

La rassegna più amata d'autunno è iniziata sabato e proseguirà tutta la settimana fino a domenica 18

Tuttomele e fiera di San Martino col pienone



CAVOUR - Mele colorate e profumate formano una vera e propria galleria d'arte in piazza Sforzini e sono ispirazioni artistiche anche per gli chef in cucina. [FOTO ALLAX]

CAVOUR - Siamo in autunno, siamo a novembre e c'è Tuttomele. La raccolta nei frutteti si è conclusa ed è il tempo di andare a Cavour per la grande festa che riscalda i cuori e ridà leggerezza, dopo le preghiere dei Santi e le campane a morte del IV Novembre; una nuova stagione si apre e ci proietta già sul Natale, tra le vie e le piazze ai piedi della Rocca dove le luci si accendono prima vicino ai festoni e le vetrine illuminate. Nell'aria, qui a Cavour il profumo è già quello dei dolci, di mele, cannella, canditi e sidro caldo. Sfilano i primi cappotti, le sciarpe e le giacche di lana, i bimbi nei passeggiini e i palloncini legati ai piccoli polsi; la gente cammina e guarda, chiacchiera, si incontra, sorride per strade e vicoli dai selciati umidi, gusta le caldaroste, lo zucchero filato, la pasticceria e la cioccolata calda. Bancarelle, ambulanti infreddoliti, mercatini improvvisati dai bambini, la fiera di San Martino, i pranzi delle grandi comitive in arrivo da lontano. Benvenuti a Cavour: gli striscioni che sovrastano le vie accolgono bene il turista e ancor meglio lo fa il paese: per nove giorni si è vestito a festa, unito in amicizia e trainato dalla forza di una Proloco che tutti invidiano perché, in 40 anni, ha saputo forgiare la mentalità turistica e imprenditoriale in un paese di pianura dove, da secoli, si era pensato solo a lavorare la terra a testa bassa. Di questa laboriosità contadina, di questa ricchezza immensa che è la frutta di qualità, la ProCavour ha saputo farne l'orgoglio di tutta una comunità e di un territorio vasto, il carattere da cui generare le motivazioni giuste per attrarre e convincere, un anno dopo l'altro, i visitatori a tornare. Come? Lasciando semplicemente un'emozione, una curiosità sospesa, un sapore da ricercare, un'at-

mosfera da far arrivare dritta al cuore, sia in una domenica di sole che in una di nebbia. «Tuttomele è Tuttomele» ha sintetizzato sabato pomeriggio l'assessore regionale Giovanni Ferraris al taglio del nastro impresso dal sindaco Bertone e Marcello Bruno, giovane presidente della Proloco. Ritrovare lo stesso paese, le stesse mele e gli stessi colori d'autunno, forse, infonde ancora sicurezza in un mondo in cui tutto si rincorre e si rinnova a velocità troppo elevate.

Tuttomele resta una tradizione ancorata alla vita, un caleidoscopio d'autunno, una lente attraverso la quale la gente riesce a ritrovare ancora il senso perduto delle feste d'un tempo, la poesia di un paesaggio immutato, il calore di un borgo che sembra un quadro d'autore mentre tutto il resto attorno si trasforma e spesso perde i contorni e sfuma. Qui a Cavour, da 40 anni si cucinano le stesse frittelle e ci sono ancora le "Donne Rurali" della Coldiretti, il vin brulé nei pentoloni di rame dei Danzatori di Bram, i pranzi pantagruelici nei ristoranti e la Banda del paese suona ancora le musiche che raccontano una gioia antica. Partiamo da qui per capire perché "Tuttomele è Tuttomele", perché è un successo anche se talvolta piove, perché la gente arriva puntuale, a costo di fare un'ora di coda in auto alle porte del paese. Code anche ieri, martedì 13 fiera di San Martino, con decine di pullman diretti alla festa della Terza Età che, quest'anno, ha celebrato i 40 anni del Centro Anziani e il 25° anno di presidenza di Giuseppe Perassi. Questa è Cavour, cuore delle mele e cuore di centinaia di volontari, gente umile e laboriosa che, in silenzio, lavora per un risultato corale, per la gioia del gruppo e per l'orgoglio di esserci.

Manuela Miè



CAVOUR - Tuttomele ha il suo quartier generale allo stand della ProCavour in piazza Sforzini. La vendita delle mele è punto di forza della fiera. [FOTO ALLAX]

Pianeta Cibo: il consumo oggi, esperienze dal mondo

CAVOUR - Venerdì 16 la mattinata di Tuttomele si aprirà alle 9 al Teatro Tenda con la presentazione del progetto "Pianeta Cibo" e il convegno "Il Consumo oggi, esperienze dal mondo e immaginario del cibo". L'assessore alla Cultura del Comune di Cavour, Daniele Salvai, anticipa alcuni contenuti del lavoro seguito in prima persona: «In una società in rapido cambiamento, dominata da un consumo su scala globale, è necessario sviluppare nelle persone maggiore curiosità e consapevolezza in tema alimentare e, quindi, avvicinare tutti ai prodotti del territorio nell'ottica di un consumo responsabile, sia sotto il profilo del benessere nutrizionale e della salute, sia sotto il profilo etico-sociale». Promosso dal Comune di Cavour (capofi-

la), dal Comune di Pinerolo e dalla Regione Piemonte, "Pianeta Cibo" è essenzialmente un riconoscimento della cultura agroalimentare come fattore strategico per lo sviluppo sociale ed economico della comunità. Per questo, nella mattinata di lavoro di venerdì è prevista anche la partecipazione di Coldiretti, Slow Food, Terra Madre e Diocesi di Pinerolo per approfondire i temi legati a filo doppio con "Esperienze dal mondo" (tema del convegno parallelo).

Salvai: «Parleremo del progetto, realizzabile in un arco di tempo lungo. Il nostro punto di osservazione prenderà in esame il primo semestre, da novembre 2018 ad aprile 2019, prevedendo il coinvolgimento del pubblico anche nella fruizione di un evento di



A destra, Marcello Bruno presidente Proloco; davanti allo schermo multimediale di Tuttomele, l'assessore regionale Ferraris a fianco dell'assessore comunale Salvai.

divulgazione scientifica interattiva, aperto a scuole, cittadini e famiglie del territorio partendo dalla mostra (curata dalla Regione Piemonte) "Nel nostro piatto", un percorso interattivo di divulgazione scientifica sulle ricadute economiche, so-

ciali e ambientali legate alle nostre scelte sul cibo, con le esperienze del format "Esperimenta" e "Una buona occasione". Nello specifico, il progetto "Pianeta Cibo" si pone l'obiettivo di creare una "rete" territoriale di cui faranno parte i due

Comuni coinvolti (Cavour e Pinerolo), la Regione, i soggetti privati (produttori) e le scuole aderenti. Salvai: «Il fine è quello di realizzare una serie di iniziative rivolte al consumo consapevole e diffuso sul territorio, per arrivare ad un risultato più completo attraverso eventi che coinvolgano anche le attività produttive del territorio». Favorendo sinergie positive, nell'ottica di un sempre maggiore sviluppo economico circolare, il pubblico sarà naturalmente indotto ad un consumo più consapevole. «Un risultato importante sarebbe già far raggiungere questa sensibilità durante il periodo degli acquisti natalizi». Il percorso culturale indicato non è finalizzato a consumare meno, ma a consumare meglio.

Il progetto prevede anche un aspetto di alternanza scuola lavoro per alcune scuole coinvolte: Liceo scientifico M. Curie, Istituto Buniva, Istituto Porro e Istituto Agrario di Osasco. Salvai: «I ragazzi saranno chiamati ad affrontare e capire le tematiche riguardanti gli obiettivi del progetto, con la creazione di un gruppo di lavoro composto da studenti degli istituti coinvolti che dovrà progettare per intero l'evento». La sede in cui gli studenti svolgeranno il lavoro sarà il Museo di scienze naturali Mario Strani di Pinerolo.

La mattinata di venerdì vedrà, tra gli altri, la partecipazione straordinaria della band torinese "Eugenio in Via Di Gioia". Ingresso libero.

Locanda La Posta
Ristorante con cucina tipica piemontese
Chiuso il venerdì
Albergo 20 camere • Servizio catering
Vendita di vini, grappe e prodotti di produzione propria

Vi aspettiamo per degustare il nostro
delicatissimo menù in occasione di tuttomele:
un menù raffinato all'insegna del gusto
e dei sapori autentici.

CAVOUR - Via dei Fossi, 4 - Tel. 0121 69989
www.locandalaposta.it e-mail: posta@locandalaposta.it

NEL CUORE DI PINEROLO

DAGATTI

REVISIONI & COLLAUDI

Sabato mattina sempre aperti

ABBIAMO CURA DELLE VOSTRE STORICHE COME FOSSERO NOSTRE... (MA POI VE LE RESTITUIAMO A REVISIONE FATTA)

Via Saluzzo, 124 - PINEROLO (TO) - Tel. 0121 378864 - www.dagatti.it