

Una serie di iniziative a Giaveno e in alta Val Sangone svela la grande civiltà del pane

A spasso tra forni e mulini si riscopre un'antica filiera

Quando l'ordinario diventa straordinario, ponendoci nella condizione dell'ascolto e del piacere dello sguardo, tutto intorno fioriscono meraviglie. Meraviglie semplici che sanno di fatica, di tempi lenti e di festa, di quando c'era poco ma quel poco era tutto, di lavoro e di comunità di uomini e donne pronte a darsi una mano. Si afferma, come un'opportunità ricercata, la proposta di eventi ed escursioni raccolta in "Dal Grano al pane, tra forni e mulini", iniziativa dei Comuni di Coazze, Giaveno e Valgioie nell'ambito dell'Ecomuseo dell'alta Val Sangone con gli attori locali, per una rete di protagonisti motivati a far scoprire un territorio, facendo leva su antichi mulini, forni di borgata, sentieri e luoghi di produzione di macine in pietra, feste dedicate al pane e ai biscotti, allo studio e alla reintroduzione di grani e cereali storici, alle mostre e collezioni museali di oggetti ed utensili. Su Giaveno l'attenzione a questi temi ha avuto un suo "la" oltre quindici anni fa, con l'organizzazione della manifestazione Giaveno Città del Buon Pane, nata per

riavvicinare il pubblico al pane artigianale, a fragranza e gusto e alle forme tradizionali della biova, della mezzana, strotto e micca, portando in piazza i panificatori locali. Un'esperienza riuscita e condotta da Comune e Associazione Panificatori Artigiani De.C.O. che si è andata ampliando con nuovi appuntamenti, partecipazioni a saloni e fiere, a rassegne di settore non solo regionali e che ha intercettato altri protagonisti del mondo del pane e della sua corte dolce e salata, per un'offerta di bontà unite alla storia di mestieri e luoghi di produzione di particolare interesse come i mulini. Così si sono aperte le porte del Mulino della Bernardina di borgata Buffa, dove il lavoro del passato è diventato continuità di macinazione di farine di mais di antiche varietà, e la storia della famiglia raccontata dal mugnaio Ernesto Ughetto rileva una passione ed un attaccamento unici per 116 anni di attività. Più recentemente, sempre a Giaveno, si è aggiunta un'ulteriore opportunità, quella data dalla visita al Mulino Du Detu, acquistato nel 1877 e restaurato da Bene-



detto Gai Via, che vanta 800 anni di storia e l'appartenenza ai monaci benedettini dell'Abbazia di San Michele della Chiusa. Attivo fino agli anni '80 del secolo scorso, è passato oggi nelle mani dell'attuale conduttore Giuseppe Colombatti. Una rete di soggetti e di esperienze intenzionate a mettere a frutto capacità e tanta voglia di fare in una filiera dal grano al pane ai biscotti, partendo naturalmente dal campo, ovvero dalla reintroduzione di grani storici, dapprima sperimentati in aiuole catalogo nel Giardino

Botanico Rea di San Bernardino di Trana e poi, dallo scorso ottobre, seminati in un campo adiacente il mulino Du Detu, con germinazioni che vanno dal GoldKorn, al Rosso Langhe, al Frassinetto al Senatore Cappelli, da Associazione Principi Pellegrini Divangazioni, Museo Civico Etnografico del Pineroleso, il Centro Arti e Tradizioni Popolari. Una semina con risultato, vista la consistenza e la bellezza delle spighe che il prossimo 14 luglio animeranno un pomeriggio di mietitura manuale in campo e la conduzio-



Sopra, il Mulino della Bernardina a Buffa; sotto, una delle antiche varietà di grano seminate; a lato, il panificatore Calcagno mostra alcuni pani della tradizione



ne di prove sperimentali di selezione della granella con il Politecnico di Torino, insieme alla riapertura degli spazi del Mulino di via Beale e al mattino l'incontro al Rea di San Bernardino di Trana con "Le filiere agricole di montagna". Semplici meraviglie fra altre meraviglie come quella che si scopre percorrendo "Il sentiero delle Macine" sopra Coazze, inaugurato lo scorso maggio e realizzato con gli interventi di pulizia e manutenzione di Aib e Cai Coazze e il sostegno di Comune, Ecomuseo e Pro Na-

tura Torino. Un tre ore di camminata dove lo sguardo viene catturato da decine di macine di pietra estratte e lavorate dalla popolazione montanara che abitava i ripidi pendii della Cara Secca, rimaste in loco in quanto fallate, rotte o sfuggite ai lavoratori. E non finisce qui, perché l'estate e le feste delle borgate alpine da Cervelli a Tonda vedono associazioni e borghigiani impegnati a riaccendere antichi forni e a condividere la panificazione, riti e saperi da non perdere.

ALESSANDRA MARITANO