristorante Elefante Bianco (per prenotazioni tel.: 011/681.32.20). La giornata terminerà, alle ore 21, con una serata danzante animata da "Sandro". Le celebrazioni si chiuderanno lunedì 30 agosto, alle ore 8, con la S. Messa per i defunti del villaggio.



Enrico Capello

MA QUALE PANE D'EGITTO!

Per il grande poeta Omero, "mangiatori di pane" erano gli uomini portatori di civiltà, in contrapposizione ai popoli che non conoscevano il pane e che vivevano di allevamento e nomadismo.

Le prime evidenze storiche che testimoniano l'esistenza di forme di pane non lievitato risalgono a circa diecimila anni fa. L'uomo divenuto coltivatore riconobbe nei cereali, all'inizio consumati crudi e solo in seguito macinati, un valido aiuto per l'alimentazione quotidiana. Con il passare del tempo le tecniche si affinarono sino al risultato di un impasto composto da farina e acqua. La scoperta, forse del tutto casuale, avvenne lungo le rive del Nilo. All'inizio dovette trattarsi di una galletta secca e piuttosto dura, cotta su una pietra rovente; fu solo in seguito, cioè verso il 2600 a.C. circa che un impasto dimenticato per un po' di tempo lievitò naturalmente grazie ai fermenti presenti nell'aria. Era infatti, abitudine presso gli egizi, conservare una parte dell'impasto crudo: questo a contatto con l'aria consentì ai lieviti naturalmente presenti in essa, la fermentazione dell'impasto. Quest'ultimo veniva poi aggiunto alla nuova pasta per la produzione della razione giornaliera. Oggi sappiamo che quando la farina è impastata con l'acqua, la proteina che si forma contiene il glutine, una specie di maglia elastica in grado di trattenere le bolle d'ossido di carbonio che si formano in lievitazione e di sviluppare una struttura fissa e spugnosa durante la cottura.

Gli egizi si rivelarono forti consumatori di pane al punto che i Greci erano soliti chiamarli "Artophagoi" cioè "mangiatori di pane". Soprattutto le classi misere si nutrivano quasi esclusivamente di questo alimento che dividevano con semi di papavero o di sesamo.

Dall'Egitto il pane approdò in Grecia, dove la panificazione divenne un'arte raffinata che produsse ben 72 varietà di pane: impastato con fari-

ne diverse e arricchito di nuovi ingredienti come frutta secca, semi di coriandolo, miele...

Nel II secolo a.C. fu la volta di Roma, che apprese i segreti del "buon pane" probabilmente dagli schiavi macedoni. In breve tempo il pane divenne l'alimento base dei romani, al punto che i legislatori dell'epoca definirono un insieme di regole tali da assicurare alla città un costante numero di artigiani panificatori. Un esempio: ai fornai non era concesso cambiare mestiere; il primo figlio maschio aveva l'obbligo di continuare l'attività paterna; chi sposava la figlia di un fornaio veniva convertito di fatto a questo mestiere. Si ritiene che nell'anno 100 a.C. a Roma ci fossero più di 200 esercizi commerciali che producevano e vendevano pane.

La storia del prezioso alimento nelle diverse epoche storiche è stata anche legata a movimenti politici ed economici. L'imperatore Vespasiano era consapevole del potere del pane sul controllo della società, infatti preparò la sua scalata al potere dapprima appropriandosi dei magazzini e dei silos di grano e successivamente controllando la distribuzione dei cereali. Inoltre, il prezzo del pane ebbe un ruolo rilevante non solo per la politica di espansione romana, ma anche al tempo della Rivoluzione francese.

L'evoluzione della panificazione fu assai lenta, almeno sino alla rivoluzione industriale quando i cambiamenti più significativi furono possibili grazie ai nuovi sistemi di macinazione, all'impiego di macchine per impastare e raffinare, ai forni a gas ed elettrici a cottura continua e a nuovi ingredienti in grado di fornire maggior forza alle farine consentendo un miglior assorbimento dell'acqua nell'impasto.

Il processo di evoluzione del pane si può definire lento e costante: dall'antichità attraverso i secoli nuove forme e nuovi tipi di pane vengono oggi messi in commercio ogni giorno in ogni parte del mondo... la storia del pane non è ancora finita.

Cristina Bolle

NOTIZIE IN BREVE DI F. Formica

Venerdì, sabato e domenica della 27ª settimana si è svolta, a **Karellis** Montricher-Albanne, in Francia, la 17ª edizione della competizione

"Triathlon des Arts"

Questa gradevole località si trova a circa quaranta chilometri dall'uscita del Traforo del Frejus ad una quota di 1600 mt.

Ormai da alcuni anni la nostra Revigliasco partecipa con minimo 5 proprie squadre composte da uno scultore, un pittore ed un fotografo.

I contendenti si sfidano nell'interpretare nel migliore dei modi, secondo la propria specialità, un tema scelto liberamente da ogni singolo gruppo.

Negli anni scorsi ben due volte una nostra "equipe" ha portato a casa il primo premio. In questa edizione ci siamo dovuti accontentare del terzo, anzi per meglio dire si è dovuta accontentare, la nostra IVANA FROLA (pittura) che era in coppia con uno scultore francese a lei abbinato poiché entrambi senza compagni. La nostra borghigiana ha fatto anche la fotografia esibendosi così in due specialità. Un "bravo" ad entrambi gli artisti per l'ottima performance che possiamo ammirare nell'immagine della premiazione.

Citiamo per dovere di cronaca tutti i partecipanti, Revigliaschesi e non:

Piera Bonamin - Marisa Bergera - Angela Agagliate - Elena Ferro - Lilliana Formica - Lara Gallo - Isabella Corni - Laura Rigo - Rossano Paganin - David Ferro - Stefano Formica - Martino Canavese - Alessandro Sacco - Marco Sacco - Federico Formica.

Purtroppo abbiamo riscontrato in questi anni che il nostro Paese è deficitario in scultori. Infatti quasi tutti gli artisti dello scalpello sono oriundi tranne David Ferro e Stefano Formica. Speriamo che per il prossimo 2011 qualche "maestro" revigliaschese si manifesti e voglia partecipare.

Noi siamo a disposizione per informazioni.



E A REVIGLIASCO?

QUALITÀ E TRADIZIONE DA EL PANATÈ

"L'odore del pane appena sfornato era come un elisir che mandava in estasi la mia mente; prendevo il nonno per la mano e tirandolo lo pregavo di portarmi al panificio quasi di fronte casa, per guardare come quel l'uomo dalla faccia simpatica, con le sue mani capaci e pratiche e con così tanta passione e dedizione, riuscisse a dare a quell'insignificante ammasso di lievito, acqua, farina e sale, un aspetto così bello che poi, uscito dal forno, avrebbe emanato quel profumo così avvolgente che oggi in pochi ricordano".

Questo è ciò che mi è tornato in mente passeggiando davanti al panificio di Revigliasco "El Panatè". Il forno si trova in una piccola stradina, proprio nel centro del paese, molto semplice e accogliente: è la via Beria, ed è propria laddove la strada si fa più stretta, costringendo anche le macchine a rallentare, esattamente al numero 38, che si trova il panificio. È qui che incontro Diego e sua moglie Nadia che con la loro semplicità e disponibilità mi invitano nel loro panificio, un vero e proprio mondo che lievita!

Diego fa il panettiere da più di 30 anni, esattamente è dal 1979 che, grazie anche all'aiuto e al sostegno della sua famiglia, sforna ogni qualsivoglia di bontà, dal dolce al salato, ma il prodotto che la fa da padrone è "il pane".

Innumerevoli sono le forme e le consistenze del pane tradizionale, che possiamo trovare da "El Panatè", ciabatte, toscani, filoni, mini ciabattine, ecc., tutte forme a lievitazione naturale come infinite sono le varianti, croccante, morbido, integrale, e perfino i profumi e i colori, come non lasciarsi tentare dal pane di girasole e mais, dal "pane scuro", tutto a base di farine solo integrali



e dal più innovativo pane Kamut, realizzato con un cereale di origine egiziana. Con orgoglio, durante il nostro incontro, Diego mi illustra l'arte del panificare: si tratta di un'attività che richiede uno strenuo allenamento e l'utilizzo di ottime materie prime, ovvero farina e lievito di fiducia, occorre inoltre, saper bilanciare gli ingredienti e, soprattutto, saper aspettare, rispettando i tempi per una corretta lievitazione. Anche la cottura nel forno non è una semplice banalità, ma occorre conoscere i tempi giusti per ottenere un pane con una mollica importante, profumata ed areata, oppure un pane con una crosta più scura e croccante. È necessario coniugare la qualità delle materie prime utilizzate con la grande professionalità e tradizione del panificatore per riuscire ad ottenere un prodotto in grado di soddisfare i bisogni dei consumatori. Prima di salutarmi, Diego e Nadia mi fanno assaggiare una vera prelibatezza i "Torcetti allo Zafferano". Si tratta di un dolce della tradizione revigliaschese a base proprio della spezia dal colore giallo dorato, la cui ricetta, che risale a metà del 1400, è stata riscoperta da poco grazie all'impegno della Proloco.

Simona

SEVEN MOTORS

■ **MONCALIERI** - C.so Trieste, 96
Tel. +39 011 3180810 - Fax +39 011 3183985
■ **SAN MAURO TORINESE** - Str. Settimo 336/A
Tel. +39 011 2731915 - Fax +39 011 2744127
e-mail: info@seven-motors.it - www.seven-motors.it

CONCESSIONARIA UFFICIALE



AUTORIZZATO



NUOVA APERTURA A MONCALIERI IN CORSO TRIESTE 96

5.000 MQ. DI ESPOSIZIONE AI PIEDI DELLA COLLINA

LA COLONNA DEL COMITATO

Innanzitutto è doveroso un caloroso ringraziamento all'Associazione Culturale Piemont-Europa per averci dato l'opportunità di questo spazio ed un grosso in bocca al lupo per il proseguo della meravigliosa idea di questo giornale.

Suppongo che tutti o quasi conoscano l'attività del nostro Comitato di Borgata (comprendente Revigliasco - Maddalena - Moncalvo): sorto nel dicembre dell'anno 2007, per volere degli allora politici di Moncalieri, dovrebbe continuare con più ufficialità il lavoro già svolto da anni da Comitato Civico, ma... come ben saprete le difficoltà sono notevoli a fronte di una scarsa collaborazione, fino ad ora, da parte del Comune (a cominciare da una sede operativa mancante, per finire alla poca attenzione prestata a tutti i comitati) ma l'impegno preso con gli elettori è una cosa seria e nessuno intende darsi per vinto.

Inserisco due brevi stralci dell'art. 1 e 2 del regolamento dei comitati al fine di dimostrare che le buone intenzioni esistono:

L'istituzione dei Comitati e della Consulta si prefigge lo scopo di valorizzare il ruolo autonomo delle borgate nel contesto socio politico del Comune, favorire la partecipazione dei residenti nelle borgate all'attività amministrativa del Comune e più in generale avvicinarli alle istituzioni così come previsto dagli artt. 48, 59 e 60 del vigente Statuto Comunale. I Comitati esprimono pareri e/o formulano proposte di propria iniziativa o su richiesta dei cittadini della borgata o dell'Amministrazione Comunale su questioni d'interesse della borgata e/o del Comune in ordine ai servizi, alle attività culturali, scolastiche, sportive, ricreative e del tempo libero nonché sulla gestione dei beni comunali esistenti nella borgata e sulla gestione del territorio comunale.

Vi assicuro che in questi oltre due anni di attività di battaglie ne sono state fatte molte, alcune hanno raccolto qualche frutto (piccole manutenzioni, ripristino strada Maddalena dopo la frana, piccoli arredi urbani) altre sono continuamente ripresentate all'attenzione degli organi competenti (spostamento ufficio postale, illuminazione pubblica, parco, campo sportivo ecc.) per le quali speriamo di vedere qualcosa di realizzato prima di essere ormai tutti decrepiti...

A proposito della famosa frana di Str. Maddalena, il Comitato deve dare atto alla Provincia di aver fornito immediato riscontro alle richieste fatte a suo tempo dal Direttivo. Ne è testimonianza la mail del Presidente della Provincia, Dr. Saitta, al nostro Presidente in data 19 giugno 2009.

Speriamo che con questa nuova amministrazione almeno venga risolto una volta per tutte l'annoso problema della sede per il nostro Comitato, obbligato fino ad oggi a riunirsi a casa di tizio o a casa di caio. A Revigliasco ci sono dei locali vuoti da anni di proprietà comunale (ex sede polizia municipale) adatti alla bisogna. Cosa aspettiamo ad assegnarli in gestione al Comitato?

Ritengo cosa assai utile poter disporre in futuro di questa colonna per informare tutti i lettori circa la nostra attività lasciando spazio a Voi per comunicarci eventuali richieste o suggerimenti. A presto.

Samantha Morsero

BENEDETTO MARIA 1803 - 1905

Sul numero scorso abbiamo accennato della centenaria Benedetto Maria, lontana parente del nostro "nonno vigile" Giovanni Benedetto.

Ebbene, di questa simpatica nonnina, sul bollettino parrocchiale n°2 di febbraio 1937, a distanza di 32 anni dalla sua dipartita, è ricordata la sua vita sin dalla nascita nel 1803. Appassionante e commovente la narrazione che ne fa l'allora parroco Arciprete don Girotto, che descrive così naturalmente la semplice vita della Maria, che ancora a molti anni di distanza era ricordata con affetto e simpatia. Vorremmo poter pubblicare per intero il testo del parroco, ma per problemi di spazio ci limiteremo alla stampa di alcuni brani tra i più significativi.

La Benedetto Maria non era nata a Revigliasco, ma a Castagneto Po sopra Chivasso, la festa dell'Assunta il 15 agosto del 1803. Suo padre Felice Dassetto e sua madre Maddalena Faletto di Cinzano, erano piccoli affittavoli di terreni. Erano povera gente, per cui la nostra Maria a 12 anni passò a servire un suo parente a Chivasso e vi rimase cinque anni. Poi ritornò a casa, poiché il padre aveva preso in affitto un'altra piccola cascina di un certo Avvocato Cagliari.

Ma un bel giorno l'avvocato fu da loro e disse che aveva comprato una grande villa a Revigliasco, (villa Carolina ex D'Azeglio ndr.) che aveva in affitto una cuoca e pregava il padre della Maria a dargli una domestica una delle sue figliuole. Ed allora la Maria disse: vengo io. Aveva diciassette anni.

L'avvocato Cagliari aveva come falegname per i lavori della villa un certo Giuseppe Domenico, sulla trentina, che da parecchi anni era venuto da Baldissero a stabilirsi a Revigliasco. Costui andandovi a lavorare conobbe la Dassetto Maria, cuoca dell'avvocato, che nel tempo della villeggiatura veniva a Revigliasco: l'osservò, la vide laboriosa ed onesta: la chiese in isposa e la ottenne. Il matrimonio venne celebrato a Revigliasco il 26 giugno 1824, lui aveva 34 anni e lei quasi 21.

Per parecchi anni abitarono nella cascina parrocchiale in due camere, dove ora è la tettoia che fronteggia la strada, e là ebbero parte degli undici figli, tre maschi e otto femmine, che allietarono la casa paterna. E furono, cominciando dal 1825 e fino al 1837 un figlio ogni due anni.



La Maria aveva un carattere sincero e simpatico ed anche spiritoso e rude, ma senza mai offendere alcuno. Faceva piacere vederla e parlarle; e lo stesso banchiere De Fernex, che aveva la villa (oggi villa Sagna ndr.) di rimpetto alla sua casa, la vedeva volentieri e le parlava. Narrerò qui alcune delle sue piccole spiritosità.

Una sera di domenica io ero uscito dalla chiesa per raccogliere i ragazzi per il catechismo e vidi la Benedetto che veniva in chiesa a Vespro, solletta, perché non voleva che l'accompagnassero, e senza bastoncino. Era, credo, sui 95 anni o giù di lì. Non seppi trattenermi dal muoverle incontro, e presa, una delle sue mani fra le mie, le dissi: - Ma brava! ma brava! Alla vostra età altri si sarebbe persino dispensato dalla Messa, Voi invece date buon esempio e venite perfino a Vespro.

E lei assumendo un'aria maliziosetta, mi disse: - Signor Arciprete, adagio con tanta intimità con persone di sesso diverso! - Poi si mise a ridere della sua innocente malizia. E risi ancor io. E vi assicuro che nonostante quel contatto delle mani, dell'elettricità non ce ne passava proprio niente.

Al suo centenario il sindaco (allora Revigliasco era Comune) Ing. Marengo aveva ideato un pranzo popolare in onore della Benedetto; e mi diceva: - Chissà quanta gente verrebbe anche dai paesi vicini per pranzare e festeggiare la centenaria. Io glie l'ho detto, ma non ne volle sapere: provi un po' lei a persuaderla. - Mi recai da lei, e cercai di farle conoscere la convenienza del pranzo popolare. E lei: - No, no, nessun pranzo. Guardi, a Cambiano, ad un vecchio

di cento anni avevano dato un pranzo popolare e lui dopo 15 giorni è morto. Se accettassi il pranzo mi fareste due feste in una (far la festa ad uno equivale ad ammazzarlo: questo sarebbe la seconda festa di cui parlava la Maria) ed io, cosa strana, se è vero che sono stufo di vivere, è pur vero che non ho ancora voglia di morire, ... e poi bisogna osservare che essi sono in tanti per dar da mangiare a me che mangio soltanto come un passerotto, a loro non costa niente, invece a me toccherà a dar da bere a mezzo mondo e ci vorranno due bren-te di vino - :

In quei giorni venne da Torino apposta il banchiere Arturo De Fernex con amici in vettura per festeggiarla. Conoscendo i suoi gusti, oltre i fiori, le recò parecchie bottiglie di vino prelibato e dei dolci, fra cui uno in forma di una enorme pannocchia di meliga. Immaginate il godimento della vecchietta nel veder tanta bontà, e i doni dell'illustre visitatore. Ad un certo punto esclamò: - Oh Signore, in vita mia avrò spannocchiato delle centinaia di sacchi, ma pannocchie così eccellenti non ne trovai mai. Ella che ha una così buona mano, me ne semini una mezza giornata! -

I congiunti ed altri ancora desideravano la sua fotografia, ma lei non aveva mai voluto saperne ed a tutti rispondeva: no no "tute bale". Chi la ottenne, e fu bene, fu il Sig. banchiere De Fernex e la fece suo fratello, un bravo dilettante: ed è così che possiamo presentarlo ai lettori. Ma si vede che era corruciata.

Non era mai stata inferma in tutta la sua lunga vita, mai aveva avuto tosse o catarrhi e si spense senza febbre, come la lucerna cui vien meno l'olio. Era il 6 gennaio 1905. Lasciava morendo oltre a 50 nipoti un figlio e cinque figliuole, che parteciparono della sua robustezza; morti tutti sopra gli ottant'anni ed una a 95.

Ho pensato di ricordarla su questo bollettino, nella speranza che qualcuno lo conserverà, e passerà ai posteri la sua memoria.

È con grande piacere che ricordiamo su queste pagine di Riasch Giornal sia la centenaria Maria che l'Arciprete don Girotto del quale avremo modo di parlarne a lungo.

fedefor

REVIPLANT QUANDO LA RICERCA È UN'UTILE D'IMPRESA

Andare a trovare Secondino Lamparelli, Valerio Barbeta e Giovanni Costa nel vivaio Reviplant è come un'iniezione di ottimismo: finalmente si può parlare di ricerca nonostante la cronica penuria di investimenti pubblici e di risorse umane.

Qui, con la complicità di alcune amministrazioni particolarmente sensibili alle questioni ambientali, di qualche studio di progettazione lungimirante e con tanto entusiasmo, si fa ricerca e si sperimenta per dare un futuro alle aree dismesse, per colorare le grigie metropoli o le scuole dei nostri figli, per regalare sollievo a chi ne ha bisogno: perché il verde ci dicono, è terapeutico.

Pensate adesso, a terreni provati da cumuli di macerie o da scavi invasivi, pensate alle acque inquinate e provate a immaginare queste stesse aree ricoperte da specie mediterranee o da erbacee colorate (non erbacce!) e riflettete sul valore delle tecniche che hanno potuto rendere possibile questa trasformazione e sull'impiego per le nostre città sempre più coinvolte in una lotta di resistenza ai mutamenti climatici indotti dall'uomo.

Un intero vivaio con passione e tenacia concepisce e realizza progetti di questo tipo partendo dai rifiuti e dai materiali di risulta: crea e ricrea... le macerie si fanno sostrato per specie allenate a resistere a condizioni se non estreme, particolarmente difficili: stress idrici, emissioni gassose, suoli contaminati, temperature rigide. Così i laboratori di Reviplant diventano delle autentiche palestre dove le piantine si allenano per affrontare condizioni e ambienti ostici molto lontani dalle situazioni presenti in natura.

Grazie ad un rinnovato interesse per il "verde", al vivaio è stato possibile affrontare il tema dell'educazione ambientale in collaborazione con alcuni istituti scolastici e realizzare concretamente alcuni progetti come aiuole, laboratori, mini rocciosi tutto a misura di bimbo per coinvolgere i più piccoli e sviluppare la loro sensibilità verso il verde, che così non è più solo un colore, ma diventa soprattutto impegno, dedizione, cura e ricompensa.

Un bell'investimento sul futuro delle prossime generazioni. Ricerca e sperimentazione guidano gli operatori nel vivaio di Revigliasco nel perseguimento dei propri obiettivi e sempre più spesso per dare vita ad un progetto si scelgono e si coinvolgono dei partner di tutto rispetto: come il Politecnico di Torino per il progetto GRE-EN-S che propone l'utilizzo dei materiali di scarto della lavorazione del feltro (i feltrini delle sedie, si proprio quelli!) per la realizzazione di substrati da impiegare in moduli prefabbricati di rinverdimento verticale da impiegare in strutture espositive temporanee.

E se la tenuta di un'impresa e delle sue idee si verifica anche e soprattutto dalla capacità di fare squadra, di pensare con altri a soluzioni possibili per un problema comune, ecco allora B-TEAM, il progetto che ha preso il via a Belfast l'8 febbraio 2010 e che si prefigge l'obiettivo di migliorare le politiche di rigenerazione dei terreni dismessi attraverso il coinvolgimento di istituzioni e partner europei.

B come brownfield, area un tempo adibita ad uso industriale ed ora dismessa, ma che B come to be, essere una squadra che collabora ad un progetto cercando una soluzione condivisa. È un grande merito per il vivaio Reviplant in qualità di unico ente privato (è bene sottolineare sempre questa anomalia tutta italiana) e in virtù dei risultati ottenuti dalla sperimentazione su macerie, essere entrato a far parte della squadra che coinvolge nove città europee, fra le quali Torino è stata eletta capitale del B-TEAM.

Passione, preparazione, lavoro di squadra sono la ricetta di questa realtà imprenditoriale: un esempio per tutti coloro, soprattutto giovani, che abbiano il desiderio di fare impresa a partire dalla ricerca. Con tenacia e uno sguardo all'Europa.

Cristina Bolle



Ditta Giardino Coniugi
s.a.s. di Giardino Giorgio & Enrico
FERRAMENTA - UTENSILERIA
10021 Borgo S. Pietro - MONCALIERI (Torino)
Via Sestriere 7 - Tel. 011.606.13.57 - Fax 011.606.15.43
e-mail: giorgio.gardino@tin.it


AGOSTINO ISOLATTO
IMPIANTI ELETTRICI - AUTOMAZIONE CANCELLI
Via F. Cerutti n. 17 - 10024 MONCALIERI - Fraz. REVIGLIASCO T.SE
Tel. 011/813.19.02 - Cell. 338/597.58.82 - e.mail: agostino-iso@hotmail.it

edicola tabacchi
edicola tabacchi
ELISA
GIORNALI - RIVISTE - CARTOLERIA
RICARICHE - FOTOCOPIE - LIBRI
ARTICOLI REGALI
GRATTA E VINCI - LOTTO
Via Beria 38 b - Revigliasco
011 8131047

GRUPPO SAI
FONDIARIA
divisione SAI
FURINO snc
di **FURINO G. e VERCELLINI I.**
Via Bruno Buozzi 9/G - 10024 MONCALIERI
Tel. 011 641022 - uff. sin. 011 6895747
Fax 011 641737
Sub Agenzia **B.GO S. PIETRO**
C.so Roma 79 - Tel. 011 6069904 - Fax 011 6825574

"GIUGNO IN MUSICA" un successo

Come era prevedibile, stante la presenza di musicisti di grande talento e di fama internazionale di cui, seppure in forma riduttiva, abbiamo dato informazione, non si potevano aspettare esecuzioni di diverso livello sia sul piano tecnico che interpretativo. E' stato un piacere ascoltare il quartetto d'archi Tamburino che ci ha proposto l'insolito programma di musiche elaborate per strumenti ad arco e composte da musicisti piemontesi pressoché sconosciuti. Il programma sul tema "Italia ed Europa negli anni del Proclama" è risultato di grande effetto per l'esecuzione sensibile e brillante del duo pianistico Chiantella e Lo Porto. Chopin, cui, nel bicentenario della nascita, era dedicato il terzo concerto ha trovato nel pianista Loris Orlando un mirabile esecutore per la sua tecnica prodigiosa ed interpretativa. Il quarto concerto, che ha visto protagonisti il violinista Cristiano Rossi ed il pianista Marco Vincenzi, ha offerto esecuzioni di altissimo, ineguagliabile livello. L'ultimo appuntamento è stato il clou di una rassegna e ha dimostrato quanto sia importante e determinante, oltre alle personali doti di un artista, la inesauribile passione per l'arte. L'ultima novantenne pianista Lya De Barberis, ha espresso il suo ineguagliabile tocco, la sua delicatezza interpretativa e ha esternato tutta la sua arte che l'ha resa celebre nel mondo. Cinque concerti: questo è stato il programma del nostro giugno musicale che, avviato cinque anni or sono con un solo concerto per festeggiare la giornata internazionale della musica, ha proseguito, non senza difficoltà, il suo cammino per giungere al programma del 2010 realizzato con la nostra collaborazione, dall'Istituzione Musica Teatro di Moncalieri che, ci auguriamo, vorrà ancora sostenerci nel prossimo futuro.

Pro Loco Revigliasco

L'ANGOLO ...

La Masca

Il termine masca è genericamente utilizzato nel dialetto piemontese per indicare la strega protagonista di leggende e tradizioni popolari. Si tratta di un termine che affonda le proprie radici nell'antichità. Già nell'alto medioevo lo spirito negativo, in particolare dal punto di vista linguistico, era spesso associato alla maschera, attraverso un legame con il termine larva, designante tanto il fantasma malefico quanto la maschera. Le larvae daemonum erano creature che si insinuavano tra gli uomini per diffondere il male e il peccato.

A partire dalla metà del VII secolo compare nel Lois des Lombards il termine masca tradendo probabili origini germaniche ed è documentato con il valore di stria o striga, nell'editto di Rotari del 643.



Gervasio di Tilbury (1155-1234) giurista, politico e scrittore inglese nonché appassionato di filosofia naturale testimonia: "i fisici dicono che le lamie, dette volgarmente masche o in lingua gallica striae, sono delle visioni notturne che turbano le anime dei dormienti e provocano oppressioni".

Le origini etimologiche del termine sono da tempo al centro di dibattiti critici: dalle sopra accennate radici germaniche al substrato pregallico o forse derivato dal greco baskein indicante fatti correlati alla magia.

Nelle pratiche quotidiane la masca ricorre spesso nell'immaginario popolare come presenza condizionante delle più comuni attività; di qui tutta una serie di riti per scongiurare l'ammascamento, ossia il potere malefico della strega o dello stregone (mascone). Quasi sempre donna, la masca opera la notte, si incontra con le altre masche in luoghi lontani dai centri abitati; vive ai margini del paese, può trasformarsi in animale, si sposta in volo, spesso divora o sacrifica i neonati, teme il sacro ed è una profonda conoscitrice delle pratiche terapeutiche naturali.

Cristina Bolle

Misteri e fantasia 'n colin-a

*Trames borgh e senté ëd mia colin-a,
am contava mincant mia marin-a,
a vivio 'd personagi misterios:
mai gnun a l'avia vistje da davzin,
ma ai sò temp a j'ero stàit famos,
nen pròpe gram, ma 'n pò birichin.*

*Le Masche a surtio mach ëd neuit,
a sbaruavo la gent, ma con bel deuit.
N'ufissial, vist n'ombra daré 'n busson,
pijala për na masca, a l'ha dovrà la spa.
Boneur a l'era nen pròpi 'n campion,
e 'n cobiot trames ël bòsch a l'é scapà.*

*Fra Fiosch a prontava soe misture,
e a-j vendia a jè sgnor për fé le cure.
Re Vitòrio, con le fomne galarù,
a sentse ciamè da na vos 'n pò 'nsaria,
a l'è scapà da 'n casòt mes patanù,
sbaruà da 'n papagal ch'as la rija.*

*Ste conte, tramandà da pòvra gent,
a-j dasio l'ilusion, an col moment,
d'esse istrui, d'esse 'ndàit a scòla;
mès-ciad verità, misteri e fantasia,
jè sgnor a fasio la figura dij badòla,
e lor a passavo 'n pò 'd temp an alegria.*

Giuseppe Sinchetto

ZANZA STOP

TRATTAMENTO ATTIVO E NON INQUINANTE CONTRO LE ZANZARE DEI VOSTRI GIARDINI

HOME SERVICE GROUP
TEL.011/8131523

IL PENSIERO BREVE

La vita è un'opportunità, coglila. La vita è un sogno, fanne una realtà...

Madre Teresa di Calcutta

Gastronomia Alimentari PELLITTERI
il TUO negozio di alimentari
Prodotti ortofrutticoli,
gastronomia di nostra produzione
salumi e formaggi e molto altro...
Consegne a domicilio
Via Beria, 5 Revigliasco
tel. 0118131574

LAMPI DI STORIA

BORGATA ROCCIAMELONE

Rocciamelone è uno dei borghi più piccoli e suggestivi del Piemonte. Il paesello rurale è posto ai piedi del colle della Maddalena, tappa obbligata della "Grande traversata della collina da Moncalieri a Chivasso", a 400 mt circa d'altezza e a 2 km circa da Testona inerpicandosi lungo strada San Michele, strada Cenasco e Strada Bussi. La comunità è composta da 90 famiglie, molte delle quali ancora dedite all'agricoltura. Nella piccola piazza del paese troneggia, maestosa,



l'antica cappella votiva in onore della Madonna della Neve, patrona della frazione, all'interno della quale ancora oggi si celebra, ogni domenica, la Messa delle ore 11. La storia del Rocciamelone è ricca di spunti interessanti che ruotano attorno al suo famoso luogo di culto. Dalla visita pastorale (1846) di monsignor Fransoni risulta che un certo signor Risy avesse donato il Molo (altura accanto alla cappella) affinché con le elemosine dei "particolari", ossia i residenti del luogo, fosse eretta la chiesa. Essa è l'unica cappellania della storia centenaria della parrocchia di Testona. Nel 1752 si ha notizia che fu restaurata e ampliata per opera dei borghigiani. È tradizione che sia stata edificata per impulso dei Cistercensi di Testona, che avevano in proprietà l'attuale villa Adami e i terreni circostanti. Lo denuncia l'architettura: un contenuto barocco piemontese e la dotazione di paramenti settecenteschi. L'amministrazione laicale era composta da un rettore e due consiglieri; i due massari riscuotevano le cosiddette decime, ossia offerte in denaro e natura. Ancora oggi il santuario è retto da un consiglio direttivo composto da laici del posto. Ogni anno, a fine estate, Rocciamelone diventa sede di una delle feste patronali più antiche del Piemonte: una ricorrenza che vanta una tradizione secolare e che si è svolta sempre con continuità, tranne che nei periodi bellici, in origine nella prima settimana di agosto e da ormai diversi anni nella seconda domenica di settembre. Il prossimo 12 settembre, quindi, si rinnoveranno le celebrazioni in onore della Madonna della Neve. Il programma è identico e consolidato da anni: si partirà al mattino, alle 11, con la S. Messa solenne. Al termine della funzione ci sarà l'apertura del banco di beneficenza. Nel pomeriggio, a partire dalle 14,30, spazio ancora alla pesca di beneficenza cui faranno da contorno dei giochi popolari a squadre e la distribuzione di torte casalinghe. Alle 18, avverrà l'estrazione dei premi della lotteria e dalle 19 s'inaugurerà il dehors gastronomico con grigliata e servizio bar. Il tutto allietato da musiche e altri divertimenti per giovani ed adulti.

Enrico Capello

L'ANGOLO DEL GOLOSO

IL VENETO - LE MOLECHE ALLA VENEZIANA

La moleca è il granchio maschio quando perde la corazza. La muta avviene due volte l'anno, in primavera e in autunno. Essere pescatore di moleche è un'arte: i granchi vengono tenuti in appositi cesti (i vieri), immersi nell'acqua. Ogni giorno vengono controllati e quelli prossimi alla muta (gli spiantati) vengono messi in altri vieri, sempre sotto stretto controllo, pronti ad essere venduti non appena effettuano la muta. Le moleche nella tradizione erano accompagnate con fette di polenta grigliate.



Estate vuol dire per lo più mare e allora per la nostra tappa nel Veneto fermiamoci a Venezia e gustiamo questo antipasto tradizionale. Buon appetito!

Ingredienti: 800 gr di moleche, 2-3 uova, una buona cucchiata di grana grattugiato fresco, poca farina bianca, olio e.v. di oliva, sale

Rompete le uova in una terrina e aggiungete formaggio grana; battete con una forchetta. Lavate le moleche e immergetele nel battuto d'uovo, coprite la terrina con un coperchio e giratele di tanto in tanto. Dopo due, tre ore gocciolare le moleche, eliminare appena la punta delle zampine e passarle nella farina. Fate scaldare in una padella abbondante olio; immergetevi le moleche; le lascerete cuocere giusto il tempo necessario ad essere dorate (non più di due minuti) e poi le sgocciolerete su carte assorbente. Cospargete di sale, accomodate in un piatto di portata e servite più calde possibile.

Cristina Bolle

ferroglio

www.ferroglio.it

A Torino in via Tripoli n°192 tel. 011 3247405 E-Mail: ferroglio@inrete.it

Panasonic OLYMPUS Nikon Canon FUJIFILM

SCONTI PRESENTANDO RIASCH GIORNAL