



APS - Associazione
di Promozione Sociale

UNITRE

Alpignano - Caselette - Pianezza

UNIVERSITA' DELLE TRE ETA'

Anno XXIX Nr. 120 Marzo 2024 A cura del
Servizio Stampa presso Segreteria, via Matteotti 2
Alpignano (TO) - ☎ 011.9662626

mail: unitre.alpia@libero.it
NOTE e NOTIZIE
www.unitrealpica83.it
www.facebook.com/unitre.alpica

Pubblicazione gratuita riservata agli associati
di Alpignano, Caselette e Pianezza
diffusa esclusivamente all'interno dell'Associazione

Il Presidente e il Direttivo
augurano a tutti i soci, con tutto il cuore,
una serena

Buona Pasqua



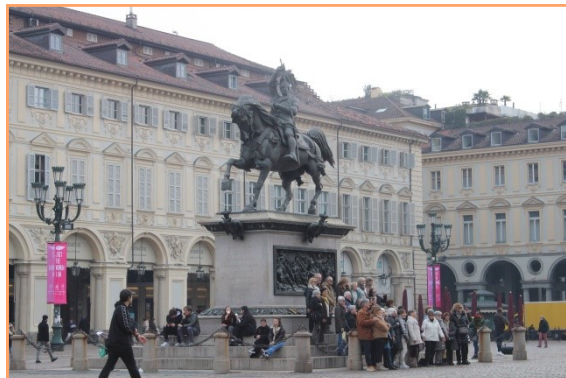
16 FEBBRAIO 2024 – TOUR DEI CAFFÈ STORICI DI TORINO

Un dolce viaggio nel tempo e nella storia

Nella nostra città si respira sempre un non so che di antico, di nobile. Anche un semplice caffè ha un gusto diverso a seconda dei locali, tutti contraddistinti da un fascino ed un'eleganza senza tempo. Tra specchi antichi, boiserie, tappezzerie e damaschi, eleganti candelieri e piatti di porcellana, le dolcezze della città deliziano occhi, anima e palato.

Con grande piacere ci siamo immersi in queste atmosfere vivendo un pomeriggio speciale.

ci siamo ritrovati in ventidue ai piedi del monumento ad Emanuele Filiberto di Savoia in Piazza San Carlo dove ci attendeva Simona, la nostra storica guida. Subito lì di fronte siamo entrati nel **Caffè Torino** inaugurato agli inizi del Novecento. In un'atmosfera di altri tempi, tra marmi pregiati e lampadari sontuosi, vi si possono gustare alcune delle tradizionali delizie torinesi come i gianduiotti. Sul marciapiede antistante l'ingresso è posizionato il toro di bronzo, tradizionale tappa scaramantica per turisti e torinesi che calpestandolo credono porti loro fortuna.



La seconda tappa è stata il **Caffè San Carlo**, il salotto di Torino, che ci ha accolto con le luci del monumentale lampadario di Murano, un ambiente sfarzoso decorato con stucchi, statue e marmi pregiati e l'eleganza delle salette laterali, adorne di affreschi, dedicate agli incontri riservati. Risalente al 1822 è uno dei Caffè più eleganti della città, il primo Caffè in Italia ad adottare l'illuminazione a gas. All'epoca era il luogo frequentato da scapigliati, carbonari e patrioti ed ha sempre avuto l'allure da caffè "alternativo", ritrovo per intellettuali e scrittori; si ricordano Croce, de Amicis, Dumas, Levi e Gobetti. Oggi è apprezzato soprattutto per le sue pregiate miscele di caffè e la sera si trasforma in ristorante.

Abbiamo poi visitato la **Cioccolateria Domori**, cioccolateria artigianale che nel nome richiama i due mori, alludendo alla provenienza da Venezia del fondatore. Lì ci hanno offerto cioccolatini e cioccolata calda e ci è stata illustrata l'origine di questo particolare cioccolato ricavato dalle fave del cacao Criollo, qualità rara coltivata in Ecuador nella piantagione di proprietà della ditta stessa.

Il tour è proseguito verso Piazza Carignano e già da lontano si è potuto scorgere il caratteristico carrettino simbolo del **Caffè Pepino**, fiore all'occhiello del marchio Gelati Pepino 1884, azienda familiare, giunta alla quinta generazione, che da oltre 130 anni produce gelati di alta qualità. L'emblema è il mitico "pinguino".

Due passi ed eccoci davanti al Ristorante del Cambio dove, nei locali dell'antica farmacia trasformata in **Caffè Cambio**, si fa la fila per accaparrarsi i croissants cubici, una novità divenuta vera e propria moda che ha contagiato i torinesi e soprattutto i turisti.

Raggiunta la Galleria Subalpina, dalle ampie vetrine abbiamo potuto ammirare gli interni eleganti ed affollati del **Caffè Baratti & Milano**. L'ambiente Art Nouveau è opera dell'architetto Casanova e, con i suoi rivestimenti in legno e marmo, è lo specchio dell'eleganza e della nobiltà di Torino. È famoso per il cioccolato, i gianduiotti, i cremini e per aver ricevuto lo stemma di fornitore dalla Real Casa Savoia.

Poco più in là, di fronte a Piazza Castello, ecco il **Caffè Mulassano**. Aperto nel 1907, fu ritrovo abituale della nobiltà torinese, ma anche degli artisti del Teatro Regio, poco distante.



Il Caffè è famoso anche perché qui è "nato" il tramezzino, il soffice panino a forma di triangolo. L'invenzione si deve ad Angela Demichelis Nebiolo e al marito Onorino, due torinesi espatriati in America che, di ritorno nella loro città natale, nel 1925 acquistarono il locale che la famiglia Mulassano aveva posto in vendita.



Si è raggiunto poi il **Caffè Fiorio**, in via Po, che dal 1780 è un'istituzione: frequentato da Cavour, Rattazzi e d'Azeglio è anche detto "caffè dei codini" perché di qui passavano aristocratici e ufficiali ed anche "dei Macchiavelli" per le lunghe disquisizioni politiche che si tenevano.

Le sale interne sono di un'eleganza pura: velluto rosso, divanetti e pareti damascate.

Famosissimo il gelato al Gianduja servito nelle celebri "coppe Fiorio".

Qui, da una sala interna, con una bella scala si accede al piano superiore dove ci aspettava una merenda con **bicerin**, storica specialità torinese a base di cioccolato, caffè, crema di latte o panna, accompagnata da biscottini.

Con questa apprezzata delizia si è concluso un pomeriggio interessante, un percorso nella storia e nelle suggestioni che la nostra bellissima città sempre sa offrire.

Gli storici caffè di Torino sono luoghi di grande valore culturale. Sono stati citati in opere letterarie, hanno fornito ispirazione per ambientazioni cinematografiche, hanno ospitato personaggi illustri, visto nascere idee rivoluzionarie e nelle loro sale sono stati elaborati i progetti politici che hanno condotto all'Unità d'Italia. Un patrimonio che ci si impegna a conservare con un progetto mirato ad ottenere un riconoscimento molto importante: quello di patrimonio immateriale dell'UNESCO.



La richiesta di tale riconoscimento nasce dalla volontà di preservarli e valorizzarli in quanto parte integrante del DNA della città. Il protocollo d'intesa firmato tra l'Associazione dei Caffè Storici di Torino e del Piemonte, Comune di Torino e Regione Piemonte, mira a proteggere questo patrimonio e a prevenire possibili alterazioni nei cambi di proprietà.

Strada facendo, la nostra guida Simona ci ha letto questa poesia di Guido Gozzano che bene ne illustra fascino ed atmosfere.

Foto: Luciana Odasso

LE GOLOSE

*Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.*

*Signore e signorine -
le dita senza quanto -
scelgon la pasta. Quanto
ritornano bambine!*

*Perché niun le veda,
volgon le spalle, in fretta,
sollevan la veletta,
divorano la preda.*

*C'è quella che s'informa
pensosa della scelta;
quella che toglie svelta,
né cura tinta e forma.*

*L'una, pur mentre inghiotte,
già pensa al dopo, al poi;
e domina i vassoi
con le pupille ghiotte.*

*Un'altra - il dolce crebbe -
muove le disperate
bianchissime al giulebbe
dita confetturate!*

*Un'altra, con bell'arte,
sugge la punta estrema:
invano! ché la crema
esce dall'altra parte!*

*L'una, senz'abbadare
a giovine che adocchi,
divora in pace. Gli occhi
altra solleva, e pare*

*sugga, in supremo annunzio,
non crema e cioccolatte,
ma superliquefatte
parole del D'Annunzio.*

*Fra questi aromi acuti,
strani, commisti troppo
di cedro, di sciroppo,
di creme, di velluti,*

*di essenze parigine,
di mammole, di chiome:
oh! le signore come
ritornano bambine!*

*Perché non m'è concesso -
o legge inopportuna! -
il farmivi da presso,
baciarsi ad una ad una,
o belle bocche intatte
di giovani signore,
baciarsi nel sapore
di crema e cioccolatte?*

*Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.*

(Guido Gozzano)



14 marzo - VISITA VILLAGGIO LEUMANN di Collegno

Un villaggio da fiaba alle porte di Torino

Il villaggio Leumann è un quartiere operaio del comune di Collegno costruito alla fine dell'Ottocento per volere di Napoleone Leumann, importante imprenditore di origine svizzera, un villaggio che costituisce uno splendido esempio di edilizia industriale trasformata in arte e completamente integrata nel territorio circostante.

Leumann pensò di far costruire un complesso residenziale intorno al suo Cotonificio, grande e prestigiosa azienda dell'epoca, per la manodopera specializzata che vi lavorava. Così, l'imprenditore svizzero, commissionò all'ingegner Pietro Fenoglio questo complesso residenziale realizzato tra il 1875 e il 1907. Il complesso, in stile liberty, fu costruito su un terreno di oltre 60.000 metri quadrati con una sessantina di edifici comprendenti stabili adibiti a servizi e 120 alloggi abitativi.

Entrare nel villaggio Leumann è come fare un salto indietro nel tempo in un posto davvero incantato costruito a misura d'uomo, un luogo magico dove si respira un'idea diversa di impresa e di relazioni tra gli uomini, operai ed imprenditori.



Lo scopo di Napoleone Leumann era quello di far vivere bene i suoi dipendenti affinché rendessero meglio nel lavoro non avendo troppe preoccupazioni. In pratica era una piccola città nella città, autonoma in tutto e per tutto.

Eravamo in tanti e sono stati formati due gruppi. La visita è stata condotta da una guida che ci ha fatto subito notare le prime tre campate dell'opificio e a seguire un edificio bianco che fungeva da infermeria.

Ai tempi vi erano presenti un infermiere ed un medico 24 ore su 24 ed in seguito fu allestita anche una piccola sala operatoria; era prevista anche un'auto per trasferire agli ospedali di Rivoli o di Torino i casi più gravi.

La visita è proseguita camminando fra le case fino al Convitto che era gestito dalle suore ed ospitò fino a 130 ragazze dai 13 anni in su.

Abbiamo poi visitato l'edificio adibito a bagni pubblici, tre maschili e tre femminili e, ai piani superiori dello stabile, abitavano gli addetti alla gestione e pulizia dei bagni.



Le casette degli operai erano divise in alloggi, ciascuno con un'entrata individuale, con due camere al piano inferiore e due al piano superiore. Le finestre erano dotate di portavasi affinché potessero essere abbellite con fiori. Per la cura e la manutenzione dei giardini e degli spazi comuni, c'era a disposizione anche un giardiniere.



Gli occupanti avevano l'obbligo di mantenere le proprie abitazioni in buono stato e c'era un ispettore che verificava la buona conduzione degli alloggi sia all'interno sia all'esterno.

I vicini delle casette dovevano avere gli stessi turni di lavoro per non disturbarsi a vicenda.

Siamo poi tornati sui nostri passi, passando davanti agli edifici dell'opificio. In uno di questi, al pianterreno, c'era l'asilo nido in cui era impiegata una puericultrice ogni 3 bambini e le mamme, durante la giornata, potevano assentarsi temporaneamente per allattare i propri figli e poi tornare al lavoro.



Ai piani superiori abitavano il Direttore di Stabilimento ed altri dirigenti, in modo da non essere costretti a trasferirsi quotidianamente ed essere sempre presenti sul posto di lavoro.



Ad uno degli edifici all'ingresso è posta una targa voluta dai dipendenti in occasione del cinquantenario della fabbrica (1875 – 1925) che riporta la seguente iscrizione: "A Napoleone Leumann che nell'opera cinquantenaria unì sempre alla mente creatrice del lavoro amore nobilmente benefico per i lavoratori. Le maestranze con filiale animo riconoscente."

Su corso Francia siamo passati davanti all'Ufficio Postale che in origine serviva solo per i dipendenti ed in seguito fu aperto a tutti gli abitanti.

Un vialetto conduce alla chiesa dedicata a Santa Elisabetta. Pur essendo calvinista, Napoleone Leumann volle dotare il villaggio di una chiesa cattolica e nel 1907 commissionò il progetto all'ingegner Pietro Fenoglio. È una delle pochissime chiese in Italia realizzate in stile Liberty, pur riportando anche alcuni elementi stilistici eclettici. Non aveva dipinti di Santi ma era comunque decorata con segni cristiani in modo da non urtare la sensibilità di alcuno. Era anche riscaldata attraverso delle serpentine che correvano lungo il pavimento. In seguito furono aggiunte alcune statue, tra cui Santa Agata, patrona delle tessitrici.



In un altro edificio, a piano terra, da un lato c'era il Circolo Impiegati e dall'altro una Cooperativa alimentare. I dipendenti avevano dei buoni spesa per fare acquisti a prezzo di costo e i gestori erano dipendenti dell'opificio. Ai piani superiori alloggi per dipendenti.

Lì a sinistra un altro edificio era adibito al piano inferiore ad asilo infantile e al primo piano a scuola elementare dalla prima alla quinta: classi miste fino alla quarta e, probabilmente, dalla quinta separati maschi e femmine. Le maestre che venivano da fuori erano alloggiate al piano superiore.



Successivamente alla crisi degli anni '70 il cotonificio Leumann chiuse e si temette il peggio per questo splendido complesso residenziale. Fortunatamente gli immobili divennero proprietà del comune di Collegno che si fece garante della salvaguardia di questo borgo e dell'assegnazione delle case rimanenti secondo le norme dell'edilizia popolare.

Oggi il villaggio è ancora abitato da alcuni operai del Cotonificio Leumann e da un altro centinaio di famiglie cui sono state assegnate le abitazioni.

Sono numerose le iniziative culturali, sociali e ricreative proposte dall'Associazione Amici della Scuola Leumann, un ente no-profit nato per salvaguardare e valorizzare il territorio.

Al termine della visita siamo stati accolti in una sala dove i nostri due gruppi si sono riuniti per consumare una merenda a base di torte, cioccolata calda, acqua e tè.

Luisa Belli



*Foto: Luciana Odasso
LuisAa Belli*

Carlo Marochetti, da Torino all'Etoile e Westminster

L'arco di trionfo di Parigi ed il Palazzo di Westminster hanno in comune qualcosa: un filo che porta il nome di Torino e di Carlo Marochetti.

Carlo Marochetti nacque a Torino, in via Principe Amedeo 31, il 14 gennaio 1805.

Il padre Vincenzo era un abile avvocato al servizio di Napoleone Bonaparte, fu segretario generale del governo provvisorio piemontese, professore di eloquenza all'Università di Torino e sottoprefetto a Chivasso.

Per esigenze d'ufficio ben presto la famiglia si trasferì a Parigi, acquistando il castello di Vaux-sur-Seine, un elegante maniero abitualmente frequentato dall'alta aristocrazia francese, nobili piemontesi e numerosi artisti.

Carlo dimostrò fin da giovanissimo l'inclinazione per la modellazione, studiò a Parigi presso il classicista Bosio, iniziò a frequentare lo studio dello scultore e l'atelier del pittore J.A. Gros.

Tornava spesso in Italia per perfezionare gli studi presso le prestigiose Accademie di Roma e Torino.

La prima notorietà giunse proprio grazie all'Accademia Albertina di Torino, che commissionandogli diverse statue, fece sì che il suo nome fosse reso celebre oltralpe, cosa che porterà Carlo Marochetti ad esporre una sua opera, l'Angelo Ribelle, all'importantissimo Salon de Paris del 1831.

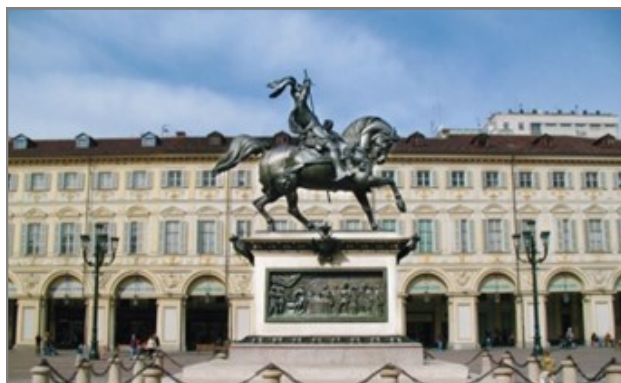
Nonostante la giovane età e la carriera ancora breve, nel 1833 arrivò la grande occasione: Parigi lo volle assieme allo scultore François Rude per realizzare i rilievi dell'Arco di Trionfo dell'Etoile.

Qui Carlo Marochetti scriverà una pagina importante della storia dell'arte, raffigurando la Battaglia di Jemmapes e conferendo all'arco il suo aspetto imponente ed elegante al tempo stesso.

Da questo momento in poi svilupperà il suo personalissimo stile, figlio del gusto romantico nella scultura, nonostante una formazione nettamente classicista resa evidente dalla sua passione per il tema storico e cavalleresco.

Nello stesso periodo realizzerà quello che all'epoca venne universalmente considerato il capolavoro della scultura equestre dell'Ottocento, il monumento a Emanuele Filiberto di Savoia, comunemente noto col nome piemontese di Caval ëd Bronz, che ancora oggi è considerato uno dei simboli caratteristici della città di Torino. In quest'opera gli effetti di movimento e di luce si intensificano nel rilievo del basamento raffigurante la "Battaglia di San Quintino".

La critica dirà: *"Il duca sabaudo vi è raffigurato nell'atto di ringuainare la spada in segno di vittoria e di pace dopo la battaglia di San Quintino e al lieve arretramento del suo busto corrisponde quello dell'impaziente cavallo, cosicché il gruppo ne riceve una straordinaria vivacità ben composta ed equilibrata nei suoi volumi"*.



Curiosamente l'opera però fu realizzata a Parigi, esposta nel 1838 nel cortile del Louvre e solo successivamente trasportata a Torino e posta in Piazza San Carlo. Essa costituisce uno degli apici del gusto romantico nella scultura europea, fu particolarmente apprezzata e, tra il 1840 e il 1850, fruttò allo scultore molte commissioni per monumenti equestri in tutta Europa.

A Parigi, nel 1839, ricevette la Legion d'Onore e nel 1841 gli fu confermata la naturalizzazione francese che aveva ereditato dal padre. Tali riconoscimenti gli fecero incrementare ulteriormente le commissioni per i monumenti pubblici.

Carlo Marochetti, benché ancora giovanissimo, era ormai considerato uno dei più grandi scultori al mondo e un numero incredibile di sue opere erano già visibili nelle più importanti piazze d'Europa.

Per una normale carriera sarebbe già un risultato incredibile, ma la corsa del torinese non si arresta.

Nel 1848, a seguito dei moti rivoluzionari che portarono alla deposizione di Luigi Filippo d'Orléans, suo carissimo amico, Carlo Marochetti si trasferì a Londra e anche qui il suo talento esplose in fretta.

Dopo molte partecipazioni alle esposizioni della Royal Academy gli viene commissionata la statua equestre dedicata a Riccardo Cuor di Leone a Westminster, edificio di Londra in cui hanno sede le due camere del Parlamento del Regno Unito, quella dei Lord e quella dei Comuni.

Questa non sarà la sola volta che il torinese lavorerà per la casata britannica, poiché realizzerà di lì a breve anche la statua della principessa Elisabetta Stuart, situata nella chiesa di San Tommaso a Newport, ed il monumento al Duca di Wellington a Glasgow.

In realtà il trasferimento a Londra non recise i contatti con la Francia, dove Carlo Marochetti conservò la proprietà del castello di Vaux in cui soggiornò regolarmente con familiari e amici e dove raccolse preziose collezioni.

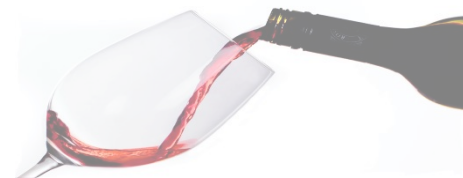
Morrà in Francia, a Passy, nel dicembre del 1867 ospite della cognata, contessa De Sade, ma non prima di aver regalato al mondo altre incredibili opere, alcune delle quali sono tutt'oggi esposte al Museo del Risorgimento e all'Accademia Albertina.

La città di Torino, nel 1896, gli dedicò una targa apposta sulla casa natale al n. 31 di via Principe Amedeo a testimonianza che Carlo Marochetti fu un torinese insigne di cui andare fieri.



Laura Gaudenzi

PIACERE... SONO IL VINO



Parlare di vino è estremamente complicato perché riguarda le competenze di tante figure professionali diverse. Ovviamente tutto parte dai viticoltori, ma poi ci sono gli enologi o wine makers, gli agronomi, i geologi, i biologi - e solo per la parte più scientifica - ma poi i sommelier, i commerciali, i brokers e i buyer nazionali ed internazionali, gli esperti in comunicazione, giornalisti o influencer, ognuno con le proprie competenze, tutto non si può sapere.

Niente di tutto questo, scopo di questa "chiacchierata" è semplicemente quello di dare qualche conoscenza di base, per indirizzarvi verso un buon acquisto da produttore, enotecario, grande distribuzione oppure on-line, o anche solo farvi fare bella figura in una cena tra amici, in casa o al ristorante.

Dimenticate la figura di James Bond o del protagonista del film "Il Sommelier" dove i protagonisti riconoscono (o ci provano) provenienza, annata, produttore di singoli vini. È pura finzione cinematografica. Già è difficile indovinare una tipologia di vino, come complesso è riconoscere gli aromi ed i profumi, ci vogliono tanti assaggi e tanta esperienza, ricordando che non si può conoscere quello che non si è mai incontrato. E comunque si vive bene lo stesso.

Partiamo dalla definizione di vino.

Prodotto della fermentazione alcolica del mosto di uve fresche o parzialmente appassite con la presenza o meno di vinacce. E qui nasce un primo problema. La legislazione europea dal 2021 permette di chiamare vino prodotti totalmente o in buona parte de-alcolizzati, mentre per la legislazione italiana si possono chiamare vino solo i prodotti che superano gli 8 gradi, totalmente o parzialmente sviluppati. Problema che il sistema vino italiano dovrà affrontare nel breve e di non facile risoluzione tecnica.

I vini possono essere fermi, frizzanti, passiti, novelli, spumanti, speciali.

Tutti i vini hanno come partenza un vitigno, che nella legislazione europea può essere solo della famiglia Vitis Vinifera. Nel mondo ci sono circa 8.000 varietà di Vitis Vinifera, di cui circa 1.250 hanno valenza commerciale; in Italia sono oltre 300. Certe varietà sono presenti praticamente in tutto il mondo e sono universalmente conosciute come vitigni internazionali. Cabernet Sauvignon e Frane, Pinot Nero, Merlot e Syrah i più noti a bacca nera, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling e Pinot Bianco per i bianchi.

A uve bianche e nere corrispondono solitamente vini bianchi e rossi essendo la provenienza del colore dalle bucce (con l'eccezione di rare varietà tintorie), ma non è sempre detto, si possono ottenere vini bianchi - e lo sono gran parte degli spumanti - da uve rosse, in particolare il Pinot Nero, ma non solo, non facendo venire in contatto il mosto con le bucce.

Il colore dei vini fermi e frizzanti sia rossi che bianchi dipende dal colore originale degli acini, dai tempi e temperature delle macerazioni delle bucce sul mosto, variando dal quasi violaceo all'aranciato scarico per i rossi e dal giallo paglierino con riflessi verdini all'oro carico per quelli bianchi. I metodi di affinamento e l'età dei vini porteranno ad ulteriori variazioni cromatiche. La differenza tra vino fermo e frizzante sta nella presenza della CO₂ (anidride carbonica) in bottiglia, quasi nulla nei fermi, circa un'atmosfera nei frizzanti.

I rosati sono vini da uve rosse in cui la macerazione delle bucce sul mosto dura dalle pochissime ore a un massimo di un paio di giorni. È vietato creare rosati unendo vini bianchi e rossi, con l'eccezione degli spumanti rose'.

Vini Passiti. Sono vini che nascono dalla vinificazione di uve appassite sotto varie formule: sulla pianta, al sole, in specifici locali di appassimento o con il ghiaccio per gli *icewine*. Il principio è sempre quello di ridurre l'acqua negli acini per aumentare la concentrazione zuccherina e di altre componenti complesse che danno corpo e aromi particolari al futuro vino. In questa maniera si riduce di molto la quantità prodotta creando vini da abbinare a dessert o formaggi erborinati o spesso ancora meglio gustati da soli, *in meditazione*.

Vini Novelli. Sono vini che vanno bevuti molto giovani ma non sono vini nuovi perché sono il frutto di una lavorazione particolare che è quella della macerazione carbonica. Le uve vengono messe in grappoli interi in un serbatoio chiuso alla cui base c'è del mosto in inizio fermentazione e pieno di anidride carbonica. Dopo qualche giorno quest'uva verrà pigiata dando vita a vini subito pronti, molto morbidi e fruttati. In Italia dopo un iniziale successo questa tecnica è stata via via sempre meno utilizzata, mentre ha ancora grandissimo successo con i Beaujolais da uve Gamay nel sud della Borgogna.

Vini Spumanti. Due grandi famiglie di spumanti con due lavorazioni totalmente diverse. Il metodo classico con rifermentazione in bottiglia e il metodo Charmat con fermentazione in autoclave.

Metodo Classico. È quello del vino più iconico al mondo, lo Champagne, ma anche dei Cavas spagnoli e degli italiani Franciacorta, Trento ed Alta Langa. È quello della rifermentazione in bottiglia, già in parte codificato nella seconda metà del diciassettesimo secolo dalla figura mitica dell'Abate Dom Perignon. Si parte da un vino base, solitamente per lo più da uve Pinot Nero o Chardonnay, ma non solo. A questo viene aggiunta una miscela, detta tirage, fatta di zuccheri e lieviti che favoriscono una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, che può durare anni, sviluppando alcool e una CO₂ fino a 6

atmosfera. Le bottiglie tappate con tappo corona partono orizzontali, vengono ruotate giornalmente e inclinate fino ad essere verticali. A questo punto si dovranno eliminare le fecce accumulate sul collo che devono essere fatte uscire. Viene gelato il collo della bottiglia, si forma un cilindretto di ghiaccio che viene espulso con le fecce. A questo punto la bottiglia viene rabboccata con il *liqueur d'expédition* composto da vino e zucchero con varie gradazioni, ritappata con tappo sughero e poi messa in vendita. A seconda della quantità di zucchero immessa gli spumanti possono essere *pas dose'*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *dry*, *demi sec*. Sono caratterizzati dai tipici sentori di crosta di pane e vaniglia. Possono derivare da sole uve bianche (blanc de blancs), da sole uve nere (blanc de noir) ma molto più spesso da cuvée delle due tipologie. Se le uve derivano da un'unica annata si chiamano *millesimati*, ma molto più spesso sono assemblati di annate diverse.

Metodo Charmat. Chiamato anche Martinetti è quello della rifermentazione in autoclave, grandissimi recipienti in cui la rifermentazione avviene in tempi molto più rapidi, massimo sei mesi per lo Charmat lungo, sistema molto adatto per conservare i sentori dei vitigni tipo la Glera per il Prosecco o le note molto aromatiche del Moscato per l'Asti Spumante.

Vini Speciali. Sono quei vini che in seguito al processo di vinificazione vengono modificati attraverso ulteriori lavorazioni o aggiunta di componenti. Sono i vini liquorosi e aromatizzati (in realtà sono speciali anche gli spumanti, ma loro meritavano categoria a sé).

Vini Liquorosi. Sono quelli fortificati, a cui viene aggiunto dell'alcool, per aumentare la gradazione alcolica e la struttura complessiva del prodotto. Può essere aggiunto non solo alcol ma anche *mistella* ovvero mosti non fermentati per l'aggiunta di alcol o distillati. Il fine ultimo è quello di aumentare entro certi limiti la gradazione. Questo sistema è stato utilissimo nei secoli passati perché stabilizzava i vini permettendo il trasporto su nave anche per lunghi tragitti. È il sistema del Marsala, del Porto, del Madeira e dello Sherry.

Vini aromatizzati. Sono vini a cui vengono addizionati alcool, saccarosio e sostanze permesse atte a conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino, spesso piante, erbe aromatiche o estratti di erbe aromatiche. Esempi sono il Barolo chinato, i Vermouth e la greca Retsina.

DOCG, DOC, IGT e Vini da tavola. Due sole parole sulla legislazione vinicola vigente. La legge europea fa riferimento ai VQPRD, Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate, che tradotto nella legislazione italiana diventano DOCG (vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), DOC (vini a Denominazione d'Origine Controllata), IGT (vini a Indicazione Geografica Tipica) e vini da tavola. Stanno ad indicare formule di tutela decrescente per quanto riguarda zona di produzione e vinificazione delle uve e dei vini, con l'indicazione dei vitigni ammessi e in quali quantità ed altre informazioni quali il periodo e il contenitore di affinamento, il numero di ceppi per ettaro e così via. Non è necessariamente anche parametro qualitativo: vini DOC o IGT possono essere più buoni di altri con la DOCG. A queste denominazioni possono esserne aggiunte altre, tipo *Riserva* che riguarda l'invecchiamento, *Superiore* che riguarda la gradazione o altre come *Vigna* e le *MGA* (Menzioni Geografiche Aggiuntive) che rappresentano un appezzamento di terreno particolarmente vocato (sono i Cru alla francese). In rari casi si può aggiungere il paese di produzione (es. Barolo di Manforte).

Vini tradizionali, biologici, biodinamici e naturali.

È uno dei maggior temi di discussione con contrapposizioni spesso ingiustificate: tutto il mondo del vino merita rispetto. A mio parere un vino deve essere prima di tutto buono. Questo il punto imprescindibile di partenza. Poi verifichiamo come è stato prodotto, premiando dove c'è stato rispetto del territorio e sostenibilità ambientale. E per finire deve avere un prezzo equo, che premi gli sforzi del viticoltore, ma che sia anche accessibile a chi lo acquista.

Nel **tradizionale** si possono usare in vigna e cantina, ma non è detto che lo si faccia, tutti gli aiuti che la legge consente. I vini **biologici** sono soggetti a normative europee che sostanzialmente comportano divieti: solo il piretro come insetticida, zolfo e rame a combattere oidio e peronospora ed altri vincoli di cantina. Sono certificati da enti terzi.

Mentre i vini biologici sono caratterizzati essenzialmente da divieti, i vini **biodinamici** sono caratterizzati da quello che si può fare. Seguono le indicazioni della filosofia dell'agricoltura di uno scienziato e filosofo austriaco, Rudolf Steiner, basate su un insieme di pratiche come il compostaggio (che si usa anche nel tradizione e nel biologico), l'uso di preparati molto particolari, la rotazione delle coltivazioni di supporto, l'idea del benessere delle piante, in questo caso le viti. In cantina l'uso dei solfiti è ridotto al minimo, non si usano lieviti selezionati. Non esistono veri e propri disciplinari per i biodinamici, anche se le associazioni a cui aderiscono danno indicazioni a volte anche precise.

I vini **naturali** sono quelli più discussi, perché è termine che non piace alla comunità scientifica, seguono i dettami del biologico e del biodinamico rifiutando in cantina ogni forma di additivi e coadiuvanti, con l'eccezione di quantità limitatissime di solfiti. Non sono certificati, ma in questo momento godono di grande popolarità.

Chiudo rubando due frasi, una di Edoardo VII: "il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva. Si gusta, si sorseggia ... e se ne parla" ... la seconda è di Goethe: "la vita è troppo breve per bere vini mediocri..."

PROSIT ... buon vino a tutti.

*Enrico Bertolotto
Docente del Corso "Storia e tradizione del vino"*



Antonio Benedetto Carpano il piemontese che inventò il vermouth.

“A.B. Carpano, nel 1786, in questa casa creò il suo vermouth, primo di una industria tipica e tradizionale che molto contribuì alla fama e al prestigio di Torino nel mondo”: così recita l’epigrafe sulla lapide in marmo bianco dedicata ad Antonio Benedetto Carpano, posta sotto l’arcata dei portici all’angolo tra via Pietro Micca e piazza Castello dove all’epoca aveva sede la piccola liquoreria del suo inventore.

Antonio Benedetto Carpano era nato a Bioglio, in provincia di Vercelli, nel 1751 da una famiglia della media borghesia. Antonio Benedetto era, a detta di tutti, un uomo di cultura: appassionato delle poesie di Goethe ma pure aggiornato sulle ultime novità in materia agronomica e di scienze naturali. A partire dal 1780 *“lambiccandosi”* nel suo laboratorio di piazza Castello con *“vinattieri”* e speciali, mescolando e macerando erbe e spezie, riuscì infine a trovare una formula adeguata per una bevanda che unisse le virtù originarie del vino a quelle di particolari sostanze aromatiche, che fosse di gradazione non troppo forte in modo da essere accettata anche dai palati più delicati. Alla sua bevanda innovativa diede il nome di vermouth, riadattando il termine tedesco Wermut, col quale veniva designato l’assenzio maggiore, uno degli ingredienti principali del suo distillato.



Nel 1786, ottenuta una regia patente dal re di Sardegna Vittorio Amedeo III, Antonio ne intraprese la fabbricazione usando moscato bianco delle colline di Canelli rinforzato con alcool, dolcificato con zucchero raffinato e ravvivato da particolari estratti di erbe aromatiche. Il prodotto, una sorta di tonico dolce-amaro, venne posto in vendita in una bottega di Torino sotto i portici di piazza Castello, nota dal nome del suo proprietario, il fabbricante di liquori Marendazzo. A questa antica ditta Antonio Benedetto ed i suoi successori rimasero associati per lungo tempo, sia per l’uso di uno spaccio in pieno centro della città, per la vendita al dettaglio, sia per l’esportazione dell’infuso, dopo il successo ottenuto presso la clientela torinese.

La bottega Carpano divenne un punto d’attrazione della città e, dopo la morte del capostipite nel 1821, il nipote e successore Giuseppe Bernardino Carpano decise di dare assetto giuridico alla sua attività e fondò la *“Fabbrica di Liquori e Vermouth Giuseppe Carpano, già ditta Marendazzo”* con sede sotto i portici di piazza Castello al n. 21. Egli provvide inoltre ad ampliare l’attività artigianale della ditta proponendo e lanciando altre variazioni rispetto al prodotto originale: Il vermouth divenne così popolare che la bottega del distillatore piemontese dovette rimanere aperta 24 ore su 24!

Tra i più famosi avventori sono da ricordare lo stesso re Vittorio Emanuele II ed importanti statisti come il conte di Cavour, Massimo d’Azeglio, Luigi Brofferio, Urbano Rattazzi, o poeti, musicisti e scrittori come Giuseppe Verdi, Arrigo Boito e Giuseppe Giacosa.

Si fa risalire al 19 aprile del 1870 la nascita del famoso *“Punt e Mes”*. Si racconta che nella bottega Carpano entrò un agente di borsa preso da una discussione sull’andamento di certi titoli saliti di un punto e mezzo, ordinò il solito Carpano ma questa volta corretto con una mezza dose di china, utilizzando l’espressione dialettale *“punt e mes”*. Era prima di pranzo e nacque così un aperitivo completo che piacque subito, come ebbe a ricordare in seguito il barista dell’epoca Maurizio Boeris.

A fine degli anni ottanta dell’Ottocento la ditta passò ai figli di Giuseppe, Luigi ed Ottavio: essa comprendeva due negozi per la vendita all’ingrosso e al minuto, in piazza Castello e in piazza Vittorio Emanuele, ora Vittorio Veneto, e due magazzini oltre la cinta daziaria, in Barriera di Nizza e a Carmagnola. A fine secolo Carpano ormai tra i maggiori produttori di vermouth piemontesi, partecipò all’Esposizione Generale Italiana a Torino nel 1898. A

inizio Novecento continuò la sua crescita industriale, con la costruzione di uno stabilimento produttivo in via Nizza, ampliato fino a raggiungere i 5000 mq.

Si arriva così alla Prima Guerra Mondiale, che determinò profondi cambiamenti nella storia e nell'economia e, purtroppo, nel 1916 la storica bottega di piazza Castello venne definitivamente chiusa, segnando la fine di un'epoca. Nel 1917 la vedova di Ottavio, Matilde Govone, assunse le redini della Società.

Poi nel 1939, all'alba della Seconda Guerra Mondiale, estinta la famiglia Carpano, la società passò a Silvio Turati, membro di un'importante famiglia di industriali torinesi. Il nuovo proprietario decise di mantenere il marchio e di non cambiare lo stile tradizionale ed artigianale dell'antico stabilimento: nonostante i progressi tecnologici e le innovazioni, infatti, il metodo di produzione rimase invariato.

I bombardamenti del 1° dicembre 1943 distrussero quasi completamente la fabbrica ma, con l'appoggio delle banche, Silvio Turati riuscì a ricostruirla e a far riprendere con il figlio Attilio l'attività a ritmi elevati decretandone il successo economico e commerciale. Nel 1946 la sede di rappresentanza della Carpano venne spostata nel bel Palazzo barocco Asinari di San Marzano di via Maria Vittoria 4, davanti alla chiesa di San Filippo Neri che il cavalier Turati aveva acquistato nello stesso anno.

Il vermouth Carpano si affermò rapidamente a livello mondiale e divenne l'aperitivo per eccellenza negli anni del boom economico. Il pubblicitario Armando Testa inventò il testimonial dell'azienda: "Re Carpano", un simpatico e panciuto re, protagonista di una capillare campagna pubblicitaria. Ma non sono da dimenticare le celebri sponsorizzazioni del marchio, come la squadra ciclistica di Fausto Coppi e poi di Nino Defilippis o, al cinema, con Totò.

Nel 1980, con la morte di Silvio Turati e del figlio Attilio, Romilda Bollati di Saint Pierre, moglie di Attilio, protagonista, in stile tipicamente sabaudo, della vita culturale ed imprenditoriale della città, ereditò la guida della Carpano e seppe tenerne il timone dimostrando grandi capacità. Poi, nel 1982 il marchio venne definitivamente ceduto alla società Branca, che trasferirà successivamente la produzione a Milano.

Attualmente l'ex stabilimento produttivo Carpano di via Nizza 224 ospita Eataly Torino. Al primo piano, nelle stanze che un tempo costituivano l'archivio documenti e gli spazi dedicati all'estrazione delle erbe, alla combinazione degli ingredienti e alla conservazione degli estratti, si snoda un percorso museale che fa rivivere i momenti salienti e la storia della produzione del Vermouth Carpano. Nell'ultima grande sala vi è il famoso logo disegnato da Armando Testa, il *Punt e Mes*. Il logo fa da sfondo ai grandi manifesti pubblicitari e alle fotografie del famoso aperitivo.

Beppe Galliano





SOGGIORNO AL MARE PUGLIA - TORRE CANNE -

ESCURSIONI: CISTERNINO – ALBEROBELLO – POLIGNANO DI NOTTE
POSSIBILITÀ TERME

14 GIUGNO – 29 GIUGNO 2024

Partenze da Alignano e Pianezza 14 giugno – ore 6 circa (da confermare)

1° giorno – 14 giugno viaggio in autobus, pranzo libero. Sosta a **Pescara o simile** per cena e pernottamento.

2° giorno – 15 giugno dopo la colazione in hotel partenza per **Trani** visita e pranzo libero quindi partenza per il villaggio **LE DUNE di TORRE CANNE** - assegnazione camere e cena.

Dal 16 giugno al 29 Giugno soggiorno presso il villaggio con pensione completa dalla cena di sabato 15 alla colazione di sabato 29 Giugno.

Incluso nel programma escursioni a **Cisternino - Alberobello – Polignano di notte**

Quote:

MIN. PAX 25 : 1585 – PAX 30 : 1510 – PAX 35 : 1450 – PAX 40 : 1410 – PAX 45 : 1380

Supplemento singola 380 Euro

Supplemento assicurazione integrativa annullamento viaggio (facoltativa) su base 35 PAX:

a persona in camera doppia 86 euro - a persona in singola 108 euro (tariffe al 01/01/2024)

Se interessati all'assicurazione comunicarlo al momento della preiscrizione. Occorrerà poi presentare fotocopia carta d'identità e codice fiscale.

La quota comprende :

- autpullman A/R e visite
- cena e pernottamento a Pescara (o simile) la sera del 14
- al villaggio pensione completa - bevande incluse ai pasti
- servizio spiaggia (un ombrellone e 2 lettini per unità abitativa)
- visite come da programma
- assicurazione medico bagaglio - mance

La quota non comprende :

Pranzi del 14 giugno e del 29 Giugno durante i viaggi

Pranzo a Trani

Tassa di soggiorno

Acconto di 430 Euro entro il 2 Maggio 2024 - Saldo entro il 29 maggio

Penalità: 30% - 18 gg. prima della partenza – 50% da 17 fino a 10 gg. – 75% da 9 fino a 3 gg. lavorativi
100% dopo tali termini.

SI PREGA DI EFFETTUARE UNA PREISCRIZIONE TELEFONICA ENTRO IL 30 GENNAIO

nel pomeriggio tel - 3389939147 Silvano Modena - 3407313597 Valeria Zontone

Alla preiscrizione se interessati alle terme comunicarlo per indicazioni sulle modalità di prenotazione

PAGAMENTI CON BONIFICO SUL CONTO UNITRE – IBAN IT 21 Y030 6909 6061 0000 0111 204

telefonare per comunicare pagamento bonifico a Modena 3389939147

Ultimi posti ancora disponibili

CHIUSURA ANNO ACCADEMICO 2023/2024

Sabato 27 aprile 2024

“Salone Polivalente
Cav. Magnetto”

CASELETTE - Via Alpignano, 113

**CHIUSURA UFFICIALE
ANNO ACCADEMICO**
Con rappresentazione
del Laboratorio Teatrale

non è mai troppo tardi

diretto dal Sig. *Gianni Boggio*

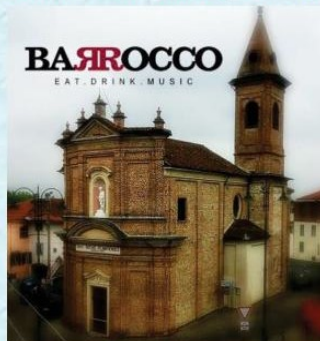
INGRESSO
LIBERO



Seguiranno informazioni
sull'orario

Giovedì 9 maggio 2024

Apericena buffet su prenotazione



BARROCCO
EAT. DRINK. MUSIC

Pianezza - P.za SS Pietro e Paolo, 3



Seguiranno informazioni
su orario e prezzo

Venerdì 24 maggio 2024

Visita didattica con Pranzo e Degustazione vini
presso Cantina & Agriturismo



Monteu Roero – Via del Forno, 4 – Via Umberto I, 2

Seguiranno informazioni
su prenotazione e prezzo

Hanno contribuito a questo numero:

Laura Gaudenzi, Luisa Belli, Luciana Odasso,
Enrico Bertolotto, Beppe Galliano, Silvano Modena,
Mauro Vernerò



facebook

La nostra pagina Facebook:
<https://www.facebook.com/unitre.alpica>



Web

WWW.UNITREALPICA83.IT