



Buone Feste - Joyeux Noël - Merry Christmas - Fröhliche Weihnachten - Feliz Navidad

...Essere...

Puoi aver difetti, essere ansioso e vivere qualche volta irritato, ma non dimenticate che la tua vita è la più grande azienda al mondo.

Solo tu puoi impedirle che vada in declino. In molti ti apprezzano, ti ammirano e ti amano.

Mi piacerebbe che ricordarsi di essere felice, non è avere un cielo senza tempeste, una strada senza incidenti stradali, lavoro senza fatica, relazioni senza delusioni.

Essere felici è trovare forza nel perdono, speranza nelle battaglie, sicurezza sul palcoscenico della paura, amore nei disaccordi.

Essere felici non è solo apprezzare il sorriso, ma anche riflettere sulla tristezza.

Non è solo celebrare i successi, ma apprendere lezioni dai fallimenti.

Non è solo sentirsi allegri con gli applausi, ma essere allegri nell'anonimato.

Essere felici è riconoscere che vale la pena vivere la vita, nonostante tutte le sfide, incomprensioni e periodi di crisi.

Essere felici non è una fatalità del destino, ma una conquista per coloro che sono in grado di viaggiare dentro il proprio essere.

Essere felici è smettere di sentirsi vittima dei problemi e diventare attore della propria storia.

È attraversare deserti fuori di sé, ma essere in grado di trovare un'oasi nei



recessi della nostra anima.

È ringraziare Dio ogni mattina per il miracolo della vita.

Essere felici non è avere paura dei propri sentimenti.

È saper parlare di sé.

È aver coraggio per ascoltare un "No".

È sentirsi sicuri nel ricevere una critica, anche se ingiusta.

È baciare i figli, coccolare i genitori, vivere momenti poetici con gli amici, anche se ci feriscono.

Essere felici è lasciar vivere la creatura che vive in ognuno di noi, libera, gioiosa e semplice.

È aver la maturità per poter dire: "Mi sono sbagliato".

È avere il coraggio di dire: "Perdonami".

È avere la sensibilità per esprimere: "Ho bisogno di te".

È avere la capacità di dire: "Ti amo". Che la tua vita diventi un giardino di opportunità per essere felice.... Che nelle tue primavere sii amante della gioia. Che nei tuoi inverni sii amico della saggezza.

E che quando sbagli strada, inizi tutto daccapo.

Poiché così sarai più appassionato per la vita.

E scoprirai che essere felice non è avere una vita perfetta.

Ma usare le lacrime per irrigare la tolleranza.

Utilizzare le perdite per affinare la pazienza.

Utilizzare gli errori per scolpire la serenità.

Utilizzare il dolore per lapidare il piacere. Utilizzare gli ostacoli per aprire le finestre dell'intelligenza.

Non mollare mai....

No rinunciare mai alle persone che ami. Non rinunciare mai alla felicità, poiché la vita è uno spettacolo incredibile.

Papa Francesco



Tutte le collaborazioni a Riasch Giurnal sono offerte, effettuate e ricevute completamente a titolo gratuito e conseguentemente non comportano il minimo onere di alcun genere per l'associazione culturale Piemont-Europa, questo periodico ed il suo Direttore. Il Direttore e gli autori hanno libero e pieno diritto a ridurre e modificare gli articoli. Tutte le collaborazioni comportano l'accettazione integrale di quanto sopra.

Un ringraziamento ai nostri collaboratori: Cristina Crapanzano, Paola Maria Del Piano, Gabriella Maggi, Roberto Oldani, Silvia Rossotti, Giampiero Raviola, Mimma Vitali.



CASA DI CURA E DI RIPOSO
SAN LUCA

PRENOTAZIONI

VISITE ED ESAMI
011.86.02.303
ambulatori@clinicasanluca.com
RADIOLOGIA E ECOGRAFIE
011.86.02.317
radiologia@clinicasanluca.com

AMBULATORIO POLISPECIALISTICO ACCREDITATO SSN E PRIVATO

Strada della Vetta 3 - 10020 Eremo di Pecetto (TO)

Direttore Sanitario Dr. Mario Borsotti
(D.G.R. 26-10460/2003 e D.G.R. 12-8171/2008)

VISITE SPECIALISTICHE ED ESAMI

CARDIOLOGIA

E. Commodo - L. Stancati - M. Ribezzo
R. Palmiero - C. Cattaneo - S. Taralli

NEUROLOGIA

V. Ponzalino - E. Cavallo

ENDOCRINOLOGIA

G. Monaco

PNEUMOLOGIA

A. Braida

GASTROENTEROLOGIA

G. Calcamuggi - A. Balbiano

UROLOGIA E ANDROLOGIA

M. Aliberti - A. Milanese - G. Revelli
G. Del Noce - F. Valentino

* ECOCARDIOGRAFIA
* ECG BASALE
* HOLTER CARDIACO E PRESSORIO
* TEST DA SFORZO CON CICLOERGOMETRO

* ELETTROMIOGRAFIA

* ECOGRAFIA TIROIDE
* ELASTOSONOGRAFIA TIROIDE

* EMOGASANALISI
* POLISONNOGRAFIA
* SPIROMETRIA SEMPLICE

* COLONSCOPIA
* ESOFAGOGASTRODUODENOSCOPIA
* RETTOSIGMOIDOSCOPIA

* CISTOSCOPIA DIAGNOSTICA
* UROFLUSSOMETRIA
* INTERVENTI AMBULATORIALI

SENOLOGIA

E. Guasti - N. Gallo

GINECOLOGIA

L. Corvetto - D. D'Alessandro - F. Deltetto
M. Cozzarella - B. Ferrero - L. Cito

DIETOLOGIA

G. Rovera - P. Maffei

DIETISTICA

A. Bellino - E. Gennaro - C. Gotardo

ECOGRAFIE SPECIALISTICHE

G. Monaco - A. Genovesio
E. Guasti

RADIOLOGIA

A. Benincasa

* ECOGRAFIA MAMMARIA
* MAMMOGRAFIA

* ECOGRAFIA TRANSVAGINALE
* PAP TEST
* BATTERIOLOGIA

* TRATTAMENTO OBESITÀ GRAVE

* PIANI NUTRIZIONALI
* CONTROLLO TERAPIA DIETETICA

* ARTICOLARI
* MUSCOLO-TENDINEE
* ADDOMINALI
* TIROIDE

* RADIOLOGIA DIAGNOSTICA - RX
* PANORAMICHE DENTARIE
* TELERADIOGRAFIE
* DENSITOMETRIA OSSEA - DXR

CHIRURGIA GENERALE

ADDOMINALE E PROCTOLOGICA

A. Di Roma - J. N. Mangoua - M. O. Valli
P. Digirolamo - F. Corno - F. Vitagliano

VASCOLARE E FLEBOLOGICA

M. Rodio - M. G. Mason - L. Zizzi

FERITE DIFFICILI - VULNOLOGIA

E. Ricci - F. Moffa - A. Balbiano

CHIRURGIA BARIATRICA

A. Della Valle

CHIRURGIA PLASTICA (solo regime privato)

M. Cavallero

* ECODOPPLER
* ECOCOLORDOPPLER
ARTERIOSO E VENOSO
* TSA

ESAMI SANGUE E URINE

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:30 alle 9:30
senza prenotazione

PARCHEGGIO PLURIPIANO GRATUITO 110 POSTI AUTO

Elezioni del comitato di Borgata

Il 30 settembre scorso, su tutto il territorio moncalierese si sono svolte le elezioni per il rinnovo dei membri dei comitati di Borgata. La loro carica durerà per i prossimi quattro anni.

La partecipazione dei Revigliaschesi, per eleggere i nove membri del Comitato di Borgata N. 10 (Revigliasco, Maddalene e Moncalvo), che dovevano essere scelti tra una rosa di dodici candidati, è stata molto alta.

Già all'apertura del seggio, avvenuta alle ore 10.00, lungo lo stretto vicolo della Ghiacciaia, dove è ubicata la sede del Comitato, e dove si sono svolte le elezioni, gli elettori hanno formato una lunga coda, dovuta alla necessità di registrazione e controllo della residenza dei votanti.

Le operazioni si sono svolte in modo ordinato e senza intoppi, a parte il caso di un residente di strada De Valle che, pur non essendosi a suo tempo candidato e registrato nell'elenco ufficiale del Comune di chi poteva essere eletto, voleva farsi votare.

L'afflusso al seggio è stato regolare e continuo per tutta la giornata, fino alle ore 18.00 quando, chiuso il seggio, sono iniziate le operazioni di spoglio delle oltre 350 schede.

Oltre a tre nuovi membri sono stati rieletti tutti i sei componenti che si sono ricandidati e che facevano parte del precedente direttivo. Questo risultato è dovuto anche al fatto che i borghigiani hanno premiato il "lavoro svolto negli anni passati, soprattutto tenuto conto delle difficoltà incontrate nei rapporti con l'Amministrazione comunale. Siamo sicuri che le nuove leve con-

tribuiranno in modo sensibile al miglioramento dell'organizzazione interna del Comitato e all'interfaccia con l'attuale giunta comunale

Il compito dei nostri rappresentanti non è stato e non sarà facile. Nonostante i nove anni di vita del Comitato, il rapporto e il confronto con sindaco, assessori e consiglieri è sempre precario: far capire che Revigliasco non è una Borgata ma una Frazione di Moncalieri, con un suo centro storico, con esigenze dettate dalla sua conformazione collinare e la sua lontananza dal centro cittadino non è ne semplice ne scontato.

Ricordiamo che non abbiamo campi sportivi, locali di aggregazione, una palestra per la scuola elementare, manca l'illuminazione pubblica a molte strade anche nel centro storico, i fondi stradali sono sconnessi, i trasporti pubblici sono pochi e spesso non funzionano, mancano panchine e pensiline per le fermate degli autobus Insomma, c'è molto lavoro da fare, ma per fortuna saremo in nove!

Ecco i nomi dei nove componenti del Comitato di Borgata n. 10:

Federico Formica	presidente
Samantha Morsero	vice presidente
Lucia Ferrero	consigliere
Silvia Rossotti	consigliere
Giovanni Bozzolan	consigliere
Valerio Visconti	consigliere
Andrea Portas	consigliere
Giorgio Filtri	consigliere
Marco Gaudio	consigliere

Silvia Rossotti

I CONSIGLI DEL VETERINARIO

Acci-denti!

L'80% dei nostri animali ha problemi parodontali.

Spesso capita di accorgersi che il proprio cane o il proprio gatto hanno una bocca perché è maleodorante.

Ma quando il cattivo odore si percepisce è tardi, i problemi già ci sono e talvolta sono irrimediabili. Altre volte non è l'alitosi il problema ma il dolore che non sempre il proprietario percepisce.

L'istinto di sopravvivenza dei nostri animali fa sì che se sentono dolore nella parte destra mastichino a sinistra... E noi non ce ne accorgiamo!

Solo un veterinario riesce ad individuare precocemente le patologie del cavo orale del vostro animale allo stadio iniziale, in questo modo si fa prevenzione.

Tutto il resto porta a dover estrarre i denti perché oramai troppo compromessi.

Esistono i denti storti anche nei cani e gatti e per alcuni di questi il problema non è estetico, ma possono creare un disagio e dolore nella chiusura della



bocca e nella masticazione, arrivando anche a lesionare gengive o palato.

Quindi chiedete sempre al vostro veterinario di controllare la bocca del vostro amico animale, che usa per mangiare, per afferrare e per difendersi, tre cose fondamentali nella loro vita.

Dottressa Lorena Castellaneta



**Curiamo I Vostri Animali
Come Vorreste Essere Curati Voi!**

Orario dal lunedì al sabato
h. 10,30 - 12,30 - 16,30- 19,30
Fuori orario solo su appuntamento
Reperibilità Tel. 3495010185
Visite a domicilio

Via Gramsci 6 ang. Corso Roma - 10024 Moncalieri (TO) - Tel. 011 6051281
e-mail: mariateresa.miletto@libero.it - www.ambulatorioveterinariomariateresamiletto.com

La festa di San Martino

Quest'anno, la **Festa di San Martino**, patrono di **Revigliasco**, è stata molto più ricca di eventi degli anni precedenti.

Al termine della messa delle 18,00 di sabato i numerosi fedeli presenti hanno potuto assistere al concerto per organo con i bravissimi esecutori **Stefano Rosso** e **Marco Gallo**.

Notevole il repertorio, ricco di novità: oltre agli immancabili brani di grandi compositori quali Bach, Beethoven e Vivaldi, sapientemente dosati tra delicate melodie ed intense, accat-

tivanti, direi travolgenti sonate anche brani di compositori attuali come Morricone ed altri.

Il 'sound' delle circa novecento canne dell'organo, quasi completamente restaurato, ha poi fatto il resto.

A presentare l'evento la "speaker ufficiale" della Parrocchia, Emilia Valperga, con la sua ben nota precisa bravura.

Anche il pubblico che ha partecipato all'evento è stato più numeroso del previsto, quasi il doppio dell'anno scorso, alcuni provenienti da Moncalieri e Torino ... buoni segno.

Una ottima figura nei confronti del nuovo Arciprete don Roberto Gottero, che ha applaudito, encomiando i due bravi organisti.

Il giorno successivo, messa solenne accompagnata dai canti del 'Piccolo Coro di Marie Teresa', arricchito dal gruppo dei giovanissimi scout ed il pregiato accompagnamento organistico con brani scelti da Stefano Rosso.

Gran finale sul sagrato con la benedizione dei trattori portati dal Gruppo Agricoltori.

Riasch Old motors



Il nuovo direttivo della Pro Loco di Revigliasco ha organizzato domenica 12 Novembre, in occasione della festa patronale di San Martino, la 1ª Edizione di Riasch Old Motors.

Nella splendida cornice di P.zza Sagna sin dal mattino si è radunata una cinquantina di auto e moto d'epoca che hanno fatto bella mostra di sé per tutta la giornata.

Il numeroso pubblico convenuto ha potuto ammirare dei veri gioielli: dalle mitiche 500, alle Balilla, alle Porsche e auto da Rally e competizione, alle moto d'epoca come Gilera, Ducati, Yamaha.

Naturalmente tutte perfettamente funzionanti. Il pubblico ha avuto la possibilità di votare l'auto

e la moto più bella, l'auto più "simpatica", la più elegante e la veterana. A corollario della manifestazione il gruppo scout di Revigliasco, ha organizzato giochi per bambini a cui si sono aggiunti i laboratori della torteria Pandizzenzero che ha recentemente aperto la propria attività nel cuore del paese con le sue genuine specialità.

Anche l'aspetto gastronomico non è stato da meno ed il pubblico ha potuto assaporare le leccornie dolci e salate offerte dalla taverna di FraFrusch, le prelibatezze di El Panatè innaffiate dall'ormai famoso Spritz. Nel pomeriggio sono state preparate le tradizionali caldarroste abbinare all'ottimo e corroborante vin brulé offerto dal ristorante Ca Mentin. Per la delizia dei bambini è stato inoltre preparato un maxi panino di Nutella lungo 6 m. A tutti i proprietari dei veicoli è stato consegnato un attestato di partecipazione ed una targa ricordo ha premiato i vincitori. Il bilancio dell'iniziativa è stato indubbiamente positivo ma non sarebbe stato possibile senza il consueto E disinteressato aiuto dei numerosi volontari della Pro Loco che, ognuno nelle proprie hanno contribuito al successo della manifestazione. Arriverdici alla prossima edizione.

Gabriella Maggi

Siamo un negozio di arredamento innovativo, all'interno troverete svariate idee per arredare la vostra casa con gusto e design. Potrete trovare diverse idee regalo originali per i vostri regali di Natale. Vi aspettiamo presso il nostro Show Room dove troverete vantaggiose offerte per quanto riguarda l'arredamento, cucine scontate al 50% e tante offerte anche sull'oggettistica. Nel mese di Dicembre siamo aperti tutti i giorni: Lun/Ven dalle 9 alle 12,30 e dalle 15 alle 19,30. Sabato dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19,30. Aperture straordinarie domenica 10-17-24 con orario 10-13, 16-19,30

MOODESIGN

Strada Genova 138, Moncalieri (TO)
tel 011.0868091 cell 393.8833707
info.moodesignsr@gmail.com
www.moodesignarredamenti.it
f Moodesign



Welcome to Iran

Penso di non rivelare nessun dettaglio "sensibile" della mia persona se vi dico che mi piace viaggiare, è molto probabile che chi legge R G lo abbia intuito da tempo.

Difficile risalire a chi mi trasmette la passione, a mamma sarebbe piaciuto andare da qualche parte, ma stava tanto bene anche a casa.

Papà considerava già impegnativo raggiungere il macellaio a Moncalieri, zona Boccia d'Oro, nonostante abitissimo a meno di tre chilometri, poco sopra il Fioccardo.

Le sue Colonne d'Ercole erano tra Loano e Borghetto Santo Spirito, provincia di Savona, il nostro mare ad Agosto.

Beh, ripensando a quanto sopra, forse mi è più chiaro perché ad un certo punto ho sentito il bisogno di andare. Le prime volte che organizzavo un viaggio all'estero ero sempre molto vago e avaro di informazioni nei confronti dei tanti parenti che abitavano nei dintorni.

Non era per menefreghismo o spocchia, ma semplice necessità di quieto vivere. Tanto per dare un'idea con chi avevo a che fare, un mio cugino vide il mare per la prima volta all'età di 16 anni, nel 1980. Oggi ho quasi più nessun parente da "ingannare", ma evito comunque di dare troppi ragguagli, per evitare commenti del tipo "Ma fin laggiù?", "Ma perché non vai al mare/ montagna come fanno tanti?" "Ma li si mangia malissimo!".

Non sono un tipo influenzabile, ma chiunque a forza di sentire giudizi negativi sulle proprie scelte può essere indotto a pensare che potrebbe o avrebbe potuto fare meglio. Arriviamo a Theran alle 0,30, prima di scendere dall'aereo le donne di tutte le età si devono coprire il capo, la Repubblica Islamica non ammette deroghe. L'aeroporto è pieno di turisti, tra le 23 e le 2 del mattino arrivano molti voli dall'Europa. La coda per il controllo passaporti è estenuante, da far invidia all'Immigration degli U.S.A. E' il mio turno, mi tocca un funzionario arcigno, quasi strappa la custodia del passaporto, probabilmente ritenuta Islamicamente scorretta. Mi pone una serie di domande sul perché mi trovi lì, evidentemente non gli basta che gli ripeta solo e soltanto per turismo.

Nel frattempo una nostra compagna di viaggio viene ripresa da una funzionaria dello scalo, probabilmente una Guardiania dell'Ortodossia, la polizia religiosa: il velo non copre a sufficienza.

IT.M. SERRAMENTI TORINO

Qualità, consulenza e cortesia a prezzi vantaggiosi. Lavorazioni d'eccellenza, di fattura artigianale, per rendere la casa un luogo bello, accogliente e sicuro.

Sono le caratteristiche che contraddistinguono da 30 anni la I.T.M., azienda con sede in via Onorato Vigliani 199 a Torino e in Strada Genova 199/ter a Moncalieri che vanta una provata esperienza nel settore degli infissi e dei serramenti per le case con un'alta specializzazione nella lavorazione dell'alluminio. Prodotti dal design contemporaneo, dalle forme uniche e con una straordinaria cura dei dettagli. Il tutto con un'ampia gamma di finiture e colori, in modo da adattarsi perfettamente a qualsiasi ambiente preesistente.

Ad accogliere la redazione di Riasch Journal presso la sede di Moncalieri di I.T.M. sono i signori Crocetta. "Ci sono tanti e validi motivi per scegliere come fornitura della propria abitazione la nostra azienda - ci spiegano -. Non lo diciamo noi per vana gloria o per autocelebrarci ma ce lo testimoniano le tantissime referenze positive che riceviamo dalla nostra clientela. Quindi possiamo permetterci di affermare che con I.T.M. la qualità è garantita perché seguiamo il cliente dal primo contatto all'assistenza post vendita. Offriamo consulenza e preventivi gratuiti. Cerchiamo di offrire sempre la massima qualità al miglior prezzo possibile".

Nella sua showroom I.T.M. vende e installa le finestre in pvc, in alluminio, in legno/alluminio e in legno. In sede è a disposizione personale competente e cortese in grado di comprendere le necessità di ogni utente e indirizzarlo verso l'acquisto su misura e più adeguato. Oltre ai serramenti, la I.T.M. ha una lunghissima tradizione nel campo dei portoncini blindati, inferiate, porte interne, tapparelle, zanzariere e tende da sole. Tutti prodotti che migliorano l'estetica della vostra abitazione. I.T.M. è quindi il partner ideale per chi ha intenzione di ristrutturare casa. Per questo il cliente può chiedere un preventivo gratuito. La I.T.M. lo seguirà in tutte le pratiche per le detrazioni fiscali governative e offrirà consulenze su come accedere ai crediti con tassi d'interesse agevolati per i finanziamenti. In particolare per tutti i lettori di Riasch Journal che si presenteranno presso l'esposizione di strada Genova 199/ter è previsto uno sconto del 20%.

Per contattare la I.T.M. Serramenti:

Tel.:+39 011.79.344.95

+39 011.19.1785.77

Fax +39 388 7949725

Mobile: +39 388.7949725

Sito internet: www.itmserramentitorino.it

Mail: info@itmserramenti.it



Beh, come inizio non è male, l'accoglienza, per usare un eufemismo, non è delle più calorose.

Vuoi vedere che stavolta facevo meglio ad andare in Valle d'Aosta?

Terminate le formalità ci avviamo all'uscita, dove ci attende un incaricato dell'agenzia turistica alla quale ci rivolgemmo per organizzare il viaggio, in Iran è difficilissimo muoversi in autonomia. Anche questo non ispira simpatia, ci indirizza con modi spicci verso il minibus che ci accompagnerà in albergo.

Sono le due passate, in aeroporto faceva un caldo cane, fuori un bel freddo umido. Siamo a Dicembre, dopo esserci tolti tutto quello che potevamo per non sudare come in estate, noi maschi ci rivestiamo in fretta e furia.

Le donne no, loro devono rimanere sempre velate, con maniche lunghe e palandrana che copra abbondantemente il fondoschiena.

Incrocio la sguardo di mia moglie, stanco e provato dal caldo... 2 a 0 per la Valle d'Aosta. Partiamo finalmente alla volta dell'hotel, ci aspetta un tragitto di 45 minuti circa, l'aeroporto internazionale è parecchio

fuori la capitale. L'autista sembra una persona simpatica, nel senso che sorride; è già un bel risultato. Arriviamo finalmente, ci assegnano le camere, anche alla reception sembrano gentili e accoglienti... che sia una trappola del regime per vedere la nostra reazione? E' meglio che vada a dormire, forse sono un po' stanco.

La mattina stessa, ovvero 4 ore dopo, siamo a colazione, ancora un po' cotti ma con tanta voglia di andare.

Cominciamo la visita della città, la nostra guida è un uomo di 55 anni; dopo qualche ora entriamo un po' in confidenza e, mentre giriamo in lungo e in largo, ci parla anche della situazione sociale, di come si vive quotidianamente.

Dal suo punto di vista, si stava meglio prima della Rivoluzione Religiosa del '79.

Con lo Scià non erano rose e fiori, ma come libertà individuali, ci dice, non esistono paragoni.

Mentre camminiamo, alcune persone, soprattutto giovani, ci sorridono e i più audaci ci salutano con un "Welcome to Iran".

Se la prima impressione è stata di un paese con gente chiusa e poco comunicativa, mi rendo

lentamente conto che è esattamente il contrario.

Man mano che Reza, l'autista, ci guida alla scoperta del Paese, ci rendiamo conto che la "gente normale" è contentissima di vedere turisti.

Qualcuno parla Inglese e ci spiega che incontrare degli stranieri è un fatto molto positivo, significa che, all'estero, l'opinione della loro Nazione sta cambiando.

In tanti e di tutte le età ci fermano per chiederci se ci piace quello che vediamo, se ci troviamo bene.

Più di una volta abbiamo accettato dolci o altro offerti da persone che il venerdì facevano picnic nei parchi delle città. A parte in aeroporto, il livello di tolleranza per il velo mal indossato è molto più alto; la componente femminile del gruppo è più sollevata, anche nei luoghi religiosi si chiude un occhio e si incontra un sorriso.

Dopo due settimane di viaggio il bilancio è più che positivo; paesaggi di grande bellezza, palazzi e moschee di fascino antico, città moderne e vivaci ma con quartieri e bazar che richiamano un passato di grandi commerci e astuti mercanti.

Persepoli da sola vale la pena di essere venuti fin qui: camminare nella città fondata da Dario, ampliata da Serse e distrutta da Alessandro Magno regala un'emozione intensa. Può sembrare banale, ma la Storia vista da vicino anziché letta è tutta un'altra cosa.

Durante il volo di rientro ripenso alle solite frasi: anche stavolta è valsa la pena andare "fin laggiù".

Ho incontrato gente ospitale e per nulla pericolosa, nessun terrorista per intenderci...

Come ho appena scritto, siti e paesaggi dell'antica Persia lasciano il segno.

Tanto per smentire i gufi, si è pure mangiato bene.

La Val d'Aosta può attendere...

di Roberto Oldani



**Azienda Agricola
CARBINI ALDO**
di Carbini e Osella

***Galline a terra,*
Uova fresche per la Famiglia,
per i Ristoratori**

S.da Valle Sauglio, 34 - Pecetto T.se
Tel. e Fax 011.860.91.57



Un
piccolo
ristorante
con una
grande
passione
nel
centro storico
di Revigliasco



Ca Mentin
Ristorante in Revigliasco.

Via Baricco, 3 - Revigliasco (TO)

Per prenotazioni 011.19642969

Enzo Gola 335 6810627 • enzogola@libero.it

www.camentin.it






Intervista al nostro organista Stefano Rosso

Da un po’ di tempo avevamo intenzione di intervistare il nostro organista Stefano Rosso che con il suo collega e amico Marco Gallo ci allietano con le solenni note dell’organo parrocchiale durante le messe ed anche con concerti dedicati. Volevamo conoscere meglio il perché di questa sua intensa ed amorevole passione per una affascinante e complessa macchina di note musicali e timbriche molteplici, quale è l’organo a canne. Ho preso coraggio, conscio di quale impegno avrei dovuto mettere nel trasmettere ai lettori questa sua personalità. Difficile descrivere l’amore e la passione di Stefano per questo millenario strumento. Strumento solenne, con un carattere di tutto rispetto, serio, austero ma nello stesso tempo dolce e delicato. Finalmente abbiamo potuto incontrarci in un momento di tranquillità libero dagli innumerevoli impegni di lavoro e divertimento, divertimento che consiste poi nel dedicarsi pur sempre allo strumento.

Caro Stefano, siamo curiosi di conoscere come mai questo tuo intenso amore per l’organo a canne e come è nato. Più volte ci hai manifestato il dispiacere che, purtroppo, pochissimi giovani si dedichino a questo strumento, dato che non sanno di cosa si privino e dato che il nostro paese dispone dell’Asilo Musicale. Mi ricordo che già sulle pagine di RG pubblicammo un tuo appello alla ricerca di appassionati apprendisti organisti. Però adesso vogliamo sapere di te. Come ti sei innamorato di questo strumento e come e quando? Raccontaci la tua storia.

-Bisogna retrocedere sino alla mia prima elementare (1975/76) al Real Collegio Carlo Alberto di Moncalieri, scuola retta dai Padri Barnabiti. Questo per dire che anche se ho iniziato a suonare poi nel 1981, frequentando un istituto a reggenza Cattolica di tale levatura sono stato e sono abituato a frequentare quotidiane Celebrazioni Eucaristiche nonché i tre Sacramenti ricevuti al Real Collegio. E quindi cuore e orecchio si ammaestrano, sin dall’età di sei anni, a comparare Liturgia Eucaristica e musica Sacra costituita da canti, chitarre, organi sia elettronici che a canne. In quel contesto c’era un esorbitante capitale umano dal punto di vista canoro e polistrumentale. C’erano lezioni di canto, pianoforte, pianoforte propedeutico all’organo liturgico, chitarra e poi organo. Non era molto diverso, il Real Collegio, dai film ambientati nel Collegio di Harry Potter che ho potuto vedere in questi ultimi anni seduto accanto a mia figlia Alma. Però per così dire, la scintilla (o il LA) che mi ha reso dal 1981 dipendente dall’organo a canne ed esecutore-manutentore, col senno di poi, è stata una miscellanea di tre componenti : Primo: il mio professore di matematica della I media, Angelo Massarenti, organista (con Beppe Camisa), del Real Collegio (quindi alludo sia alla chiesa inter-

na che a quella esterna – San Francesco d’Assisi – che dà sulla piazza del Municipio di Moncalieri). Secondo: il disco in vinile di J.S. Bach (di mio padre) suonato all’organo della chiesa di San Lorenzo ad Alkmaar (Olanda) dall’organista, non vedente non dalla nascita (quindi una tragedia nella catastrofe) maestro Helmut Walcha, nato a Lipsia nel 1901 e morto nel 1992. Terzo: il comm. Andrea Casagrande, organista revigliaschese dal 1947 al 1982. Ovvero tutta l’arcipretura con Don N. Martino Cuniberti, predecessore di Don F. Natale Appendino. Mica poco... Andrea mi vide sbucare, così come la fresa di un trapano da legno, dal buco della scaletta che porta in cantoria dopo aver percorso, io come Mennea, ancora vestito da chierichetto, la navata di sinistra o di destra se la guardi dall’Altar maggiore. Era finita la pomeridiana Benedizione, (Adorazione Eucaristica) che incominciava alle 15,30 di ogni domenica e terminava dopo mezz’oretta. Per andare su senza essere visto da Rina Valle, la perpetua, o dall’Arciprete Don Cuniberti, cominciai a studiare le mosse altrui un mese prima. Quasi un’azione militare ... eh sì perché c’era e c’è ancora quel cartello da dribblare al quale dobbiamo generazioni di giovanissimi allontanati in ogni senso contro ogni buon senso dagli organi a canne. Ma torniamo alla mia corsa affannata verso l’organo di Revigliasco. Attesi di sotto, come dicevo e corsi senza essere visto, trattenendo il fiato, disattesi il cartello, entrai, salii le scale mentre Andrea Casagrande stava suonando e giunsi in cima, vestito da chierichetto, quasi fosse tale abito un pass valido per un’autorizzazione a procedere comunque (senza sapere che sarebbe stato per sempre). Mi fermai, provai a guardare Andrea (che forse mi conosceva di vista), mi accolse, sorrisi io, sorrise lui, smise di suonare e questo mi parve gravissimo. Sentii che era il giorno più bello della mia vita. Poi avvertii solo confusione e vertigini, probabilmente per l’annosia dato che non avevo respirato correndo quasi dall’Altar maggiore sino a lassù. Confusi l’organo con Andrea, col Divino. Era tutto un insieme di cose nuove e contraddistinte da una bellezza insolita come la prima volta in cui gli occhi di un neonato si posano su un arcobaleno.

CAPPELLA DELLA MADDALENA
Calendario Celebrazione delle S. Messe Festive, ore 11.00
Domenica 7 / 21 gennaio
Domenica 4 / 18 febbraio
Domenica 4 / 18 marzo
Domenica 1 aprile Pasqua
Domenica 15 / 29 aprile
Per info consultare la pagina su facebook “Amici della Cappella della Maddalena”



Sentivo che ovunque io fossi, se vicino al Divino o ad Andrea o all’organo quello che avvertivo era inspiegabile e mai provato.

Ero felice così come mai prima di allora e avevo capito di non voler mai più scendere da lì. Andrea mi chiese se sapessi suonare e se volessi suonare subito. Annuì, suonammo insieme, anche se non ci credo ancora oggi. Il piccolo montanaro, forse per premiare quella mia risalita, sebbene priva di piccozza. Per il caso dei casi (ma il caso non esiste) mio padre mi aveva insegnato a suonare “Il piccolo montanaro”, qualche mese prima. Oggi non lo ricordo più a memoria, non saprei più suonarlo al volo, però ricordo a memoria che i fatti si sono svolti esattamente come li ho descritti. Solo descritti e non prestabiliti, beninteso. Gli insegnamenti impartiti da Andrea Casagrande, di concerto con mio padre,



furono essenziali e pertanto insostituibili. Primo fra tutti : “suonare a Messa non è il tuo concerto d’organo”.

Erano gli anni ’80, diciamo gli esordi, ma come poi sei arrivato ai giorni nostri e ad essere anche chiamato a suonare per Papa Benedetto XVI durante la sua prima visita (Angelus) in Piemonte?

-Innanzitutto se non avessi lasciato Torino, per necessità lavorative familiari, non sarei stato incaricato di suonare per Sua Santità Benedetto XVI (che è anche musicologo d’eccelezna). Giunto che fui in un paesino sconosciuto per abitarci, appartenente ad una Diocesi diversa da quella di provenienza, mi presentai al Vescovo così come sono tenuto a fare per dare la disponibilità ogni qualvolta mi succeda. Consegnai un curriculum musicale all’allora Vescovo di Ivrea, Mons. Arrigo Miglio. Ci conoscemmo nel corso di una protratta conversazio-

ne in Curia al termine della quale mi assegnò a tre Parrocchie diverse, dislocate sul territorio eporediese, in qualità di animatore musicale. Una di queste (Romano Canavese parr. dei SS. Pietro e Solutore) fu quella che accolse il primo Angelus (quindi sia audio che video sono stati trasmessi in diretta mondovisione) in Piemonte del Papa emerito. Inizialmente il Parroco mi chiese di ripristinare le funzioni dell’organo.Era il dicembre del 2008, faceva un freddo becco perché la chiesa era ed è immensa e come quantità di lavoro ce n’era già da vendere... Poi, per interposta persona, a soli quindici giorni dal massimo evento Liturgico, fui anche incaricato di suonarlo. Spaventato, dopo aver ricevuto quella telefonata, piansi in auto, accostato accanto al dehor di un bar. Essere oggi già in un libro, al riguardo, sebbene ancora in vita, presenta il vantaggio di poterlo leggere con le persone più care che hanno reso possibile quel mio impegno (19/7/2009), decisamente sovradimensionato per le mie capacità. Gli incarichi per la prima visita in Piemonte del Papa arrivarono come una bicicletta da me mai richiesta; nel dubbio scelsi comunque di pedalare”.

Hai un curriculum di grande rispetto che ci inorgoglisce soprattutto nel vedere che ami suonare a Revigliasco.

“Il mio curriculum è fatto di molteplici traguardi raggiunti, come quello di chiunque altro. In secondo luogo, se oggi siamo a debito zero nei confronti sia degli organari che dei fornitori tedeschi (Laukhuff GmbH), è perché abbiamo sempre scelto prudentemente di ripartire le spese gradualmente fra i parrocchiani, la Parrocchia e di tasca nostra (Marco ed io).

Tu abiti a Vialfrè, vicino ad Ivrea e nonostante la distanza di circa 65 km. dalla tua culla d’infanzia Revigliasco, sei sovente da noi nella nostra San Martino per allietarci, con le tue solenni note

-Sì, abito lontano e ho da fare anche là. Revigliasco però è la pelle e pertanto non si può cambiare. Così come non si può cambiare la gratitudine al sostegno ricevuto, dagli esordi sino ad oggi, da mamma e papà. Qualunque gioia intima o condivisa in ambito musicale, passata ed eventualmente futura, è riconducibile al merito della mia famiglia d’origine”. Essendomi documentato a tua insaputa, di quasi tutto quello che hai fatto negli anni, da allora ad oggi, vorrei

poter continuare nell’interessante racconto della tua passione, ma ci vorrebbe l’intero giornale e mi accontento di pubblicare un’esauriente e significativo curriculum.

Oltre che mantenere attivo il nostro organo facendolo suonare sappiamo che, assieme all’amico e collega Marco Gallo e ad un volontario, lo tieni anche in perfetta pulizia ed efficienza, cosa non facile per altre parrocchie dove non c’è un organista a disposizione.

-Dal 2006 ad oggi ho avuto cura, non certo da solo, dell’organo Elli Collino del 1880, presente nella nostra Parrocchia. Dopo undici anni di lavoro l’organo è oggi al 95 per cento della propria resa fonica.

Ti voglio fare un’ultima domanda che mi sorge spontanea, ma tutto questo avrà avuto un costo e non penso neanche troppo basso.

-Le spese espresse da allora ad oggi, sono approssimabili a circa dodicimila euro. Con Marco Renolfi, il geom. Roberto Curletto, il geom. Marco Gallo e l’ing. Costanzo Berta, abbiamo impiegato così tanto tempo innanzitutto per non far mancare la presenza dello strumento nel corso di qualsivoglia Liturgia. In secondo luogo, se oggi siamo a debito zero nei confronti sia degli organari che dei fornitori tedeschi (Laukhuff GmbH), è perché abbiamo sempre scelto prudentemente di ripartire le spese gradualmente fra i parrocchiani, la Parrocchia e di tasca nostra (Marco ed io). Gli obiettivi, dall’ultimo Concerto Patronale del 11 novembre 2017, adesso sono due : 1) Formare un/una organista più giovane di noi. 2) Mantenere il 95 per cento della condizione fonica attuale dello strumento. Pertanto ogni eventuale capitale sia umano che monetario sarà ben accetto.

Vorrei continuare questo piacevole colloquio con te anche per conoscere più a fondo il favoloso ed affascinante “organo a canne”, ma rimando ad un prossimo numero nel quale potremmo, con la tua smisurata passione e competenza, entrare nelle viscere di questo gigante buono di legno.

di Federico Formica

IL CURRICULUM

-Formato musicalmente, per il pianoforte e l’organo liturgico, dai **Padri Barnabiti** del Real Collegio Carlo Alberto di Moncalieri (scuola di appartenenza dalle elementari). -Dall’età di undici anni e sino ai tredici, organista presso la Chiesa di San Francesco a Moncalieri, ammessa al Real Collegio, al servizio di **Padre Federico Franchi**, allora Rettore del Collegio. -In seguito organista presso la Chiesa di S. Martino Vescovo a Revigliasco T.se, al servizio di **Don Filippo Natale Appendino** e nella Chiesa di Sant’Edoardo (Sestriere), al servizio di **Don Giovanni Paolo di Pascale**. -Dal 1999 al 2008 è organista presso la Chiesa della Gran Madre di Dio a Torino, al servizio di **Don Sandro Menzio**. -Organista supplente presso la Chiesa della Beata Vergine delle Grazie (Parrocchia della Crocetta di Torino), al servizio di **Don Alessio Franco** e nel medesimo ruolo presso la Chiesa del Santo Volto, Curia Metropolitana della Città di Torino, al servizio di **Mons. Giuseppe Trucco**. -Organista incaricato per l’animazione musicale liturgica Battesimale dei figli dello scrittore **Alessandro Baricco**, presso la Chiesa di San Martino Vescovo a Revigliasco torinese, durante la Funzione del Sabato Santo dell’anno 2008. -Organista incaricato per la visita Pastorale del 14/10/06 di **S.E. Card. Severino Poletto**, Arcivescovo dell’Arcidiocesi di Torino, presso la Chiesa di San Martino Vescovo a Revigliasco torinese e successivamente per **Mons. Cesare Nosiglia**. -Organista incaricato per la Celebrazione Eucaristica presieduta da **Mons. Guido Fiandino**, Vescovo ausiliario dell’Arcidiocesi di Torino, nel maggio del 2008, presso la Basilica di Maria Ausiliatrice a Torino. -Organista ospite presso il Duomo di Asti (rif. Don Paolo Càrrer); il Duomo di Santa Maria di Romania a Tropèa (rif. Don Ignazio); il Duomo di Ivrea (rif. Don Silvio Faga); la Chiesa di San Martino a Mezzenile (rif. Don Silvio Ruffino), dove è sito uno degli organi realizzati su progetto fonico del **Maestro Prof. Massimo Nosetti**. -Invitato dal **Maestro Alberto Sala**, presso il Duomo di Novara, per un vicendevole e costruttivo confronto sullo strumento, nel dicembre 2004. -Organista presso la Chiesa di Sant’Andrea a Castelnuovo Don Bosco, al servizio di **Don Francesco Burzio, Père Hubert** e **Don Edoardo Serra**. -In veste di organaro, ha collaborato col **Maestro Roberto Cognazza** nella perizia tecnica dell’organo Vegezzi Bossi (1880) nella Chiesa del-

la Gran Madre di Dio a Torino a guida dell’intervento di riparazione ad opera della ditta F.lli Piccinelli di Pontenarica (BG). Dal 2005, con gli organari Renolfi e Curletto e con l’organista Marco Gallo (Chiesa della Gran madre di Dio), ha ripristinato le funzioni dell’organo F.lli Collino (1880) nella Chiesa di San Martino Vescovo (Revigliasco torinese), così da renderlo, a tutt’oggi, fruibile. Nel gennaio del 2009 ha ripristinato le funzioni dell’organo G.Bianchi (1862) presso la Chiesa Parrocchiale di Romano Canavese, in previsione della celebrazione Eucaristica presieduta il 4/01/2009 da **S.E. il Cardinale Tarcisio Bertone**. -Organista incaricato, col maestro **Sandro Frola**, per la prima visita in Piemonte di **Sua Santità Benedetto XVI** (19/7/09). -Organista incaricato per la visita Pastorale di **S.E. Mons. Arrigo Miglio**, Vescovo di Ivrea, presso le Parrocchie di Bessolo, Villate e Perosa Canavese (2009/ 2012). -Organista incaricato per il pellegrinaggio regionale a Colle Don Bosco in occasione della ricorrenza di San Pio da Pietrelcina, occorso nel mese di settembre 2010 e, nell’aprile 2011, per la ricorrenza liturgica commemorativa nel sesto anno dalla scomparsa di **Papa Giovanni Paolo II**. -Sempre a Castelnuovo Don Bosco, nel settembre del 2012, ha animato musicalmente la Liturgia Eucaristica Presieduta da **S.E. il Cardinale Giovanni Lajolo** e successivamente da **S.E. il Vescovo Enrico Dal Covolo** e **Mons. Cesare Nosiglia Arcivescovo** di Torino. -Organista incaricato per la visita Pastorale di **S.E. Mons. Edoardo Cerrato**, Vescovo di Ivrea, presso le Parrocchie di Bessolo, Villate e Mercenasco. -Nel gennaio del 2014 ha suonato per la Celebrazione Eucaristica in onore dell’ingresso dell’urna itinerante di **San Giovanni Bosco** nella Parrocchia d’origine (S.Andrea Apostolo – Castelnuovo Don Bosco) e successivamente per l’**Arcivescovo** di Torino **Mons. Cesare Nosiglia**. -Organista incaricato da **Don Aldo Rabino** (Torino Calcio) per la Celebrazione Eucaristica commemorativa per il disastro aereo del Grande Torino presso la Basilica di Superga (4 maggio 1949). -Con il coordinamento didattico di **Don Carlo Franco**, coautore de : “Nella Casa del Padre” e Parroco del Duomo di Torino, ha conseguito, nel giugno del 2009, il Diploma in Musica e Liturgia presso il Seminario Maggiore dell’Arcidiocesi di Torino.

Il diavolo in biblioteca

Quella mattina, come una delle tante degli ultimi 10 anni, ci incontrammo davanti al cancelletto d'ingresso dell'antico edificio: era già aperto, come erano aperte la porta d'ingresso di legno e la successiva con le antine di vetro. Non fu necessario digitare il codice d'allarme e neppure usare il nostro mazzo di chiavi, gelosamente custodito tutta la settimana e tirato fuori il mercoledì mattina per accedere alla biblioteca dove continuare il nostro certosino lavoro di catalogazione.

Lanciammo nell'aria tra rumori di passi sul legno, brusii di voci sconosciute il nostro "buongiorno" che rimase lassù appeso, senza alcuna risposta. Certo, scambiandoci uno sguardo d'intesa, tutte e due pensammo la stessa cosa... ci guardammo intorno, "dov'era la serena atmosfera creata da silenzio, ordine, armonia? I pochi oggetti posizionati esattamente dove dovevano essere, nei piccoli angoli tra le pareti, negli spazi lasciati vuoti dalla curva dei muri, nel vano finestra tagliato tra le spese mura antiche: piante, oggetti etnici, la piccola madonna illuminata da un faretto .. fotografie d'arte?" Le porte che accedevano al piccolo salottino, al salone delle riunioni e dopo allo studio, come anonimamente spalancate non erano più le discrete cortine che invitavano: "entra e aspettami qui".

Salimmo la scala e raggiungemmo il corridoio cercando di scansare tutto quello che era stato appoggiato sul pavimento "Stiamo facendo un po' d'ordine" ci raggiunse una voce. Anche la porta della biblioteca era aperta, impedita da oggetti lasciati per terra; entrando stavamo per fare un acerbo commento quando scorgemmo, vicino al termosifone, con le mani protese a riscaldarsi, un ometto vestito di nero, un po' trasandato, che ci accolse subito con un "Buongiorno, belle signore" e mentre, un attimo perplesse cercavamo qualcosa da dire, aggiunse subito: "ho trovato tutto aperto e sono entrato. Brrr che freddo stamattina!"

Guardandolo meglio, mentre la mia amica rispondeva prontamente "noi siamo le volontarie che curiamo da anni questa biblioteca" vidi che aveva un berretto malconcio un po' più alto dei suoi capelli ricci dal colore indecifrabile. Ma fui subito distratta da un altro "belle e brave dunque". Mi



domandavo dove volesse arrivare con questa adulazione e risposi subito: "la bravura... l'abbiamo imparata qui, prendendo tra le mani libro per libro; c'è una vera ricchezza qui dentro" Giulia aggiunse subito "una ricchezza che forse non si immagina nessuno, di carattere culturale, storico, spirituale...e che un giorno vorremmo fosse condivisa da tanti..."

EL PANATÈ

Martedì 7 novembre "El Panatè" di Revigliasco ha festeggiato con la cittadinanza i 35 anni della propria attività. I titolari Diego e Nadia hanno deciso di offrire un ricco e gustoso rinfresco a vecchi e nuovi clienti per ribadire il loro rapporto con la comunità. E' stato così possibile degustare alcune delle loro specialità, dai salatini alla pasticceria fresca e secca in un ambiente sereno e conviviale.

La ben conosciuta qualità dei prodotti e la simpatia dei titolari hanno "condito" il piacevole incontro che ha riscosso un ampio successo.

Ci auguriamo di poter continuare a festeggiare i prossimi nuovi traguardi della storica panetteria/pasticceria di Revigliasco.

Alla prossima!



Gabry

negozi di mobili.

"Bel lavoro, ma di chi sono questi libri?" "Del tempo - risposi - della storia che è passata tra queste mura, sono frutto di donazioni delle antiche famiglie del paese, di recenti regali come le belle edizioni artistiche, oltre che testi di studio di tutti quelli che qui si sono susseguiti, dai testi sui Santi più tradizionali, ai più recenti, alla moltitudine dei "minori", dai testi della nuova Pastorale della Salute, a quelli riguardanti le interessanti storie di paesi e località del Piemonte, dalle pregiate seicentine ai preziosi messali miniati, libri che hanno fatto della strada e che provengono chissà da dove, che non hanno lasciato tracce sui computer, ma che rappresentavano un valore per chi li ha letti e per chi li ha lasciati, e tutt'oggi per la comunità che, appena terminato questo lavoro se ne potrà giovare."

"L'incendio non arrivò fin qui, ah... ah... che fine avrebbero fatto!" disse stropicciandosi le mani. Era per il freddo? Era una presenza veramente fastidiosa, anzi inquietante, chi era quell'intruso? Giulia ed io ci scambiammo sguardi perplessi ma ci seccava anche che turbasse quello che per noi ha sempre rappresentato un raro e preziosissimo tempo, una silenziosa parentesi nella nostra vita.

"Perciò - aggiunti - il parroco che li teneva in questa stanza, li amava moltissimo, quando morì infatti erano qui, sparsi un po' dappertutto."

"E fu questa la stanza della biblioteca", disse Giulia con una grande fermezza.

"Gran brutta giornata quella..." disse lui. "Giornata, o notte forse, ha lasciato un segno perché quella notte morì un uomo Santo" ripresi.

"Ohhh, ohh come fate a dirlo, un uomo finché non muore è un uomo... libero". Già -pensai -il libero arbitrio visto dalla parte opposta.

Giulia ed io cominciammo a guardarci e a chiederci fin dove volesse arrivare e soprattutto cosa volesse; poi Giulia mi fece un segno di rassegnazione mentre cercava di andare avanti col suo lavoro.

Allora decisi di spiegare a quella assurda persona, che forse uomini come quelli passati tra queste mura non ne aveva mai conosciuti, in che ambiente si trovasse: " Molte volte abbiamo parlato con questo nostro pastore, dal carattere un po' duro, ma vero uomo di Dio: lui conosceva il suo male e sapeva che davanti aveva il tempo che il Signore gli avrebbe lasciato. Un giorno gli chiedemmo cosa facesse quando lo prendevano i dolori e lui, tirando corto, disse: "Aspetto che passino" e noi insistendo "E se non passano?" "Aspetto" disse lui con quel raro sorriso a mezza faccia perché già si era voltato dall'altra parte. Lui voleva dire che aspettava che il Signore lo venisse a prendere".

Il tizio sembrava molto infastidito e continuava a sfiorare gli scaffali con lo sguardo e poi a ritrarlo come se fosse respinto da quello che noi chiamiamo lo Spirito dei libri. Ma non fu così fino all'ultimo.

Era appena arrivato davanti all'armadio dei libri antichi che stavamo catalogando. Si fermò e si piegò leggermente: vidi che il cappotto aveva un taglio dietro molto lungo; ma fu un secondo, ebbi modo di osservare anche che quello sguardo fino ad allora cupo e vacuo, aveva avuto come una luce sinistra. Fu come se vedessi uscire dai suoi occhi dei raggi orientati verso l'ultimo scaffale, quello dei libri più importanti. Diedi uno scrollone a Giulia e anche lei si fermò con uno strano sguardo angosciato.

Stiamo facendo proprio quelle schede" disse con una voce che mi sembrò quasi stridula. L'uomo distolse l'attenzione, il suo sguardo ora era rientrato, ma non era tornato vuoto, sembrò aver raggiunto consapevolezza. Che cosa cercava? Girò sui tacchi (che strano rumore facevano, in una mattina così fredda: sandali? zoccoli?) e presa la porta scomparve.

Noi ci guardammo... e capimmo che avevamo perso la partita.

Renzo Crosa

SECONDA PARTE

L'EVENT

E che cola famosa sèira dël 28 dè dzèmber dël 1932 a fèissa na frèid da sassìn mi i saria ancorzum-ne da li a pòche minute.

Già longh ël cors dla giornà da 'ndrinta a cost mond borgno dove im trovava i l'avia sentì antorn a mi un cert moviment ëd pèrson-e ch'andasio e a vnìsio ciamand ëd neuve ma l'andé e vni a l'era aumentà con ël pas-sé dle ore.

Al prim sentor che 'l giojos event a l'era vzin a rivé a l'han mandà 'd corsa a ciamé madama Aiassa, la fomma 'd monsi Valerio, ël barbè, ch'a l'era la levatriss e ch'a stàsia ëd ca ant le scòle avzin a nojàutri e ch'a lè rivà squasi sùbit.

La levatriss, èdèò sensa s-ciairéme a l'ha dedicame tut sùbit soa particolar atension.

Mi i veuj nen intré anti j detaj ëd lòn ch'a stasia pèr succede an coj moment ëdcò pèrchè as tratava ëd còse pitost privà, pèrsonaj e dlicà ma mi iv lo lasso ammaginé!

Com èd a veul a la fin ël tant sospirà event a l'ha avù èsit giojòs e mi i l'hai provà la sorpèisa d'intré ant un mond tut neuv e sconossù ma i son trovame, ëd bòt an blan, tut bagnà, patanù e...

Vojàutri fòrse i lo chërdèreve



nen ma ant un nen a lè vnume tuta la pel d'oca e sùbit madama Aiassa con dontrè s-ciapassà sèl culèt a l'ha dës-ciulame ma a l'ha èdcò sburdime e parèj mi i son butame a pioré a tuta fòrsa.

Ma as tratava mach ëd nè sfogh passegger e sùbit dòpo la levatriss a l'ha artrussame bin e quand i son èstàit tut an ghingara a l'ha posame 'n brass a mia mama!

Nòno Andrea, ël Cè (tuti a Re-

LA MIA PARENTELA

Mi i sperava finalment d'arposeme un pòch ma i peule capì! Mè pare, nòno Andrea, nòna Costansa e magna Rosa, tuti e quatr antorn al let a spetavo nen àutr che pijeme 'n brass pèr ambrasseme s-ciass e storcione-me tansipòch!

Nòna Costansa, la mare granda (granda prò pi an tuti ij sens) a l'era comòssa e ij so euj a lusio. Nòno Andrea, ël Cè (tuti a Re-

vigliasch a lo ciamavo mach Dreja dël Roma dal moment ch'a l'era padron d'Obergi Roma) a l'era comoss e se pura a l'avia nen pèrdù la sòlita espres-sion severa a podia nen mascré la gòi che 'n col moment a stasia provand.

Magna Ròsa un-a dle sorele ëd mia mama e ch'a l'era stàita da marié a l'avria peuj fame da marin-a ëd batiagi a savia pa pi còsa fé pèr la contentèssa e a bamblinava anans e andaré pèr la stansia come 'l terlé dla sòtola!

Papà Giovanni ò Giovanin: a l'era me papà! An tenia 'n brass e a m'èstrenzia con na delicatèssa insòlita pèr un ch'a l'era napuntà dij carabinié Reaj. Nen pèr blaga pèrchè a l'era mè pas-pà ma per soa prestansa e pèr so comportament a l'era pròpi un gran bel carabinié ch'as fasia stimé e tème da tuti.

Sensa dubit a l'era così content d'esse diventà pare che a l'avria nen podù esslo 'd pi gnanca se 'd colp a l'avèisso promovulo da apuntà a general comandant ëd l'arma dlla Benemerita.

Na vira finì 'l gir dij parent i son trovame turna 'n brass a mia mama.

Chila a mè strenzia al sen con anor e ij sò euj a jero umid mentre a tradìo 'l bèrluse

dle lerne orgojose. Certo, a l'era costaje tanta fatiga e dcò tante tribolassion a porteme anans pèr tuti costi mèis ma 'l piassi e la sodisfassion d'esse mama a l'ha pròpi mai gnun press!

Mi i comensava a sente ant'joss na strachità ch'a mè 'ndurmia ël cheur ma 'ntant ch'im godia l'embrass càud e doss ëd mia mama i l'hai ancora avù il temp ëd fé na considerassion: tute le mame a son bele, sempre, ma la mia a l'è smijame sùbit pi bela ëd tute j'altre.

Mama Lidia, ma mama, na fonnin-a dlicà ma ant l'istess temp göregna, dai lineament fin, sempre pòrta al soris, gentila, rispetosa e giusta, e dotà ëd na vos angélica.

Ij so euj am vardavo anciarmà e pien d'amor e 'd comossion e mi i son sentume 'nvade da so amor giojos e senza limit, nà-mor s-cèt e genit che mai a l'avria abandoname nen mach ma ch'a l'avria acompagname sempre senza mai calé d'intensità, nà-mor ch'a saria continuà fin-a de dlà dla mort.

E con costa ultima consideras-ion e con costi sentiment scurpi ant ël cheur pian pian mi i son andurmime.

Una tragedia in mongolfiera

Quando ci si sposa un elemento tra i più degni di attenzione, oltre all'organizzazione della cerimonia, del ricevimento e della lista nozze è la scelta del viaggio di nozze. E' molto importante, prima di accingersi ad affrontare il complicato "ménage" di coppia, concedersi una buona vacanza per assaporare in pace e tranquillità i piaceri del matrimonio. La scelta della meta è molto importante e di solito per stupire parenti ed amici si scelgono le località più esotiche, lontane e strane. A Torino, nel 1893 fece così notizia da essere, addirittura, pubblicata sulla stampa, il viaggio di nozze di una coppia eccezionale che scelse di compierlo in mongolfiera.

Il baldo ed intraprendente giovane Giuseppe Charbonnet di origini francesi è un grande appassionato di aerostati. E' il rampollo di una ricchissima e molto conosciuta famiglia d'oltralpe trasferitasi a Torino da tempo. Ama alzarsi in volo, è un celeberrimo aeronauta e nell'occasione delle sue nozze con la bellissima e giovane diciottenne Anna Demichelis di umili origini, organizza di portare la sposa a Bessans nella valle di Lanslebourg, suo paese natale, attraversando con un aerostato di 60 metri per 40 le Alpi Graie.

Il giorno successivo al matrimonio i novelli sposi salgono sulla navicella dell'aerostato Stella, accompagnati da due meccanici collaboratori di Giuseppe e prendono il volo accompagnati dell'entusiasmo del numeroso pubblico accorso. Tutta la città è in subbuglio ed una gran folla è accorsa nello spiazzo del gazometro per assistere all'eccezionale evento.

Si legge sulla Gazzetta Piemontese del' 8 ottobre 1893 "... Fin dal tocco poi una vera moltitudine di persone si addensavano nei pressi dell'officina del gas di borgo San Secondo, luogo della partenza.

Le vie di Montevecchio, San Secondo, Sacchi e le altre adiacenti



poco a poco si affollarono, sì che non è esagerazione il dire che la folla ammontava a molte migliaia di persone..."

Purtroppo non è un giorno fortunato per Anna e Giuseppe e nonostante il decollo sia stato perfetto il tempo sulle montagne non è dei migliori.

Saliti in quota, al di sopra delle nubi che coprono i picchi alpini, il viaggio prosegue per il meglio, ma pensando di essere già prossimi alla meta, gli aeronauti decidono di scendere e purtroppo con una manovra sbagliata per un errore di valutazione l'aerostato va a schiantarsi sul ghiacciaio della Bessanese sopra il Pian della Mussa in val di Lanzo.

Fortunatamente i quattro passeggeri, nell'impatto con le monta-



Il Cren

Cristina Crapanzano

Andare a cena da mia suocera è sempre una garanzia... lo sappiamo. Ogni volta usciamo da casa sua con il palato appagato e la pancia strapiena.

Se poi anche la sorella della suddetta suocera ci mette il suo abile zampino e ci fa trovare un barattolo della sua impareggiabile salsa cren, bhe...come si fa a non fare almeno il bis di tutte le pietanze per provarle con e senza questo pregiatissimo condimento?

Ma ora presentiamo per bene il rafano, l'ingrediente principale della nostra salsa. Il rafano è una pianta perenne appartenente alla famiglia delle Crucifere così come il cavolo, il ravanello, la senape e la rapa. Chiamato anche barbaforte o cren, come l'omonima salsa in cui è impiegato e di cui sveleremo più avanti la ricetta, il rafano può raggiungere un'altezza massima di circa un metro. La pianta, il cui nome botanico è *Armoracia rusticana*, ha fiori piccoli con quattro petali disposti a forma di croce, foglie di colore verde scuro e radice cilindrica dalla polpa compatta color crema, rivestita da una buccia bruna e rugosa. Cresce spontaneamente nei climi temperati, in terreni umidi e poco ombreggiati, ma naturalmente potete cimentarvi senza problemi nella sua coltivazione: grazie alle straordinarie proprietà terapeutiche della sua radice, ricchissima di vitamine (B e C) e di minerali essenziali, quali calcio, fosforo, potassio, ferro e magnesio è davvero un valido alleato da tenere nell'orto. La pianta richiede un terreno concimato e ben drenato: soffre parecchio la siccità, quindi è importante preoccuparsi di annaffiarla regolarmente e assicurarsi che il terreno non sia mai troppo asciutto.

Si possono acquistare direttamente le piantine (per avere una crescita più rapida) oppure piantare i semi ed aspettare che si forni la radice, ma in questo caso bisogna avere molta pazienza. Le piantine di rafano vanno piantate in febbraio, a 30-40 centimetri di distanza l'una dall'altra e bisogna attendere 2 anni prima di poter raccogliere la radice. Il rafano è sempre stato apprezzato per le sue innumerevoli proprietà benefiche, trovando impiego in cucina solo in tempi relativamente recenti, all'incirca a partire dalla fine del XVI secolo. Molto amata dalla monaca erborista del 1100 Ildegarda di Bingen, che così ne parla: "...e quando a mar-



zo tutte le erbe verdeggiano, anche il rafano diventa tenero, ma per poco tempo e allora è salutare mangiarlo, e fa bene alle persone sane e forti, perché rinvigorisce la forza verde dei fluidi di positivi presenti in loro." Il rafano ha un sapore particolarissimo, dolce ma intenso, dalle note aromatiche, balsamiche e piccanti. In virtù del suo altissimo contenuto di vitamina C, e di sostanze ad azione antibiotica è utilissimo per contrastare influenza e raffreddore e rappresenta un valido sostegno contro le infiammazioni delle vie aeree e urinarie.

In più è analgesico, diuretico, digestivo e decongestionante per il fegato.

La tintura serve a far guarire più velocemente ferite lente a cicatrizzare.

Da preparare è semplice: basta grattugiare il rafano fresco, mescolarlo con alcool, lasciarlo macerare a lungo, passare la tintura pressando i resti e conservarla in una bottiglia di vetro. E' molto valida ma brucia un po', siete avvisati..!

In diverse zone d'Italia ritroviamo l'uso della radice fresca in cucina. Ecco alcuni piatti tipici da cui prendere spunto. Il rafano è usato, nella cucina tradizionale della Basilicata, per la preparazione della cosiddetta rafa nata materana, in cui il rizoma grattugiato fresco è unito a formaggio pecorino, uova sbattute, prezzemolo e pepe nero per la preparazione di una frittata alta anche alcuni centimetri, ricca pietanza tipica del periodo di Carnevale.

Il rafano crudo è anche il condimento principe dello "Ndrupp'c", o "intoppo", il ragù tipico della città di Potenza: viene grattugiato fresco, direttamente sul piatto di ragù appena preparato, in aggiunta al formaggio, e subito portato in tavola.

Utilizzato il tal modo viene ironicamente definito dai Potentini "u tartuf d'i povr' òmm" (trad. "il tartufo dei

poveri"; letteralmente, "il tartufo dei poveri uomini"). Nella provincia di Potenza è utilizzata anche la foglia per aromatizzare minestre a base di verza. Infine nella cucina triestina, il rafano grattugiato fresco è usato come condimento essenziale per gli antipasti a base di prosciutto cotto in crosta di pane o di prosciutto cotto tipo "Praga". E adesso veniamo alla nostra salsa? Ebbene, dalla radice grattugiata macinata e ridotta in pasta, con l'aggiunta di aromi come aceto, pangrattato, mela ed eventualmente un po' di zucchero, si ottiene una salsa piccante che può accompagnare affettati, carni bollite, pesce affumicato, formaggi e altre pietanze. Si usa, in particolar modo, nella cucina ebraica, in quelle tedesche ed Est europea, in Italia è diffusa soprattutto nel Triveneto, in particolar modo in Friuli-Venezia Giulia e in Provincia di Treviso, dove la salsa prende il nome di cren (o kren) dal tedesco.

E' onnipresente come accompagnamento dei piatti a base di carne pure nella cucina sudtirolese, in particolare assieme allo speck. In Alto Adige inoltre è usanza portarne una porzione in chiesa in occasione della messa di Pasqua. Il kren così benedetto si dice abbia la virtù di allontanare i serpenti per un anno intero da chi ne abbia consumato in questa festività.

Un'altra salsa di rafano viene preparata nella misura delle tre parti, cioè una parte di maionese, una di mollica di pane (ammollata nel latte, spremuta e infine ridotta in poltiglia) e una di radice grattata finemente, il tutto corretto di sale con un'aggiunta di aceto, che servirà alla conservazione. Ma come la fa la sorella di mia suocera? Lei trita il rafano e lo mette sotto aceto, per poi mischiarlo a del pane bagnato nel latte! Una delizia! Ma non tenetela in frigo più di tre/quattro giorni, non si conserverà! Siate fantasiosi e gustatela!

Casa Giglio, il cantiere procede

Il cantiere procede, i consolidamenti strutturali sono terminati ed è la volta degli impiantisti che srotolano i loro tubi da una stanza all'altra per collegarli, cercando di non sovrapporsi e di non pestare quelli già posati da altri. Casa Giglio sta crescendo, gli operai si sono dati da fare, le murature definiscono nuovi spazi, l'alternanza degli ambienti si modifica in funzione degli scorci che i varchi nei setti murari lasciano intravedere. Tra poco sarà la volta del restauro dei meravigliosi solai lignei settecenteschi dei quali si prenderà cura una delle più importanti ditte specializzate della nostra regione in questo settore.

Con l'avanzare dei lavori l'obiettivo Casa Giglio si fa sempre più concreto, l'associazione sta infatti lavorando alla selezione degli arredi per fare in modo che, appena terminate le opere edili ed impiantistiche, i locali possano ospitare mobili, letti, sanitari e tutto quanto necessario per renderli realmente abitabili. Le attività di sostegno economico che l'associazione ha messo in campo stanno dando frutti concreti e ciò permetterà al cantiere di evolvere e concludersi nei tempi previsti.

Intanto si avvicina il Natale... E omni-presente come accompagnamento dei piatti a base di carne pure nella cucina sudtirolese, in particolare assieme allo speck. In Alto Adige inoltre è usanza portarne una porzione in chiesa in occasione della messa di Pasqua. Il kren così benedetto si dice abbia la virtù di allontanare i serpenti per un anno intero da chi ne abbia consumato in questa festività.

Un'altra salsa di rafano viene preparata nella misura delle tre parti, cioè una parte di maionese, una di mollica di pane (ammollata nel latte, spremuta e infine ridotta in poltiglia) e una di radice grattata finemente, il tutto corretto di sale con un'aggiunta di aceto, che servirà alla conservazione. Ma come la fa la sorella di mia suocera? Lei trita il rafano e lo mette sotto aceto, per poi mischiarlo a del pane bagnato nel latte! Una delizia! Ma non tenetela in frigo più di tre/quattro giorni, non si conserverà! Siate fantasiosi e gustatela!

Un'altra salsa di rafano viene preparata nella misura delle tre parti, cioè una parte di maionese, una di mollica di pane (ammollata nel latte, spremuta e infine ridotta in poltiglia) e una di radice grattata finemente, il tutto corretto di sale con un'aggiunta di aceto, che servirà alla conservazione. Ma come la fa la sorella di mia suocera? Lei trita il rafano e lo mette sotto aceto, per poi mischiarlo a del pane bagnato nel latte! Una delizia! Ma non tenetela in frigo più di tre/quattro giorni, non si conserverà! Siate fantasiosi e gustatela!

Casa del caffè Vergnano ha contribuito generosamente con la gratuità a Giglio di 1.200 lattine da 250 gr. di Arabica 100%, che potrete trovare presso Hobby Cuto, (proprio sotto casa Giglio) la quale ha allestito un banchetto natalizio esponendo oltre alle lattine, i manufatti della Convoglio Onlus che sosterrà fino a tutto il 2018

Paola Delpiano



casa Giglio.

In terzo luogo, se farete spesa da Feltrinelli a Le Gru o da Decathlon a Moncalieri non dimenticatevi di partecipare all'iniziativa "PACCHI" ... appena fuori il negozio potrete infatti trovare i volontari Giglio che, se vorrete, incareranno in maniera esemplare il vostro acquisto in cambio di una piccola offerta.

Ma se qualcuno vuole divertirsi e passare una serata rilassante e piacevole il consiglio è di andare a vedere **La Locandiera di Goldoni** messa in scena dalla compagnia teatrale **In Palcoscenico** (molti attori professionisti). Curato dalla regista Rossana Dassetto Daidone, il testo è rispettato nelle sue caratteristiche classiche e nello stesso tempo valorizzato da incursioni nella contemporaneità delle quali non sveliamo nulla per non togliere la curiosità ai futuri spettatori. La prossima data in cartellone a Poirino presso il SALONE Italia Via Guglielmo Marconi 12 il 20.01.2018.

In tre repliche, La locandiera ha ottenuto oltre 600 spettatori. Ma il cantiere Casa Giglio è visitabile, con opportune visite guidate, alle scuole, alle aziende, ai privati poiché è sorta l'esigenza di personalizzare ogni spazio della casa. Casa Giglio è una casa aperta alle famiglie, alla vita quotidiana. Per info: info@giglio-onlus.it.

L'ANGOLO DEL LETTORE

Vorrei segnalare su queste pagine un inconveniente che con l'attuazione del senso unico in discesa del tratto di strada da piazza Beria a via Massimo d'Azeglio si è aggravato ulteriormente, causa l'incivile comportamento di alcuni cittadini. Mi riferisco a chi parcheggia la propria auto nell'incrocio di Strada Moncalieri con via Beria e via Gauthier. Chi arriva a Revigliasco da Moncalieri per entrare nel centro storico è obbligato, ora con il senso unico, a percorrere tutta strada Moncalieri e svoltare a sinistra in via Beria per andare in centro verso la chiesa, facendo una stretta curva a gomito. Purtroppo in quell'incrocio sono sempre parcheggiate delle auto, sempre le solite. Mi domando se chi costantemente posteggia così in malo modo ha un po' di cervello e soprattutto senso civico. Già più volte ho segnalato alla polizia municipale di Moncalieri questo malcostume, ma purtroppo a Revigliasco i vigili urbani sono fantasmi e non vengono, forse, perché pensano che Revigliasco non sia nel proprio Comune. Vi invio anche un'immagine oltremodo eloquente sperando che il colpevole abbia un attimo di vergogna

Lettera firmata



L'avaro di Molière alla piemontese

Il primo incontro fra Giorgio Molino e l'opera di Molière risale a parecchi anni fa, con lo spettacolo **Il Malato immaginario**. Molino ne fece allora un adattamento, trasponendo la trama settecentesca ai giorni nostri e dimostrando come l'amara ironia e la satira molieriane si potevano adattare ad un teatro di forte impronta regionale, che eredita dai Pezzana e dai Modena della Regia Compagnia Teatrale Sabauda le affinità storiche, culturali e linguistiche della Francia. Con L'avaro, altro grande archetipo nato dal genio del drammaturgo francese, si tenta un'operazione analoga. Del resto, a proposito dell'universalità dei temi trattati, lo stesso Molière amava confessare che lo



spunto drammaturgico per l'opera gli proveniva dall'Aulularia di Plauto, un testo di oltre duemila anni fa... L'avaro Arpagone diventa così per Giorgio Molino un vecchio

gestore di banco dei pegni, vedovo e con due figli ormai grandi, che, cessata l'attività, si deve destreggiare fra contenziosi con l'erario e guai con l'intendenza di finanza,

La fioca

Cite farfale bianche e lingere a calo pian, senza rabel quatand pra vigne e bruere con 'n bianch morbid mantel

Mantel che a quata indifferentement la volta andorà 'd la Cesa granda sfidand 'l vent per forme 'na ghirlanda

Dzora la Capela veja 'd la val con 'l so cop ad lose adasiot, rispetand un ritual cercand 'd programè la dose

Le masnà stupie, jèui spalancà a l'han martess 'd sorte scarpise sta bianca spianà gioios, an cost ambient ovatà

La noit a cala ansima al tapiss 'l silensi as fa pi profond domani la magia d'ancheuj a spariss e i sogn as na van per 'l mond

'L mond dorà 'd la fantasia che dal profond del cheur a vola con 'jale 'd la poesia, butand da part la nostalgia

Guardo ancantà i bianch fioch che dal ciel a poch a poch a calo 'n sla tera pian-pianot per evitè pauta, moijss e pacioch

E dop.....pi niente mach pas, calma, silensi e.....ore voide e lente.

La neve

Piccole farfalle bianche e leggere scendono piano, senza rumore coprendo prati vigne e brughiere con un bianco morbido mantello

Mantello che copre indifferntemente il tetto indorato della chiesa grande sfidand il vento per formare una ghirlanda

Sopra la cappella vecchia della valle con il suo tetto di pietra pian piano, rispettando un rituale cerando di programmare la dose

I bambini meravigliati, gli occhi spalancati non vedono l' ora di uscire a calpestare questa bianca spianata gioiosi, in questo ambiente ovattato

La notte scende sul tappeto i silenzi si fanno più profondi domani la magia d'oggi svanisce e i sogn ne vanno per il mondo

Il mondo dorato della fantasia che dal profondo del cuore vola con le ali della poesia mettendo da parte la nostalgia

Guardo incantata i bianchi fiocchi che dal cielo poco a poco scendono sulla terra pino piano per evitare fango, pozzanghere

E poi ... più nulla solo pace, calma, silenzio e ... ore vuote e lente

Luisella, ferve 2014

L'immobiliare numero uno al mondo

RE/MAX

a Moncalieri è

HOME SERVICE

Strada REVIGLIASCO, 123

Un Team di consulenti al tuo servizio

011.374.78.15

Vi auguriamo Buone Feste!

Cà Mia Restaurant

Str. Revigliasco, 138
10024 Moncalieri, Torino
Tel/fax 011 647 2808

www.camia.it
camia@camia.it

RISTORANTE

Dehor

VIVAIO DELLA COLLINA

Produzione e vendita al dettaglio ed all'ingrosso di piante da giardino

Via Baracca - fraz. Revigliasco - 10024 Moncalieri (TO)
tel. 333.682644

TRATTORIA TIPICA PIEMONTESE

LATAVERNA DI FRA' FIUSCH

specialità: GRAN FRITTO MISTO Bagna Caöda con verdure

Aperto solo la sera
Sabato e Domenica anche pranzo

Via Beria, 32 - Revigliasco (To) - Tel. 011.860.82.24

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU

Riasch Giurnal

TELEFONA AL 377.2691612

CMT SRL

Costruzioni Metalliche Torino

Via Asti, 57 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011-9493319 Fax. 011-9493327

Arredo negozi - Recinzioni
Studi e progettazioni su misura

Pensiero Breve

Ho sempre pensato al Natale come ad un bel momento.

Un momento gentile, caritatevole, piacevole e dedicato al perdono.

L'unico momento che conosco, nel lungo anno, in cui gli uomini e le donne sembrano aprire consensualmente e liberamente i loro cuori, solitamente chiusi.

Charles Dickens



Farmacia San Martino

Apri nel Settembre 2012, della Dott.ssa Laura Giannantoni, trasferitasi nel Febbraio 2015 dal lato opposto di via Beria, con una sede nuova e moderna. Offre oltre a tutto ciò che si può trovare in farmacia: farmaci omeopatici, veterinari, autoanalisi del sangue, oltre ad un centro estetico e studio di osteopatia. Effettuano test del capello, e test paternità pre e post natale. Attenti fanno anche le punture



Parrucchiera Angela

Dal 1993 sempre con la stessa titolare, la Sig.ra Angela. Sempre disponibile per tutti i servizi Hair Style fa anche taglio da uomo ma come dice lei "Da uomo solo per i paesani conosciuti" dice sempre che stranamente, e ripetiamo stranamente, nel suo negozio "Non si spettegola", facciamo finta di crederci. Ambiente decisamente familiare e amichevole.



Gastronomia Pelletteri

Nasce il 1 Gennaio del 2000, in primis come mini market con spiccata attenzione alla gastronomia casalinga, salumi e formaggi, e dall'ex enoteca della collina portano i vini a Revigliasco con la particolarità del vino sfuso con tanti assortimenti. Aperti anche la domenica mattina.



Pan di zenzero

Nasce il 21 Settembre 2017, è la torteria che sà di felicità. Puoi trovare dolci buoni e golosi per grandi e piccini. Un luogo dove rilassarsi gustando una selezione di infusi e the biologici e un buon caffè. Presidio slow food.



BUONE VACANZE

— BUON NATALE —

— DAI NOSTRI ESERCENTI —



La Fattoria Piemontese

Nata il 18 settembre 2010 macelleria e non solo, la specialità sono i tramezzini e soffocini di carne. Tantissime le carni tipiche piemontesi della provincia. Tante anche le specialità e i formaggi che arrivano direttamente dalla Sardegna come i tipici pecorini. Una delle poche realtà dove il papà tramanda passione e mestiere al giovane figlio Kevin contentissimo di portare avanti l'attività.



il Ciliegio Florito

Azienda agricola Revigliaschese da una decida d'anni con il banco al mercato in piazza Beria con mamma Angela e il figlio Alessandro. Con frutta e verdura di stagione solo del nostro territorio e con specialità di antipasti piemontesi e marmellate in barattoli fatte in casa, preparate con la ricetta di mamma Angela. Presenti in tutti i sabati mattina.!!!



Fra' Fusch

Dal 1997 ristorante che prende il nome dal più noto personaggio storico di Revigliasco il conte Filippo Parpaglia, detto "Fra'Friusch", ambiguo alchemico, che per espletare le sue colpe occulte si ritirò a vita monacale. Specialità del ristorante oltre ad una cucina tipica piemontese sono gli "Agnolotti d'asino in salsa Barbera".



Ristorante Cà Mentin

Di Enzo Gola. Il nome deriva dal nonno Clemente detto Mentin, quindi la casa di Clemente. Nasce il 2 gennaio 2013 dopo l'esperienza trentennale in un locale storico della collina. Cantina ricca di vini eccezionali con più di 4000 etichette, una vera eccellenza. Cucina piemontese rivisitata e anche pesce, specialità della casa uovo in raviolo di Cà Mentin farcito di seirass e spinaci condito con burro di malga Parmigiano e tartufo. Cucina autentica e ricercata.



El Panatè

Nasce il 6 Novembre 1982, panificio e pasticceria con produzione propria di torte e pasticceria varia. La specialità è il TORCETTO ALLO ZAFFERANO ricetta rara e antica riscoperta dalla ProLoco di Revigliasco. Aperta dal lunedì al sabato mattina.



Edicola Tabacchi Cavallero Elisa

Negoziò della Sig.ra Elisa dal Luglio 2006, oltre che tabacchi e giornali, vende cancelleria varia, dolciumi e offre i servizi Lottomatica, oltre che fotocopie, stampe e francobolli. Ma la particolarità pare sia la vasta scelta di caramelle denominata "Pastigliaggi".