

Pubblico numeroso per la 16esima edizione, domenica 8

# “Giaveno Città del Buon Pane” non si smentisce: un successo



Il taglio inaugurale del grissino



L'area forni di piazza Mautino e sotto la tradizionale foto di gruppo al termine della giornata

GIAVENO – Parte bene il settembre delle manifestazioni giavenesi. D'altronde, da sedici anni, prende avvio con un evento che non ha mai tradito le aspettative del pubblico. E' “Giaveno Città del Buon Pane”, in scena domenica 8 settembre, che ancora una volta ha riscosso un grande successo, nonostante il meteo incerto della prima parte di giornata. *“Non possiamo che dirci molto soddisfatti. Per noi parlano pane, grissini e dolci esauriti e i pochi prodotti rimasti sul banco vendita.”* – è il commento di Dario Calcagno, portavoce del gruppo di panificatori artigianali ‘Pane De.C.O’, da sempre motore dell'iniziativa – *“E' un impegno collettivo portare in piazza forni e lavorare per tutta la domenica, ma crediamo in questa festa e cerchiamo di offrire novità in ogni edizione”.*

Quelle di quest'anno sono state le pizze gourmet con i prodotti locali e l'apertura allo sport, con l'opportunità per le società

sportive di posizionare stand in piazza o di organizzare attività, come la doppia pedalata in bicicletta. Novità alle quali si sono affiancati momenti tipici di questa manifestazione: l'area forni in piazza Mautino con una numerosa squadra di grandi e piccoli panettieri e commesse, la presenza dei francesi “gemellati” di S. Jean de Maurienne guidati dal sindaco Pierre-Marie Charvoz

(che ha lanciato la proposta di una corsa ciclistica tra i due Comuni), da Sandrine Teston e Mario Mangano, la sfilata per le vie della città, il taglio inaugurale del grissino, la coreografia a tema delle ballerine di Arte in Movimento. Grande attrattiva, come sempre, hanno suscitato la dimostrazione dell'antica trebbiatura in piazza Molines e i trattori d'epoca, così come le visite

guidate ai due mulini giavenesi, della Bernardina e du Detu. Successo anche per la mostra dei manufatti realizzati dai partecipanti ai corsi dell'Unitre Giaveno Valsangone a Villa Favorita. A far calare il sipario su questa edizione hanno contribuito la tradizionale foto di gruppo e un forte “hip hip urrà” per i panificatori.

A.Z.

Domenica 15, a Mattonera di Coazze, prosegue il programma di eventi

## Il pane caldo del forno di borgata

Prosegue con interesse da parte del pubblico, nonché soddisfazione per gli organizzatori, il programma “Dal Grano al Pane, tra Forni e Mulini”, iniziativa dei Comuni di Coazze, Giaveno e Valgioie, dell'Ecomuseo dell'Alta Valsangone, e di una nutrita rete di associazioni. Un calendario che ha posto al centro la ruralità e la bellezza nella scoperta culturale e sociale di quelli che erano luoghi di lavoro e di vita del passato delle comunità del nostro territorio montano, ai quali si uniscono nuove attività, la realizzazione di sentieri e l'organizzazione di visite. Altre iniziative si sono aggiunte strada facendo. Fra queste l'incontro “Macinando Cultura” realizzato dall'associazione Mulin Du Detu presso il loro storico mulino con l'accoglienza dei proprietari, Carla e Giuseppe Colombatti, per un appunta-



Il gruppo dei protagonisti di “Macinando Cultura”

mento che ha offerto ai presenti un viaggio fra attualità della filiera dai grani storici ai biscotti e di storia con il contributo di Alessandra Maritano, presidente del Museo Civico Etnografico del Pinerolese, di storia locale sulla vicenda di “Marion De-

lorne” con Marco Marinello, presidente dell'Associazione PICS di Giaveno, poesie in patois e letture di storia locale. Inoltre, nella serata e in occasione di Giaveno Città del Buon Pane, la fotografa Liliana Goncean ha esposto i suoi scatti dedicati al

Mulin du Detu. Domenica 15 si prosegue a Coazze, in borgata Mattonera, per “Il pane alla borgata Mattonera”. Dalle 10.30 “Passeggiate sensoriali” alla scoperta del luogo e visita di una cucina del '700 con Pio, Bruno Tessa e Michele Rege (partecipazione libera); dalle 12.30 sfornata del pane cotto nel forno e pranzo condiviso tra i partecipanti con vino, pane, salumi e formaggi offerti, più quello che ognuno ha piacere di far assaggiare; possibilità di cuocere nel forno a legna con partecipazione libera (in caso di maltempo l'evento si terrà in locale coperto). Alle 9 è invece prevista a Giaveno, al Mulin Du Detu, l'escursione guidata con Duma C'Anduma con visita, assaggio di biscotti del pellegrino e camminata alla Mattonera (costi e prenotazione obbligatoria a Ruben 329.0233246).

A. MARITANO