Area di progetto
Classe 5^B

Valli di Susa, Sangone e Maurienne: una ricerca per approfondire un'esperienza

I.T.C.S. BLAISE PASCAL
Anno scolastico 2005/2006

ScuolaGuido

INDICE

ESPERIENZE pag. 2
Ferrari Veronica, Territo Floriana, Votta Valentina

STORIA pag. 16
Giagu Federica, Scarafia Letizia, Sola Mattia

ECONOMIA pag. 23
Rege Roberta, Tinaglia Federica, Vignando Mauro

AMBIENTE pag. 33
Bonomo Erika, Marchese Cinzia, Rosa Clot Elena

SPORT pag. 47
Bondavalli Eleonora, Lentisco Jessica, Maritano Alessia

GASTRONOMIA pag. 56
Martire Ilaria, Neglia Antonella, Rossetti Federica

ESPERIENZE

Ferrari Veronica

Territo Floriana

Votta Valentina

"Lo sport non ha frontiere"

Questo progetto consiste in un'attività di scambio tra l'indirizzo amministrativo del nostro liceo, una classe dell' indirizzo professionale del Lycée des Arts et des métiers "Général Ferrié" di Saint Michel de Maurienne e un liceo rumeno di Bucarest.

Questo progetto ha le caratteristiche del Progetto Europeo AEES 2004 (Anno Europeo dell'Educazione attraverso lo Sport 2004) in cui si vuole in particolare favorire la comunicazione tra i giovani e promuovere e vivere le pratiche sportive per prepararsi più concretamente all'evento Olimpiadi 2006.

16 dicembre 2003

CAMPIONATO DEL MONDO DI HOCKEY SU GHIACCIO MASCHILE JUNIORES

In previsione di "Torino 2006" e degli altri grandi eventi sportivi, l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte, il Comitato Regionale CONI e l'H.A.D. hanno promosso un Progetto di formazione rivolto agli studenti delle Scuole Secondarie di 2° grado.

Il giorno 16 dicembre 2003 abbiamo assistito dal vivo a due partite del campionato del mondo di hockey su ghiaccio maschile juniores a Briançon (Francia) e in particolare agli incontri di:

Norvegia-Giappone e ***Bielorussia-Italia***.

	NORVEGIA	**GIAPPONE**
1° tempo	1	2
2° tempo	1	5
3° tempo	1	5
	BIELORUSSIA	**ITALIA**
1° tempo	1	2
2° tempo	2	0
3° tempo	2	0

L'evento è stato una buona occasione di scambio culturale e di approfondimento della conoscenza della disciplina olimpica.

25-26 febbraio 2004

PRIMO INCONTRO CON IL LICEO FRANCESE

La sera del 25 febbraio 2004 sono stati accolti presso l'Istituto Pacchiotti 7 allievi di una classe del Lycée des Arts et des métiers "Général Ferrié" di Saint Michel de Maurienne, accompagnati dai professori Mr Buttard e Mr Fernandes.

Dopo aver partecipato ad una cena preparata da noi studenti, abbiamo assistito ad un intrattenimento musicale tenuto dai ***Musici Vagantes***, gruppo di musica celtica composto da Enzo e Martino Vacca con Francesco Vazzana.

La serata si è conclusa con una passeggiata per le strade di Giaveno.

Il giorno dopo ci siamo recati a Bardonecchia per svolgere attività di ***sci di fondo*** e di scoperta del territorio montano nell'ambito del Progetto Educativo Sci promosso dalla Regione Piemonte.

In particolare, il pomeriggio due guide ci hanno insegnato ad utilizzare l'***ARVA***, un apparecchio radio che permette l'individuazione di una persona sepolta da una valanga.

Divisi in piccoli gruppi, tutti abbiamo provato ad utilizzare questo strumento, simulando il caso di una persona sepolta da una valanga nascondendo semplicemente l'ARVA sotto la neve.

12 marzo 2004

FIS WORLD CUP FINAL 2004

Ci siamo recati a Bardonecchia per assistere ad una gara di snowboard, specialità Half Pipe, nella nuova pista costruita appositamente per i Giochi Invernali Torino 2006.

Nel pomeriggio ci siamo recati in uno stand per assistere ad una presentazione generale degli Sport Olimpici Invernali e alla premiazione dei vincitori della gara di Half Pipe.

24-25 marzo 2004

GARA DI SLALOM A VALMEINIER

Il liceo francese ha ricambiato l'ospitalità invitando alcuni allievi della nostra scuola a partecipare alla gara di slalom a Valmeinier.

Veronica e Mattia di IV B, Vittoria e Michael di III B, Stefano di IV C, Alice e Marzia di IV Ragio, accompagnati dai professori Di Rocco e Brunello, hanno raggiunto il liceo "Général Ferrié" la mattina del 24.

Dopo pranzo, hanno visitato Saint Michel de Maurienne e, la sera, i ragazzi hanno trascorso un po' di tempo insieme in un pub.

Il mattino seguente sono andati sulla pista di Valmeinier per la gara: allievi italiani contro allievi italiani.

Hanno perso, ma hanno ottenuto comunque una coppa "di consolazione" e delle medaglie come ricordo.

È stata un'esperienza positiva riuscendo a interagire, nonostante la differenza linguistica, con i compagni francesi.

13-14-15 dicembre 2004

SOGGIORNO A PRACATINAT

SOGGIORNO A PRACATINAT

ScuolaGuido

Prima Giornata

Siamo partiti da Giaveno alle ore 8.30 con la classe IV Ragioneria e alcuni alunni della III Amministrativo, accompagnati dai professori Di Rocco e Lagro.

Siamo arrivati all'albergo dove abbiamo soggiornato intorno alle 11 e ci siamo sistemati nelle camere.

Le attività sono iniziate dopo pranzo con la divisione in due gruppi e la conoscenza degli educatori che ci hanno seguito per tutto il soggiorno. Dopo una veloce presentazione delle attività previste siamo partiti per una prima escursione sul territorio circostante; abbiamo raggiunto Prato Catinat e qui abbiamo svolto due giochi di percezione sulla neve.

Il primo consisteva nel dividersi in gruppi da quattro persone e camminare bendati guidati a turno da una persona sbendata. Il secondo gioco consisteva nello stare in silenzio, uno lontano dall'altro, ed ascoltare i rumori della natura ad occhi chiusi per cinque minuti.

Rientrati in albergo abbiamo riflettuto con gli educatori sullo scopo di questi due giochi. Innanzi tutto è emerso che la caratteristica comune alle attività di quel giorno e di quelli successivi sarebbe stata la difficoltà. In particolare nel primo gioco svolto questa è stata riscontrata, per chi era bendato, nel non poter vedere dove si camminava e nel doversi fidare del proprio capofila e per chi non lo era nell'assumersi la responsabilità di guidare un gruppo su un territorio sconosciuto. Nel secondo gioco la maggiore difficoltà è consistita nel riuscire a non comunicare e mantenere la concentrazione per un tempo prolungato.

La serata è stata libera.

Seconda giornata

Questa giornata è stata senza dubbio la più intensa e piena di soddisfazioni. Le attività si sono divise in due momenti principali: la ciaspolata e l'escursione al villaggio di Puy.

La ciaspolata è risultata per tutti una novità divertente; grazie anche ad una bella giornata ci siamo avventurati sui pendii fino ad un punto panoramico da cui ci siamo potuti orientare nella Val Chisone. Da qui abbiamo proceduto prendendo confidenza con questo nuovo attrezzo, molto utile sulla neve fresca, fino a diventare degli "esperti", fatta eccezione di qualche caduta.

Questa attività ha occupato tutta la mattinata di un gruppo (e il pomeriggio per l'altro) e la pausa del pranzo non è bastata a riposarsi dalla fatica perché già intorno alle 14.30 siamo partiti per una nuova esperienza, meno sportiva ma altrettanto faticosa: l'escursione a Puy, un piccolo villaggio vicino a **Pequerel**.

Il villaggio di **Puy** è composto da baite molto vecchie e si raggiunge attraversando il versante su cui sorge il Sanatorio e discendendo la vallata dietro Pra Catinat. Dopo esserci infilati nella miriade di stradine strette, ripide e soprattutto ghiacciate, abbiamo proseguito la nostra escursione fino ad uno spiazzo sul fianco della montagna. Qui le guide ci hanno spiegato che il villaggio è stato costruito alla fine dell'800 e abbiamo parlato della vita quotidiana degli abitanti. Il paesino era indipendente, di conseguenza ogni uomo doveva saper svolgere diversi mestieri (fornaio, carpentiere, falegname, ecc.) oltre all'attività agricola che veniva praticata da tutti. I bambini si recavano in una casetta che serviva da scuola e il maestro era lo stesso e si alternava tra Puy e Pequerel. Il villaggio era dotato di Chiesa, ma privo di cimitero a causa della scomoda posizione geografica, quindi in caso di morte si faceva riferimento al comune di Fenestrelle. Oggi il paese è disabitato nei mesi invernali mentre si ripopola nella stagione estiva.

Dopo aver ammirato il paesaggio intorno a noi ed aver riflettuto su quanto abbiamo appreso, siamo tornati in albergo.

La giornata si è conclusa dopo la cena, con la visione di un filmato che presentava uno ad uno tutti gli sport olimpici invernali.

Terza giornata

La mattina del 15 Dicembre ci siamo divisi nuovamente nei due gruppi e abbiamo provato due tipi di arrampicata: una su una parete inclinata e l'altra su un muro con l'aggiunta di una difficoltà in più: il ponte tibetano. Infatti, una volta raggiunta la cima della parete, abbiamo attraversato uno spazio passando su un cavo collegato ad un albero.

Prima di pranzo abbiamo avuto un ultimo incontro con gli educatori e le guide alpine per verificare l'andamento del soggiorno. La valutazione finale è risultata senza dubbio positiva, anzi ci saremmo fermati volentieri anche un po' di più.

Nel pomeriggio abbiamo lasciato l'ex Sanatorio per dirigerci al **Forte San Carlo di Fenestrelle**. La visita è iniziata nella Chiesa, dove la guida ci ha raccontato la storia del Forte; dopo di ciò abbiamo visitato il palazzo degli ufficiali con la cella del Cardinal Pacca, i forni, i magazzini alimentari e la cisterna idrica nei tre piani sotterranei. Dopo una breve sosta al bar del Forte, ci siamo incamminati lungo il sentiero che porta al Forte Tre Denti. Lungo il cammino abbiamo visitato i quartieri per le truppe e i forzati e la polveriera, dopodichè siamo scesi percorrendo un breve tratto della scala coperta, che conta in tutto ben 1000 gradini.

La visita è terminata intorno alle 17 dopodichè abbiamo preso il pullman che ci ha riportati a Giaveno.

PRIVILEGIA E APPROFONDISCE LA STORIA
E LA CULTURA DI VALLE.
VISITA MINUZIOSAMENTE IL FORTE SAN CARLO,
PERCORRE UN LUNGO TRATTO DELLA FAMOSA
"SCALA COPERTA" PER AMMIRARE
LE CANNONIERE, LE RIDOTTE E I RISALTI
DELLA PIAZZAFORTE, SALE FINO
A 1400 METRI CIRCA PER VISITARE
IL FORTE DEI TRE DENTI CON LA
"GARITTA DEL DIAVOLO"
(SPLENDIDO PUNTO
PANORAMICO
DELLA VAL CHISONE)

PARTENZA ORE 10.00 E ORE 15.00
SI CONSIGLIANO
ABBIGLIAMENTO DA MONTAGNA
E TORCIA ELETTRICA

ScuolaGuido

STORIA

Giagu Federica

Scarafia Letizia

Sola Mattia

ScuolaGuido

Il Forte di Exilles

Le origini storiche di Exilles sono celtiche e la sua posizione geografica è sempre stata considerata strategica soprattutto dal punto di vista militare: infatti, Exilles è collocata su uno dei principali itinerari percorsi sin dalla preistoria. Il primo nucleo fortificato del forte di Exilles risale al 1155 quando i conti d'Albon esercitavano il controllo strategico, militare e mercantile, sulla strada del Monginevro, ed Exilles rappresentava il confine estremo orientale del principato. Fra le vicende storiche che hanno segnato la vita di questa imponente costruzione posta all'inizio dell'Alta Valle Susa , si segnala la sua distruzione completa ad opera dei francesi in seguito al trattato di Parigi del 1796 .Il Forte venne poi ricostruito tra il 1818 e il 1829 nell'aspetto odierno che ricalca l'assetto formale e difensivo della Fortezza settecentesca, aggiornata secondo le tecnologie militari dell'Ottocento. Oggi il Forte è un museo visitabile su appuntamento e con visite guidate su prenotazione: è possibile percorrere per esempio l' itinerario che dalle Scuderie scende con una scala ripidissima nel Basso Forte, percorre il Grande Fossato , risale la scala detta del Paradiso,arriva nel Cortile delle Galere e per poi concludersi nel Cortile del Cavaliere. Oppure, un altro esempio di visita é la salita ai sottotetti (che furono costruiti in modo da essere convertiti in postazioni per aumentare il volume di fuoco del Forte) e ai tetti, dai quali si può ammirare uno straordinario panorama sulla valle e osservare la complessa volumetria della fortezza.

Le prime testimonianze dell'esistenza, sul roccione che domina l'abitato di Exilles, di strutture militari che saranno trasformate in fortificazioni più imponenti per difendere il vicino confine tra Savoia e Delfinato prima, e tra Italia e Francia poi, risalgono al VII secolo, quando il cronista di Novalesa parla di una torre distrutta dai Franchi in discesa dal Monginevrol primi documenti relativi alla fortificazione risalgono però alla seconda metà del 1100. I custodi della fortezza, sono i Bermond di Briançon, che nel 1200 vengono sostituiti dagli Aurici di Cesana. In questi anni sono i montanari locali con le loro corvée (tagliare pietre e portare calce gratuitamente) a dare alla fortezza la sua prima fisionomia. La prima descrizione del castello (raro esempio di castello di strada) risale al 1339: la pianta è quadrangolare con due torri, più stanze, magazzini, stalle e ricetti merlati per ospitare i contadini in caso di assedio. Un castello che tradisce la sua vocazione di baluardo di difesa (più che di abitazione) verso la bassa valle, ovvero verso i Savoia, sulla strada che dal

Piemonte porta in Provenza attraverso il Monginevro. Tra battaglie più o meno cruente si arriva alla discesa in Italia di Carlo VIII. Tra il 1494 e il 1496 il forte diventa deposito di armamenti e munizioni: per farli entrare vengono demoliti i portali gotici e allargata la mulattiera. Anche l'uso delle armi da fuoco impone modifiche all'architettura, mentre la guarnigione è composta da molte decine di uomini reclutati nei dintorni. Nel 1601 il confine tra Savoia e Delfinato viene posto tra Gravere e Chiomonte. Si impongono lavori di ammodernamento sotto la guida dell'ingegner Jean de Beins, poichè la vecchia struttura castellana non è più in grado di reggere all'urto dell'artiglieria: vengono creati i bastioni e scavato il fossato nella roccia sul versante ovest.

La costruzione è imponente. La Rampa Reale verso il forte, mille passi sull'acciottolato, poi l'ingresso dalla Porta Reale. Superata la prima Tenaglia, in salita lungo la Seconda, l'incontro con il Pozzo: 70 metri, una caverna, quattro anni di scavi nella viva roccia. Poi si sale ancora, ed ecco che si apre l'ampio spettacolare Cortile del Cavaliere: il nucleo centrale della struttura. Qui si affaccia, austera e severa, la cappella oggi spazio per incontri, esposizioni, concerti. Accompagnati da una guida si può continuare la passeggiata alla scoperta della fortezza. Dalle Scuderie, con una ripidissima scala, si raggiunge il Basso Forte, si percorre il Grande Fossato sul quale incombe l'imponente Batteria Reale, si risale la scala detta "del Paradiso" e si sbuca nel Cortile delle Galere. Un lungo anello all'interno della roccia alla scoperta dei vari livelli della costruzione. La salita ai sottotetti, complessi e altamente spettacolari, e ai tetti, dai quali si può ammirare uno straordinario panorama sulla Val di Susa, completa un itinerario di grande suggestione. Le storie misteriose nate all'ombra delle mura della fortezza sono numerose, e hanno per protagonisti spie, guerrieri, parroci, prigionieri. Come quella che vuole prigioniero qui tra il 1681 ed il 1687 il misterioso personaggio passato alla storia come la Maschera di ferro, un personaggio la cui identità è rimasta sconosciuta, ma sul quale sono state fatte molte congetture: un fratello del Re Sole, un imbarazzante figlio nero della regina Anna, un personaggio noto protagonista delle lotte tra la nobiltà per occupare un posto nell'esecutivo di Luigi XIV.

Alla fine del XVI secolo le guerre di religione tra valdesi-calvinisti e cattolici insanguinano l'alta Valle di Susa e il Forte passa alternativamente in mano ai Savoia (Carlo Emanuele I riesce a espugnarlo nel 1593) e ai francesi. Nel 1708 la fortezza viene definitivamente conquistata dai Savoia e cinque anni dopo tutta l'alta valle passa al Piemonte con il

trattato di Utrecht (1713). I nemici ora possono arrivare solo da ovest, verso monte, così sotto la direzione di Ignazio Bertola, tra il 1728 ed il 1733, (regnante Carlo Emanuele III di Savoia) viene ribaltato il lato offensivo del Forte. Ed è infatti contro i francesi che si svolge l'ultima battaglia della fortezza, durante l'assedio del luglio 1794, contro le truppe francesi del governo rivoluzionario. La caduta dei Giacobini e la conseguente decisione del Comitato di Salute Pubblica di richiamare in patria tutti i reggimenti, decreta la fine delle attività bellicose ad Exilles. La costruzione che si vede oggi non è però quella di allora, perché nel 1796 la pace di Parigi, imposta ai Savoia dai francesi, ne impone la demolizione, che avviene tra il 1796 e il 1798. Il roccione diventa una spianata cosparsa di macerie, che nel 1806 Napoleone affida alla municipalità di Exilles.

Caduto Napoleone, il re di Sardegna, Carlo Alberto, ricostruisce il forte nella sua fisionomia attuale tra il 1818 ed il 1829 incaricando del progetto in successione il colonnello segusino Giovanni Antonio Rana, e Francesco Antonio Olivero. Segue un ammodernamento nel 1844 che completa anche l'armamento: le bocche da fuoco sono ora 74 servite da 180 artiglieri. La fortezza ha tre piani sovrapposti di fuochi, composti da settori autonomi ma comunicanti.
Alla fine del XIX secolo l'ingresso dell'Italia nella Triplice Alleanza rende necessario un nuovo potenziamento delle difese contro la Francia: arrivano i cannoni a retrocarica, che vengono però trasportati sul fronte orientale con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale nel 1915.Il Forte, ormai disarmato, diventa campo di concentramento per prigionieri austriaci. Da allora perde ogni funzione militare e mantiene solo il ruolo di centro di mobilitazione del battaglione alpino Exilles fino all'8 settembre 1943, quando viene definitivamente abbandonato. Nel 1978 il Forte passa in proprietà dal Demanio militare alla Regione Piemonte, che ne inizia il recupero.

La Sacra di San Michele

L'Abbazia di San Michele si erge sulla cima del monte Pirchiriano, all'imbocco della Valle di Susa. Per quanto concerne la data di fondazione alcuni studiosi sono orientati ad identificare negli anni 999-1002 il periodo in cui si avviò la realizzazione di questa Abbazia mentre per altri la data di nascita dovrebbe essere anticipata agli anni 983-987. Accanto al sacello più antico (o forse ai primi due già presenti) Giovanni Vincenzo ne realizzò un altro che possiamo ancora vedere e che è l'ambiente centrale della cripta. Gli studiosi tendono ad attribuire questo ambiente a Giovanni Vincenzo in quanto le nicchie, gli archetti e le colonnine richiamano motivi analoghi propri dell'architettura bizantina e l'eremita forse ha soggiornato nella città di Ravenna o in una qualche diocesi del ravennate: in quel periodo potrebbe dunque aver acquisito il gusto per quei particolari motivi architettonici. Nei decenni successivi fu costruito un piccolo cenobio che ospitava pochi monaci e poteva accogliere anche qualche pellegrino. Questa costruzione è dovuta alla magnanimità e alla fede di Ugo di Montboissier. Proprio a questo nobile alcuni intendono attribuire la costruzione della terza cella (la prima per chi scende dal pavimento della chiesa).

Nel secolo XI fu costruito l'edificio della foresteria, staccato dal monastero, e in grado di accogliere i numerosi pellegrini che, percorrendo la via Francigena, vi salivano per trovare ristoro fisico e spirituale: è la costruzione con merli che si incontra in cima alla prima rampa di scale dopo la Porta di Ferro. Un grande impulso fu dato dall'abate Adverto di Lezat chiamato proprio da Ugo di Montboissier a dirigere il primo cenobio. Probabilmente l'architetto Guglielmo da Volpiano realizzò il progetto della chiesa posta sopra le tre preesistenti. Il periodo interessato da questo sviluppo è compreso tra il 1015 e il 1035 e di quella costruzione rimane ancora il Coro Vecchio, il locale posto immediatamente a sinistra del portale di ingresso nella chiesa. Contemporaneamente le celle più antiche dei monaci sorgevano nella zona di

sud-est, in prossimità del lato della chiesa attuale, nel cosiddetto Monastero Vecchio, quello che oggi è occupato dai padri Rosminiani.

Il Monastero Nuovo, quello oggi in rovina, venne edificato sul lato nord e aveva tutte le strutture necessarie alla vita di molte decine di monaci: celle, biblioteca, cucine, refettorio, officine... Questa parte del complesso si stende in direzione nord-ovest per una cinquantina di metri al di là del corpo centrale della chiesa e si trova probabilmente nel posto in cui sorgeva il castrum di epoca romana. Di questa costruzione, che poteva ospitare diverse decine di monaci, rimangono ora dei ruderi affacciati sulla Valle di Susa: era un edificio a cinque piani la cui imponenza, con i suoi muraglioni, archi e pilastri, impressiona ancora oggi il visitatore. Nel corso dei secoli ha subito gli attacchi del tempo e degli uomini, ivi compresi gli assalti e le cannonate dei Francesi che ne determinarono la definitiva rovina nel corso di azioni militari condotte nel 1630, 1693 e infine nel 1706. Svetta, su tutte le rovine, la torre della Bell'Alda, oggetto di una suggestiva leggenda. Lo sviluppo della vita del monastero e il conseguente incremento del numero dei frati fece sorgere nuove necessità: la chiesa diventava insufficiente per i monaci richiamati dalla spiritualità ispirata da quel nuovo luogo di culto.

L'abate Ermenegaldo, che diresse il monastero dal 1099 al 1131, affrontò la nuova emergente esigenza e fece realizzare l'opera più ardita di tutta l'imponente costruzione: l'impressionante basamento che, partendo dalla base del picco del monte, raggiunse la vetta e costituì il livello di partenza per la costruzione della nuova capiente chiesa. Questo basamento è alto 26 metri ed è sovrastato dalle absidi che portano la cima della costruzione a sfiorare i 1000 metri di altitudine rispetto ai 960 del monte Pirchiriano.Dopo questo ampliamento (avvenuto dunque a partire dal 1120) l'azione dell'Abbazia divenne sempre più intensa sia dal punto di vista culturale che territoriale: questo periodo di fiorente sviluppo proseguì sino al 1350 circa.

La costruzione della chiesa ha rappresentato il periodo di massimo splendore della civiltà del monastero. Nel 1200 si iniziarono a cogliere i primi segni di un cambiamento: declino economico a causa delle continue spese per le costruzioni, diminuzione delle donazioni dei laici, prime notizie di debiti, insofferenza dei monaci verso il potere dell'Abate, prime ribellioni degli abitanti dei borghi direttamente controllati... La devozione popolare si stava spostando verso gli enti ospitalieri e contemporaneamente i Savoia avevano consolidato il potere al punto tale da sentire meno l'esigenza di uno stretto legame con l'Abbazia.

Dal secolo XIV cominciò il definitivo periodo di decadenza che proseguì in modo lento ma inarrestabile e portò alla soppressione del monastero decretata dal papa Gregorio XV nel 1622. Nel 1817 la ricostituzione della Commenda di S.Michele, avvenuta con Bolla di Pio VII, pose le basi per una effettiva rinascita. Il recupero avvenne nello stesso secolo quando, per l'intervento di Carlo Alberto di Savoia, il pontefice Gregorio XVI cedette in perpetuo l'Abbazia ai padri Rosminiani. Il monastero riscoprì una nuova vita, si iniziarono opere di restauro che consentirono il sostanziale recupero della struttura dopo secoli di abbandono ed incuria.

Nel 1937 il monastero ha subito una serie ulteriore di restauri nel corso dei quali fu rifatto il tetto della chiesa in sostituzione di quello precedente costruito nel '600. Nei decenni successivi poi gli interventi si sono susseguiti ed hanno interessato i vari elementi costitutivi del complesso: campanile, portale dello zodiaco, terrazza, coperture, monastero, affreschi, tele...

La leggenda della Bell' Alda

Quella della Bell'Alda è forse la leggenda più nota della valle di Susa. La fama di questa storia popolare è molto poetica ed in più è legata al monumento principe di questa zona, la Sacra di S.Michele.

Non si sa con precisione a quale periodo storico si può far risalire la narrazione. C'è chi dice ai tempi del Barbarossa, c'è invece chi sostiene che gli accadimenti siano avvenuti nel 1300. Fatto sta che si parla di un momento storico in cui la valle era percorsa da mercenari e conquistatori dediti ad ogni sorta di razzia e di torbida azione per cui la gente terrorizzata si rifugiava lassù alla Sacra, che era diventata come un fortino. Durante una di queste incursioni un gruppo considerevole di valligiani era scappato sul Pirchiriano: uomini, donne, bambini speravano di trovare nel monastero la protezione per sottrarsi alla furia dei soldati. Fra di loro c'era anche una giovane bellissima di nome Alda che, proprio per la sua prestanza fisica, era chiamata Bell'Alda. Dopo aver saccheggiato le case a valle i soldati si misero sulle tracce dei fuggiaschi e ben presto salirono al monastero. Qui rubarono tutto il possibile, uccisero i monaci e gli sfollati, non prima però, di aver oltraggiato le donne. Solo Alda riuscì a sottrarsi rifugiandosi in un torrione (che ancora oggi porta il suo nome e di cui restano solo più i ruderi). Qui la giovane si mise a pregare intensamente la Madonna e quando i soldati la raggiunsero raccomandò la sua anima alla Vergine e si buttò nel vuoto piuttosto di finire tra le grinfie di quelle furie umane. La sua fede così viva la salvò: la Madonna mandò in suo soccorso due angeli che discesi dal cielo la presero per mano e l'accompagnarono nel volo depositandola dolcemente a terra. Qualcuno dice che la vanità è femmina e per la Bell'Alda mai proverbio fu più azzeccato. Infatti, quando finirono le scorrerie, passata la paura e tornata la serenità, Alda andò in giro a pavoneggiarsi della sua impresa, ma nessuno dei paesani volle crederle. Allora Alda si infuriò per tanta incredulità e sfidò tutti riproponendo il salto nel vuoto. Ma questa volta la sua superbia fu punita e quando, davanti ai paesani sgomenti, si lanciò dal torrione si sfracellò sulle rocce sottostanti.

Via Francigena

Tra gli itinerari di pellegrinaggio, uno dei più noti è la Strata Francigenarum (che però fu battezzata con una pluralità d'appellativi fra i quali Strata Pellegrina o Pellerina) crocevia delle cosiddette peregrinationes majores (ovvero dei tre grandi "itinerari santi" dell'epoca: quelli diretti a Roma, a Santiago de Compostela (in Spagna) e - attraverso il porto di Otranto - in Terra Santa. Le sue origini vanno ricercate nell'Alto Medioevo, a quando i Longobardi la scelsero come asse strategico nord-sud: era a distanza ottimale dai domini bizantini e non così esposta come le antiche vie costruite dai romani (la Flaminia, l'Aurelia, l'Emilia e la Cassia). Con la dominazione dei Franchi assunse un'importanza crescente ed anche la più comune denominazione di "Francigena" (perché "generata" dalla Francia), che si ritrova già in fonti documentarie del IX secolo.

L'itinerario in Piemonte iniziava attraversando il valico del Moncenisio, a 2084 metri di quota. Questo passo, non facilmente attraversabile nel Medioevo, dà accesso alla valle di Susa.Il primo paese che incontravano i pellegrini era Novalesa e uno dei punti di tappa era l'abbazia. Di qui il percorso procede verso Susa, una città antichissima, già capitale di un prospero regno prima della conquista romana. Oltre a tutte le vestigia romane, il viaggiatore trova la cattedrale di San Giusto, costruita da Manfredo II nel 1029. Da Susa si può giungere a Villarfocchiardo, dove si trovano l'abbazia di Montebenedetto e la Certosa di Banda. Si prosegue in direzione di Avigliana. Lungo il percorso sorge una delle più famose abbazie italiane: la Sacra di San Michele, costruita su uno sperone di roccia a picco sull'imbocco della Val di Susa. Arrivati ad Avigliana vale la pena visitare la chiesa gotico-romanica di San Pietro, fondata dai Benedettini attorno al 1000.La tappa successiva è la precettoria di Sant'Antonio di Ranverso, nei pressi di Rivoli, una delle più belle chiese gotiche medioevali del Piemonte, luogo di accoglienza e ristoro dei pellegrini, spesso preferita a Torino.

La leggenda della maschera di ferro

La leggenda racconta che Luigi XIV era un ragazzo piuttosto stupido e frivolo che aveva un fratello gemello ben più capace di lui. Divenuto re cominciò a comportarsi in modo strano. Per salvare il regno un gruppo di congiurati sostituì il re col suo gemello che era in prigione, coperto da una maschera di ferro perché non si potesse vederne il viso. Dopo la sostituzione il supplizio della maschera fu applicato al fratello che prima faceva indegnamente il re. Sempre con il viso coperto, il misterioso personaggio viene trasferito da una cella all'altra: morirà alla Bastiglia. Sembra che tra il 1681 ed il 1687 il misterioso e famoso personaggio denominato "Maschera di Ferro" sia stato ospite del forte di Exilles. L'identita' del prigioniero francese chiuso per anni nella Torre del forte e' sconosciuta. Le ultime notizie della "Maschera di Ferro" risalgono ad una testimonianza di Voltaire che, recluso alla Bastiglia, raccoglie le parole dei secondini presenti alla morte improvvisa della "Maschera di Ferro", nel novembre del 1703.

La Maschera di ferro è solo il frutto di una leggenda fiorita tra il XVII e il XVIII secolo in ambienti colti francesi, oppure una figura realmente esistita, anche se rimasta anonima?

Questa è forse la domanda principale tra quelle che hanno incuriosito gli storici a partire dal Settecento, quando Voltaire cercò di collocare il misterioso prigioniero. Ad oggi sono quarantotto le ipotesi sull'identità della Maschera di ferro: si va da alcune che potrebbero essere reali, ad altre forse un po' troppo suggestive. Si va dal figlio di Anna d'Austria e Mazzarino al fratello di Luigi XIV, dal figlio di Maria Teresa e un servitore negro al figlio di Enrichetta d'Inghilterra e di Luigi XIV, da un'anonima spia sabauda arrestata dal generale Catinat a Molière. La volontà di nascondere il condannato celandone il volto lascerebbe intendere che si trattava di qualcuno di riconoscibile, oppure di un parente molto somigliante di un personaggio famoso; l'occultamento del prigioniero, ma non la sua uccisione, farebbe pensare a qualcuno di caro per chi lo fece incarcerare. Non va esclusa la possibilità che tutta la vicenda sia stata enfatizzata dalla tradizione leggendaria, per quanto riguarda l'importanza del personaggio.

ECONOMIA

Rege Roberta

Tinaglia Federica

Vignando Mauro

ScuolaGuido

Des petits métiers à la naissance de l'industrie.

Saint-Jean-de-Maurienne

L'Opinel

Joseph Opinel

En 1890, taillandier à Albiez-Le-Vieux, petite commune près de Saint-Jean-de-Maurienne en Savoie, Joseph Opinel fabrique les premiers modèles du couteau Opinel en douze tailles numérotées de 1 à 12. La fabrication des n° 1 et 11 sera arrêtée en 1939.

« Le bon sens, le confort de la prise en main, la commodité de la mise en poche avaient peu à peu déterminé la forme générale du couteau Opinel ».
Extrait de :Opinel - Une tradition centenaire/Pierre DOMPNIER.

En 1909, Joseph Opinel dépose sa première marque de coutellerie, et choisit pour emblème "La Main Couronnée".
Peu à peu, le petit couteau Opinel se fait connaître et apprécier. Il se vend déjà avant 1914 en Italie et en Suisse.

A partir de 1920, installé dans une nouvelle usine dans la banlieue de Chambéry, à Cognin, Joseph secondé par ses deux fils Marcel et Léon, réussit le développement industriel et commercial d'Opinel.
En 1955, la bague de sécurité est inventée, ce système simple et efficace améliore considérablement le couteau d'origine.
1973 - Implantation de l'usine de Chambéry. Production du bois automatisée.
En 1890, taillandier à Albiez-Le-Vieux, petite commune près de Saint-Jean-de-Maurienne en Savoie, Joseph Opinel fabrique les premiers modèles du couteau Opinel en douze tailles numérotées de 1 à 12.
Sur le site de Chambéry (Savoie), construction d'un atelier d'assemblage des couteaux et d'une plateforme logistique.
Maurice Opinel, petit-fils de Joseph, a passé le flambeau à son fils Denis. Opinel... une tradition familiale.
En 1985, le Victoria and Albert Museum de Londres sélectionne l'Opinel pour figurer dans "the good design guide", recueil des "100 plus beaux produits du monde".
En 1989, l'Opinel entre dans le Larousse. Il fait désormais partie du patrimoine français.
L'Opinel a été présenté au Musée d'Art Moderne de New-York. Il est connu aux États-Unis sous le nom de "French country knife".
En 1995, l'Association internationale d'entreprises familiales et bicentenaires a décerné le Grand Prix des Hénokiens à Opinel.
Aujourd'hui Opinel dispose de son musée, très fréquenté, à Saint Jean de Maurienne (Savoie).

L’industrie alimentaire et les vins

Les productions agricoles génèrent des emplois : l’industrie alimentaire avec les moulins à huile de noix, les moulins à grain, la fabrication des crozets (cités dès 1564 dans un Mistère à Saint-Martin-la-Porte) et des taillerins.
Il en résultera une véritable industrie de pates alimentaires à Saint-Michel.

La vigne, grace à des adrets bien ensoleillés, atteint des altitudes rarement vues ailleurs ; il est vrai que pour le baron Raverat qui en parle vers 1870, le vins obtenu n’est bon « qu’a faire danser les chèvres ». en revanche, les terrain caillouteux de Saint Jean portent des crus appréciés.

La sculpture

Qui ne connaît le célèbre «Diable de Bessans », devenu en quelque sorte l'emblème de la commune ? On a coutume de rapprocher cette sculpture de celle des saints qui ornent les retables, la sculpture « noble » si l'on peut dire. Mais il existe aussi une longue tradition de sculpture plus populaire.
Aux œuvres religieuses des églises, se rattachent le bénitier de bois ornant le devant des lits clos, ainsi que les saints protecteurs présents dans la plupart des maisons. Objet usuel, le récipient à sel en forme de poule aurait, selon l'ethnologue Eugénie Goldstern, une origine fort ancienne.
Peu avant la guerre de 1914 en revanche, selon le même auteur, on façonne des figurines de genre : Bessannaises lavant le linge ou barrant le beurre, Bessannais rentrant de la chasse, jouets de couleurs vives, aux bras articulés.
Les Mauriennais ont forgé - dit la légende - l'épée Durandal. Agriculteurs, tisserands et forgerons devenaient écaillers, colporteurs et ramoneurs en hiver. Certains étaient même "chercheurs de glace", arrachant la nuit d'énormes blocs aux glaciers pour les expédier aussitôt à Paris.
Vers 1857, l'un d'entre eux imagina de sculpter les esprits des légendes de Maurienne, donnant naissance aux fameux « **Diables de Bessans** ».

La poterie

L'atelier de la **Poterie de la Lune**, construit en 1981, allie l'atmosphère particulière des maisons de montagne aux charpentes de bois et la modernité avec ses grandes baies vitrées qui laissent entrer la lumière.
Le hameau des Anselmes se situe en Savoie,à 12 km de Saint Jean de Maurienne, sur la route menant aux stations de sports d'hiver de la Toussuire et du Corbier. Exposé sur un versant au sud, à 1300 mètres d'altitude, il bénéficie d'un très beau panorama sur la vallée de l'Arvan et les Aiguilles d'Arves.

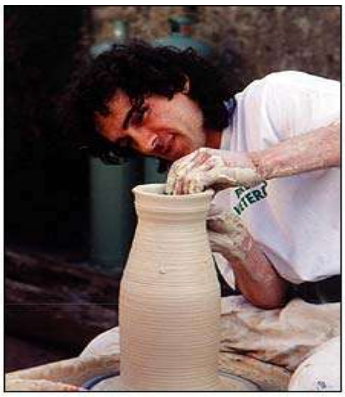
1. La fabrication

James, l'artisan potier, accomplit de ses mains toutes les étapes de la production de ses pièces en grès. De la coordination indivisible de la main et de la personnalité naissent différents objets utilitaires et décoratifs.
Lors de votre visite à l'atelier il vous explique, tout en travaillant, les diverses étapes de la fabrication, du travail initial sur la terre brute jusqu'à la cuisson finale et au désenfournage.
La terre, de l'argile de grès noir venant de Saint-Amand de Puisaye, est passée dans une "boudineuse" pour éliminer les bulles d'air avant d'être découpée en boules de poids différents selon les pièces à réaliser.

Le façonnage :
Après avoir centré la boule de terre sur le tour, le potier monte les bords de la pièce, donnant à l'ensemble la forme et la dimension désirées puis il la sépare du socle à l'aide d'un fil à couper le beurre et la met à sécher jusqu'au lendemain.

Le tournasage :
La pièce est posée à l'envers sur le tour, des copeaux de terre sont éliminés pour en arrondir le fond. C'est après cette étape que les anses, becs verseurs sont posés, les ouvertures réalisées.

Le séchage et le ponçage :
Les pièces vont alors sécher plusieurs jours, de 5 à 10 selon la taille, puis elles seront ponsées avec une éponge humide avant d'être mises dans le four pour la première cuisson.



2. Les décors, l'émaillage et la cuisson

Première cuisson :
Elle dure en moyenne 7 à 10 heures dans un four dont la température monte progressivement et par paliers à 960°. Le refroidissement dure toute la nuit. Au moment du défournement, on découvre les effets de la cuisson, les pièces sont devenues roses et plus solides.

Décors et émaillage :
Les décors sont réalisés au pinceau par Fabienne. Elle utilise des émaux tels l'oxyde de chrome pour la couleur verte, l'oxyde de cobalt pour le bleu.
Après avoir installé les pièces décorées dans une cabine d'émaillage, le potier projette une couverte sur toute leur surface.

Pour la poterie destinée à être bleue, verte ou blanche, le potier trempe les pièces dans des bains d'émaux sans plomb. Le surplus d'émail est enlevé avec une éponge humide, principalement sous le pot pour que la pièce ne colle pas à la plaque du four.

Dai piccoli mestieri alla nascita dell'industria

Giaveno

Fino ai tempi antichi, Giaveno tenne un posto eminente nel ramo dell'industria, da cui la sua popolazione ricavò sempre grandi benefici economici.
Nel 1736 si rilevano a Giaveno:

1 tintoria di tela
1 tintoria di nastri
1 tintoria per capelli

} l'arte della tintoria aveva aperto i suoi laboratori alla fine del 1400 ed aveva preso un grosso incremento

12 concerie di cuoio
4 fabbriche di colla
4 fucine di ferro
7 fabbriche di vasi di creta
12 fucine di fabbri
6 fornaci di calce e fornaci per laterizi

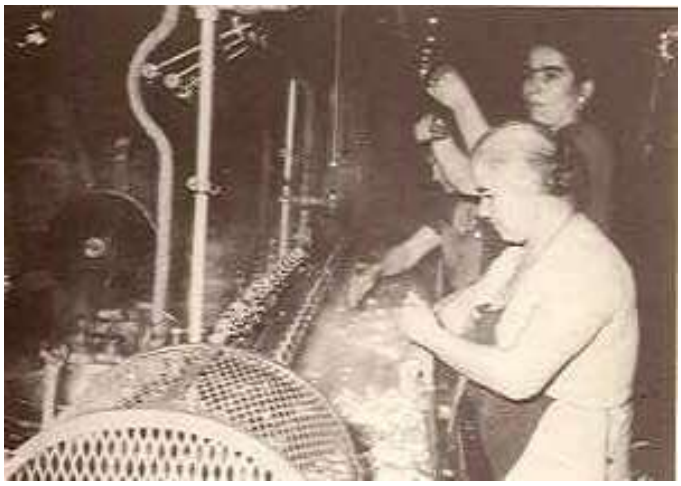
Il cotone e la juta

L'industria della seta lentamente scomparve verso la metà dell'800 per lascair posto a materiale più conveniente quali la juta ed il cotone.
I Prever e i Rolla furono tra i primi che importarono in Italia tale lavorazione.
I Rolla aprirono il primo cotonificio nella cosiddetta "fabbrica vecchia" in regione Grangia dove esisteva l'ultima filatura di seta. Il nuovo stabilimento aveva una derivazione d'acqua, condotta attraverso un canale, che misurava oltre un chilometro e terminava con uno dei più importanti salti della Valsangone.
Questo stabilimento passò in seguito dai Rolla alla "Società Manifatture Subalpine", poi alle "Manifatture Dora".

Francesco Prever, con il fratello Delfino, esordì con il commercio della canapa e costituì in diverse località di Giaveno un grande complesso che diede lavoro a 500 famiglie.
I vari reparti della manifattura iutificio Prever si diffondevano in tre stabilimenti e comprendevano la battitura, la preparazione, la filatura, la tessitura e la finitura:

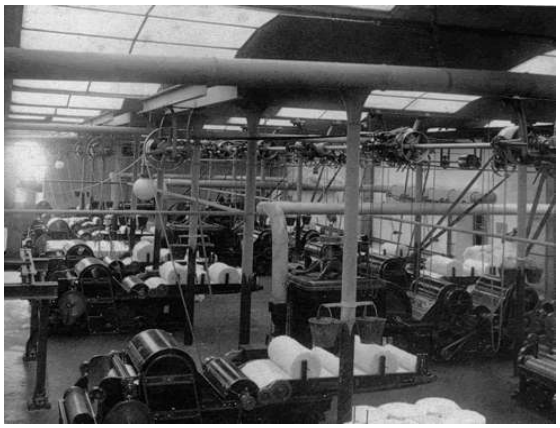
- il primo che comprendeva filatura e tessitura, si trovava in centro, accanto alla Stazione tranviaria, lungo il Viale Regina Elena;
- il secondo era situato in Ruata Sangone
- il terzo con la sola filatura, sorgeva alla frazione Ponte Pietra (oggi si vedono ancora alcuni edifici in rovina ed altri recuperati per altre attività).

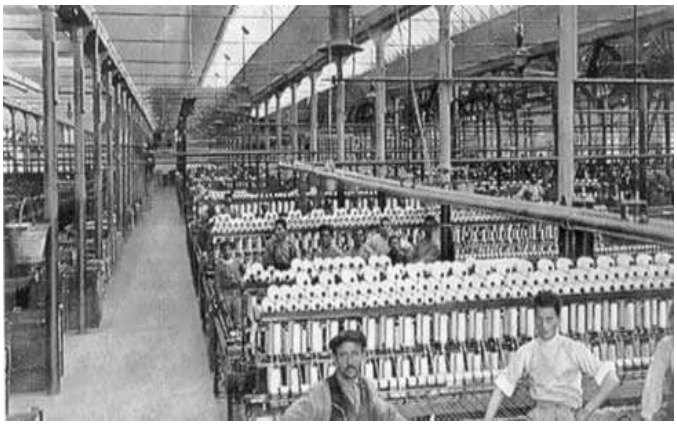
Lo stabilimento Moda venne costruito dal Sig. Candido Moda verso il 1880, era di proporzioni più modeste e dava lavoro a 90 operai. Il macchinario utilizzato in questa fabbrica è inglese della Ditta Lawson Combe Barbour di Leeds.



La seta

Alle tante industrie si aggiungeva nel 1749 un filatoio di seta introdotto dallo Zappata. A queste iniziative il Comune concorreva col versamento di lire 3.000 e la concessione del deviamento delle acque.
Nel 1776 si riscontra un grande incremento nell'industria della seta.
Il Sindaco De-Cruce il 23 giugno dello stesso anno annunciava in una assemblea che in Giaveno esistevano 200 fornelli e che, non essendo sufficiente la produzione di bozzoli, riteneva necessario fare acquisti altrove di bozzoli e stimava conveniente costruire un mercato nella stessa Giaveno.
Nel 1782 le manifatture di seta erano ben 9; fra queste si notava per importanza quella del nobile Carlo Scopis in regione San Martino ed aveva 84 fornelli, seguiva quella di Chiavenale con 57 fornelli, altra dei fratelli Giacinto e Fedele Roffi di 24 fornelli, una quarta dei notai Carlo e Francesco De-Cruce con 13 fornelli, una quinta di Giacomo Prever di 12 fornelli ed altra di Giovanni Antonio Padovano e Sebastiano Franco che avevano 8 fornelli.





La carta

Grazie allo sviluppo della rete di energia elettrica e la costruzione di numerose centrali viene favorita un'ulteriore crescita industriale nell'Alta Valle con l'apertura della Cartiera Sertorio e del Cartonificio Palmieri, nel territorio di Coazze, e con l'ampliamento della Cartiera di Giaveno, ora **Cartiera Reguzzoni.**

Nel 1831, Sebastiano Franco costruiva una cartiera in regione Villa; una delle prime del Piemonte; i suoi figli Battista e Camillo facevano costruire altre cartiere, che poi passarono in proprietà del Signor Enrico Tarizzo e quindi del signor Reguzzoni Rodolfo, il quale, dopo gli adattamenti del vecchio fabbricato, innalzò il nuovo grandioso reparto nel 1927 ove sono occupati 60 operai.

Il nuovo stabilimento risponde alle più moderne esigenze della tecnica; è bello, arioso e sano, con macchinario moderno. Fabbrica carte colorate da impacco e per uso industriale, carte bianche da stampa e da involto, cartoncini manilla colorati e bianchi. Benché recente, ha saputo portare sul mercato una lavorazione perfetta per cui, ben meritatamente,il suo prodotto è ricercato.

Oggi, Claudio Perazzini e la mamma, Wanda Reguzzoni, figlia di Rodolfo, sono i titolari della cartiera, in via Pio Rolla, 78.

“ A volte mi sorprendo a pensare che sono fortunato a far parte di una storia così importante com'è quella della Cartiere Rodolfo Reguzzon”, ci dice Claudio Perazzini, direttore dell'azienda e figlio di Wanda Reguzzoni. “Rodolfo Reguzzoni,

mio nonno, compra la cartiera nel 1915. Poi nel 1942 mia nonna, la nobildonna Edvige Barbaglia Reguzzoni, muore a soli 49 anni, seguita nel 1948, da nonno Rodolfo... Dopo la morte del nonno, subentra mia mamma, Wanda Reguzzoni, che aiutata da mio padre Aldo, per quanto concerne l'amministrazione, si dimostra molto brava tecnicamente... Sono stati momenti duri, specie per mia mamma; mi rasserena il fatto di essere oggi qui, sin da prima della laurea in ingegneria, diciamo come apprendista, e oggi, dopo tanti anni, come direttore di questo scrigno di famiglia a cui teniamo tutti moltissimo".

Secondo lei, i giavenesi, come vedono la vostra realtà aziendale e di famiglia?
" Dalle testimonianze, di cui sono a conoscenza, molto bene. Per quanto so, la storia di Giaveno e quella della cartiera, camminano a braccetto per tre secoli circa, con molta soddisfazione per entrambi. Parlando di persone a me più vicine, e quindi di testimonianze alla mia portata, mi piace ricordare nonno Rodolfo che, nel periodo bellico, assumeva molti ragazzi in età da militare per evitar loro di partire per la guerra. Un altro episodio di cui si parlava, riguarda una sera, mi pare del '43, in cui alcuni fuggiaschi da un rastrellamento tedesco, bussarono alla cartiera per chiedere aiuto.
I miei li accolsero e li nascosero all'interno di una caldaia industriale per essiccatoi. I tedeschi arrivarono ma, fortuna per tutti, non trovarono i nostri protetti".

Qui sopra l'intervista a Claudio Perazzini, uno degli attuali proprietari della cartiera Reguzzoni.

L'industria alimentare

In Val Sangone spiccano da tempo remoto le produzioni tradizionali del "**Cevrin** ", oggi abbinate alle confezioni d'altri formaggi, che danno luogo ad un ottimo utilizzo del latte prodotto.
Il **Cevrin** - ottenuto dal latte caprino della razza Camosciata delle Alpi, il cui pascolo avviene in alta quota - ha la distinzione di un formaggio misto di capra e mucca, le cui forme hanno un peso variabile.
La produzione stagionale avviene da aprile a dicembre in Coazze, Giaveno e zone circostanti.
Tale zona appartiene al Presidio II delle Aree di Produzione della Val Sangone, sostenute dalla Provincia di Torino.

AMBIENTE

Bonomo Erika

Marchese Cinzia

Rosa Clot Elena

ScuolaGuido

VAL DI SUSA

ALTA VAL DI SUSA

Dai magri e preziosi vigneti dell'Avanà di Chiomonte strappati con fatica alla montagna più avara, fino al paradiso sciistico della Via Lattea, epicentro Sestriere, capitale europea dello sci. Piccole stazioni invernali come il Frais e Claviere alla frontiera del Monginevro, nonché uno sterminato arcipelago di borgate montane rurali quasi intatte, immerse nella grande foresta di conifere. Da Susa, l'alta valle sembra nascondere il suo straordinario fascino oltre le strette gole della statale del Monginevro. E' un altro mondo, di sole e nevi e pascoli, quello che si apre oltre le prime baite di Gravere, la breve piana di Chiomonte, le chiuse della Dora dominate dallo stupendo Forte di Exilles, superata l'antica frontiera linguistica tra patois francoprovenzale e idioma occitano, identità richiamata dalla bandiera che sventola sul municipio di Salbertand, al centro della verde piana avvolta dal Gran Bosco. Appena più avanti, ad Oulx la valle si biforca: il vallone più ampio raggiunge la conca di Bardonecchia e il vallone del Frejus, mentre il corso maestro della Dora discende da Cesana, tocca il delizioso villaggio di Fenils e le borgate-cartolina di Amazas e Deserts.
A Cesana, altro bivio: sotto la mole dello Chaberton, grande piramide rocciosa sormontata sulla vetta da una fortezza, si fanno strada i tornanti della salita verso Claviere, il Monginevro e Briançon, un tempo capitale francese della piccola Repubblica alpina degli Escarton cui apparteneva anche l'alta valle di Susa, "Alto Doiro" in occitano. Ad ovest del Monginevro, l'atmosfera incantata dei Monti della Luna e i gioielli alpini dei due valloni gemelli, la val Thuras e la val Argentera, con le suggestive borgate occitane d'alta quota a contatto col parco francese del Queyras, in una cornice davvero unica e solare, dominata dall'esuberanza della natura, tra pascoli e foresta, e dalla vastità dei suoi orizzonti.

BASSA VAL DI SUSA

Non somiglia a una valle alpina, ma a una micro-regione dal fondovalle piatto e disboscato, industriale, incorniciato però dallo scenario incantevole che ha di fronte chi la osserva da Avigliana. A sinistra la Sacra di San Michele simbolo del Piemonte, a destra la catena del Rocciamelone che si innalza da Condove a Susa attorno all'isolata piramide della vetta, fino alla grande apertura del Moncenisio. Quasi estrema periferia metropolitana, con caratteristiche sociali più urbane che alpine, la bassa val Susa ha sacrificato il fondovalle della Dora Riparia dove un tempo vi erano acquitrini e rigogliosi frutteti, ora si è ceduto il passo alle grandi arterie di comunicazione: due statali, una ferrovia internazionale, un'autostrada, fra poco probabilmente anche la discussa linea ferroviaria ad alta velocità Torino-Lione.
La bassa valle di Susa ritrova la sua indole montana sui suoi due versanti scavati da profondi valloni: sulla destra orografica della Dora, oltre il verde anfiteatro morenico dei laghi di Avigliana, a monte della Sacra splende la wilderness alpina delle montagne del parco naturale dell'Orsiera-Rocciavrè, ultimo avamposto delle Alpi Cozie collegato alla val Chisone attraverso il Colle delle Finestre, mentre sul versante opposto i primi contrafforti delle Graie occhieggiano ai margini della metropoli torinese alle spalle del Musiné, oltre la val Messa e il Colle del Lys affacciato alla valle di Viù.
Dopo Condove la montagna si fa aspra e nuda, precipita a Chianocco e Foresto nelle spettacolari gole degli Orridi, in un paesaggio anomalo di bianche scogliere quasi mediterranee dove l'aquila serpentaria si aggira tra siepi di ginepro e leccio marittimo. E' proprio la varietà degli ambienti, oltre alla vastità degli orizzonti estesi fino alle grandiose cordigliere francesi, a fare della bassa valle di Susa un autentico mondo a parte, carico di fascino e di storia. Da Sant'Antonio di Ranverso alla

Certosa di Montebenedetto tra i castagneti di Villarfocchiardo, dall'imponente castello feudale di San Giorio alle splendide rovine romane di Susa, l'arco di Augusto e l'arena attorno alla cattedrale di San Giusto, antichi cipressi con attorno colli e vigneti incorniciati dalle nevi del Rocciamelone e del Moncenisio.

PARCO NATURALE DEL GRAN BOSCO DI SALBERTRAND

Si estende sulla destra della Val di Susa (Alpi Cozie Settentrionali), dai 1000 metri sul livello del mare ai 2600 dello spartiacque. E' stato istituito nel 1980 principalmente per proteggere la rigogliosa vegetazione ed in particolare le pregiate abetine e gli estesi *larici-cembreti*. E' occupato per il 70% da boschi, e per il rimanente 30% da pascoli e praterie di alta quota.

Fauna: particolarmente ricca di circa 70 specie di uccelli nidificanti e 21 specie di mammiferi, tra le quali dominano *cervi*, *caprioli* e *camosci*. Queste tre specie animali vivono nei boschi; si nutrono di erbe secche, cortecce d'albero, foglie, frutti di bosco e cereali. Hanno un udito, una vista e un odorato finissimi; e soprattutto il camoscio è un abile arrampicatore.
La *faina*, come la *donnola*, è presente in tutta l'Europa centrale e meridionale, vive in foreste decidue, aree collinose aperte e rocciose, si muove soprattutto di notte per cacciare topi, conigli, uccelli e ghiri; inoltre si introduce in pollai e conigliere uccidendo quasi sempre tutti gli animali che vi si trovano all'interno.
La *nocciolaia* vive nelle foreste montane è molto agile anche ad arrampicarsi, fa parte dei corvidi ed è molto intelligente: spacca ghiande e nocciole tenendole ferme con la zampa contro una superficie dura e sferrando colpi decisi con il becco finché il guscio non si spacca in due. Le uova che questo uccello depone sono di un particolare colore blu verdastro.

Camoscio

Capriolo

Flora: vi sono oltre 600 specie vegetali censite che creano una varietà di ambienti, tra questi vi sono l'*abete bianco* un legno tenero giallo chiaro utilizzato per tavole, casse, pasta per carta; dalle cui foglie e dal legno si estrae l'essenza di trementina usata in medicina. Poi l'*abete rosso* un legno forte, elastico e leggero utilizzato per lavori di falegnameria, imballaggi, violini; le fibre legnose vengono tessute per farne stuoie e reti.
Particolare è il *trifoglio fibrino*, una pianta normalmente acquatica, perenne, che vive ad una quota di 2350 metri!

Abete bianco

Abete rosso

PARCO NATURALE ORSIERA-ROCCIAVRE'

Comprende la zona alpina dell'Orsiera Rocciavré, a cavallo tra le valli Susa, Chisone e Sangone, e le aree periferiche intorno agli Orridi di Chianocco e di Foresto, in val Susa.

Fauna: molto ricca di diverse specie animali come, *fagiani*, *civette*, *sparvieri*, *gheppi* tutti uccelli di medie dimensioni che si cibano di piccoli mammiferi e grossi insetti e che vivono in foreste di conifere e boschi. Particolare è il *picchio nero* la più grande tra le diverse specie di picchi che vivono nei nostri boschi, è inconfondibile, oltre che per le dimensioni e il colore nero, anche per la vistosa macchia rossa sul vertice nei maschi e solo sulla nuca nelle femmine. Questa specie risulta però in decremento per la scomparsa dei boschi maturi dove essi nidificano. Vi sono inoltre animali dalla pelliccia pregiata come *ermellini* e *volpi*.

Sparviero

Volpe

Ermellino

Gheppio

Flora: le foglie del *faggio* rappresentano un foraggio per gli animali.
Il *larice* è fondamentale nei rimboschimenti nelle zone montane e per la sua capacità di colonizzare i terreni più poveri e quindi di preparare l'insediamento di specie più esigenti, in Italia vive solo sulle Alpi; il legno è resinoso, odoroso, compatto e duro, rossastro e dalle venature sottili. E' uno dei legnami più pregiati impiegati in falegnameria domestica e navale. Vi sono inoltre il *pino silvestre*, il *ginepro* e il *pino cembro*.

Pino Silvestre

Faggio

ORRIDO DI FORESTO

Sono tradizionalmente molto utilizzate da arrampicatori. La riserva è percorsa dal Rio Rocciamelone (cima che sovrasta l'area, alta 3.580 metri) che compie nella sua parte finale uno spettacolare salto.

Fauna: vi sono numerose specie di uccelli.

Fagiano

Flora: Il principale motivo di tutela è dato dalla presenza nella zona di Juniperus oxycedrus, il *ginepro coccolone*. Si tratta di una pianta tipicamente mediterranea che ha trovato condizioni climatiche ideali sulle calde bancate calcaree, soleggiate tutto l'anno, del versante sinistro della media Val di Susa. Ve ne sono decine di esemplari, alcuni alti anche 4 o 5 metri, con la tipica forma a cono regolare. La pianta porta delle bacche color rosso bruno ed ha uno sviluppo maggiore del più diffuso ginepro comune. Altre specie vegetali presenti: *la Diplachne serotina* e la *Fumana phoenica.*

PARCO NATURALE DEI LAGHI DI AVIGLIANA

Il Parco Naturale Laghi di Avigliana, istituito nel 1980, è situato allo sbocco della Valle di Susa, ai piedi del Monte Pirchiriano su cui sorge l'antica abbazia della Sacra di San Michele, in una caratteristica zona dell'anfiteatro morenico di Rivoli-Avigliana, distante poco più di 20 chilometri da Torino.

Fauna: qui si può incontrare l'*airone cinerino* è il più diffuso tra gli aironi in Europa, si nutre di pesci, molluschi, rane ma anche topi e talpe; il suo habitat sono i fiumi, gli stagni e le paludi. La sua minaccia principale è costituita dalla bonifica delle aree umide e il taglio dei boschi sui quali sistematicamente nidifica.
Germano reale: vive negli stagni, nei laghi e nei fossati dove vi sia una fitta vegetazione sulle sponde; ha una dieta prevalentemente vegetale ma talvolta si nutre anche di pesci, molluschi, rane e insetti d'acqua. Si posa sugli alberi per nidificare, ha un volo rapido e può anche immergersi in acqua in caso di pericolo; la bonifica e il prosciugamento dei terreni sono per loro una minaccia.

ORRIDO DI CHIANOCCO

Con la legge del 2 maggio 1980, n 34, la Regione Piemonte ha istituito la "Riserva Naturale Speciale dell'Orrido di Chianocco". Lo scopo di questa legge è la protezione dell'unica stazione sicuramente spontanea di *Quercus ilex (leccio)* esistente in Piemonte. Il territorio in questione ha un'estensione di circa 30 ettari, e si estende a monte dell'abitato di Chianocco; comprende l'orrido con i suoi contrafforti, la varice superiore ed il tratto del bacino del torrente Prebec sino all'abitato di Molè. L'**orrido** è situato nella parte teminale del bacino del torrente Prebec, è una profonda incisione, larga mediamente una decina di metri e profonda una cinquantina, formatasi nella bancata di calcare che costituisce il lato sinistro di un lungo tratto della Bassa Val di Susa. La sua origine va probabilmente ricercata nella concomitanza di due fattori: una frana in epoca antichissima deve aver ostruito l'alveo originario del torrente, costringendo questo a cercare una nuova via che fu verosimilmente trovata in una faglia incarsita della bancata calcarea. Il vallone del Prebec rappresenta una eccezionale testimonianza della civiltà agro-pastorale alpina, dove ancora sopravvivono le antiche tecniche di coltivazione della vite e di preparazione del vino (si veda l'antico torchio di Molè). Inoltre le borgate e gli alpeggi più alti, costituiscono un interessantissimo esempio dell'architettura montana spontanea. L'opuscolo guida che illustra l'itinerario dell'orrido è reperibile presso il Comune di Chianocco e presso alcuni punti vendita autorizzati.

Flora: Il *leccio* è una quercia sempreverde, tipica della macchia mediterranea. Attualmente se ne possono contare una ventina di esemplari. La sua sopravvivenza deve essere stata piuttosto problematica, in quanto solo di rado le condizioni climatiche consentono la maturazione delle ghiande. In inverno spesso la temperatura scende sotto lo zero, ma la zona è protetta dal vento ed il Terreno roccioso favorisce un notevole accumulo ed irraggiamento di calore.

In tutta la Val di Susa possiamo trovare la *primula*, uno dei primi fiori che sboccia appena il clima inizia ad intiepidirsi, fiorisce a marzo-aprile con fiori di color giallo o rosa.
Nella bassa e media Val di Susa è diffuso il *castagno;* e sull'arco alpino la *pulsatilla montana* una pianta perenne a rosetta con 5 o più fiori singoli di colore viola scuro, è velenosa ma è anche una pianta officinale; è uno tra i più bei fiori alpini ormai piuttosto rari.

Leccio

Pulsatilla montana

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

St-Jean-De-Maurienne si trova vicino ai valichi alpini:

- Col du Cucheron (1188 m)
- Col de la Madeleine (1993 m)
- Col du Glandon (1924 m)
- Col de la Croix de Fer (2068 m)
- Col du Tèlègraphe (1570 m)
- Col du Galibier (2647 m)
- Col du Mont-Cenis (2083 m)
- Col de l'Iseran (2770 m)

Questi valichi sono la cornice di importanti corse ciclistiche come il Tour de France, il Brevet de Randonneur Alpin…

24 stazioni di Maurienne che offrono molte possibilità d'alloggio e molte attività d'inverno:

- 900 km di piste di sci alpino
- 500 km di piste di fondo

Passeggiate con le racchette d'estate:

- **Passeggiate**
- **Gite**: Il Parco nazionale della Vanoise, riserva di 53000 ettari con la fauna, flora e 500 km di sentieri segnalati.
- **Scalate**: Via Ferrata dell'Adret, della Croix des Tetes, Pont du diable
- **Cicloturismo** e bicicletta per la montagna

Nome originale:	Saint-Jean-de-Maurienne
Stato:	Francia
Regione:	Rodano-Alpi
Dipartimento:	Savoia
Latitudine:	45° 17' N
Longitudine:	6° 21' E
Altitudine:	m s.l.m.
Superficie:	11,51 km²
Popolazione: - Totale - Densità	(1999) 9.439 ab. 820 ab./km²
Codice INSEE:	73248
CAP:	73300
[Sito istituzionale]	

LE PARC NAZIONAL DE LA VANOISE

Le Parc national de la Vanoise comprend deux zones: la zone centrale et la zone périphérique.

La **zone centrale** jouit d'une attention toute particulière comme zone de protection. Elle est soumise à une réglementation spécifique.

La **zone périphérique** couvre 28 communes. Le Parc participe à la valorisation touristique, culturelle et économique des ressources locales et incite au respect de l'environnement et du patrimoine culturel.

Croix de Fer

Cinq réserves naturelles, limitrophes de la zone centrale du Parc national de la Vanoise, abritent et protègent les échantillons les plus réprésentatifs de la diversité des milieux naturels. Quatre sont gérées par le Parc national de la Vanoise :

- Tignes-Champagny sur les communes de Tignes et Champagny-en-Vanoise
- la Bailletaz sur la commune de Val d'Isère ;
- la Grande Sassière sur la commune de Tignes ;
- le Plan de Tuéda sur la commune des Allues.

Par ailleurs, la Réserve naturelle des Hauts de Villaroger est gérée par l'Office national des Forêts).

Situato tra le alte valli della Maurienne e della Tarentaise, il parco nazionelae della Vanoise è cinto di alte montagne che culminano a più di 3000 metri, e dove si trovano ancora molti ghiacciai, ma è anche attraversato da valli che si aprono su larghi valichi di accesso facile. Protetto dalle piogge oceaniche da le Prealpi e la catena montagnosa di Belledonne, il massiccio ha un clima con poco di pioggia e molto sole.

Marmotta

La varierà delle rocce (calcare, gesso, quarzite, scisto, micascisto, gneiss) legata ad una struttura geologica molto complessa, la posizione di confluenza climatica contribuisce alla meravigliosa ricchezza geologica, della fauna e della flora del massiccio.
Il Parco nazionale della Vanoise offre molte possibilità di passeggiate e gite a piedi con una rete di sentieri segnalati che partono da paesi e stazioni delle valli. Inoltre si può fare il giro del massiccio, l'itinerario del Gran attraversamento delle Alpi e le sue varianti, e tagliare dal Nord al Sud.

COL DU MONT-CENIS

Dicono che ci sia passato Annibale, lanciato nella sua spedizione contro Roma: lo hanno attraversato per secoli centinaia di mercanti, pellegrini e turisti. Il Moncenisio è il più antico e frequentato valico delle Alpi, cerniera tra l'Italia, la Francia e l'Europa del Nord. Un luogo di passaggio, certo, ma anche di forti suggestioni paesaggistiche, favorite da una natura forte e selvaggia, che unisce l'aspetto severo delle montagne ai mutevoli riflessi delle acque di uno stupendo lago alpino: anche noi oggi, moderni viandanti, ripercorriamo queste strade ricche di storia, e lo facciamo da entrambi i versanti: quello francese e quello italiano, ben più impegnativo...

LE COL DE LA MADELEINE

Le col de la Madeleine relie la vallée de l'Isère à la vallée de l'Arc avec 800 m de moins d'altitude par rapport au col de l'Iseran. Un grand classique du Tour de France cycliste professionnel.

IL PARCO NAZIONALE DEL GRAN PARADISO

L'origine del Parco Nazionale del Gran Paradiso è legata alle Lettere Patenti del 1821 promulgate dal Governo Piemontese le quali proibivano la caccia allo stambecco: si erano ridotti a meno di 90 esemplari.

Nel 1856 le diverse di caccia dell'area del Gran Paradiso vennero unificate in una sola e nel 1919 il Re Vittorio Emanuele III la donò allo Stato per la costituzione del Parco Nazionale.
L'Ente Parco Nazionale del Gran Paradiso è stato costituito con Regio decreto del 3 dicembre 1922, ha sede a Torino e un ufficio amministrativo ad Aosta. Oltre al personale di gestione ha un corpo di vigilanza (l'erede delle vecchie "guardie reali") costituito da una settantina di unità per la sorveglianza del Parco durante tutto l'anno.
Il Parco, primo per istituzione in Italia, è posto in territorio a cavallo fra la provincia di Torino (vallate dell'Orco e Soana) e la Val d'Aosta (Valli di Cogne, Savarenche, Rhèmes) su un'area di circa 70.000 ettari dominati dalla grandiosità del massiccio gruppo del Gran Paradiso (m. 4061). Suo scopo è difendere, oltre la bellezza del paesaggio, la fauna, la flora e preservare le formazioni geologiche; complessivamente interessa i territori di 13 comuni (6 in provincia di Torino e 7 in Val d'Aosta) e confina ad ovest con il Parco Nazionale Francese della Vanoise con cui forma una grande area protetta estesa su 123.000 ettari.

La fauna e la flora...

Lo stambecco (*Capra ibex*) è l'animale simbolo del Parco Nazionale del Gran Paradiso; Seppur lo stambecco sia la specie più significativa, la fauna del Parco è notevolmente ricca anche di altre specie: più di 7.000 camosci (più piccoli degli stambecchi e con corna a tipica conformazione ad uncino), oltre 10.000 marmotte, poi ermellini, scoiattoli, donnole, faine, martore, tassi, lepri bianche, arvicole e volpi. Nell' avifauna spiccano oltre 10 coppie di aquile reali e molte altre specie di volatili.
Anche la flora del Parco è ricca e interessante: sul territorio si ha una fascia iniziale di boschi inferiormente di faggio e castano, poi più in alto di larice, abete rosso, e pino cembro. Ampiamente diffusi sono i pascoli alpini con ricchissime fioriture estive che includono alcune specie vegetali relitte delle grandi glaciazioni.

IL GIARDINO ALPINO "PARADISIA"

Nel 1955 in Valnontey (Cogne) il Parco ha istituito un Giardino Botanico Alpino in cui sono raccolte le specie più significative delle Alpi Occidentali. Nel Giardino sono ricostruiti numerosi ambienti naturali che permettono al visitatore di conoscere le piante come vivono in natura.

L'accesso al Parco e il suo turismo

Da Torino in poco più di un'ora di macchina (passando da Pont Canavese) si possono raggiungere alcune sue interessantissime località. Il territorio del Parco è percorso da poche strade asfaltate ma è ricco di oltre 150 km. di vecchie strade "reali" (amoie mulattiere che lo percorrono completamente da Champorcher a Cogne, a Valsavaranche, al Colle dei Nivolet, a Ceresole, a Noasca) oltre ad una rete di circa 300 km di sentieri, molti dei quali in buono stato di conservazione (vedere cartina del parco).
Naturalmente l'invito a tutti è di abbandonare l'automobile e seguire i vari itinerari a piedi: si riuscirà in tal modo ad avere un contatto diretto con la natura e a conoscere piante e animali dal vivo.

Curiosità: Nel Parco del Gran Paradiso, a Ceresole Reale come ricorda la lapide, il poeta Giosuè Carducci, nel 1890, al cospetto delle cime del gruppo delle Lavanne, (le “dentate scintillanti vette”), compose l’ode “Piemonte”;

“Il Parco Nazionale protegge contro l’ignoranza e i vandalismi, beni e ricchezze che appartengono a tutti

Qui lo spazio, qui l’aria pura, qui il silenzio

Il regno della natura intatta e degli animali selvatici

La debolezza ha paura di grandi spazi

La stupidità ha paura del silenzio

Aprite gli occhi e le orecchie, chiudere le radioline niente rumori, niente grida, niente clacson

Ascoltate la musica delle montagne!”

SAVOIA

Savoia	
Nome originale:	**Savoie**
Numero univoco:	73
Stato:	Francia
Regione:	Rodano-Alpi
Capoluogo:	Chambéry
Comuni:	Elenco
Superficie:	6.028 km²
Popolazione: - Totale - Densità	(1999) 373.258 ab. 62 ab./km²
Sito istituzionale	

Il dipartimento della **Savoia** (*Savoie*) è un dipartimento francese, facente parte della regione del Rodano-Alpi (*Rhône-Alpes*).

Si ritiene che il nome del dipartimento derivi dal latino *sapaudia* (o *sabaudia*) e che significhi "territorio coperto da pini".

Il territorio del dipartimento confina coi dipartimenti dell'Alta Savoia (*Haute-Savoie*) a nord, dell'Ain a nord-ovest, dell'Isère a ovest e delle Alpi settentrionali (*Hautes-Alpes*) a sud. Il dipartimento confina anche con l'Italia (Valle d'Aosta a est e provincia di Torino in Piemonte a sud-est).

Le principali città, oltre al capoluogo Chambéry, sono Albertville e Saint-Jean-de-Maurienne.

La geografia del dipartimento è caratterizzata da grandi catene montane: il Massiccio dei Bauges, il Massiccio della Chartreuse, il Massiccio della Vanoise, il Massiccio del Beaufortin.

Nel territorio del dipartimento ha origine il fiume Isère, che nasce dal Colle Iseran, che crea il Lago di Bourget e il Lago di Aiguebelette.

Il dipartimento è stato creato nel 1860 a partire da una suddivisione del territorio del Ducato di Savoia. Fino a quel momento la lingua ufficiale della Savoia è stata l'**italiano**. Chambéry ne è prefettura dal 1926; fino a quel momento la principale città del dipartimento era stata Moûtiers.

La densità della popolazione all'interno del dipartimento tiene conto della forte urbanizzazione nella valle del fiume Isère e, al contrario, della bassa densità nelle zone di alta montagna.

Il turismo è un'attività molto importante per la vita del dipartimento: la Savoia è uno dei dipartimenti francesi più frequentati da sciatori, grazie al grande sviluppo di stazioni sciistiche, fra cui: Val-d'Isère, Tignes, Courchevel, Méribel, Les Ménuires.

Ad Albertville sono stati organizzati i Giochi olimpici invernali del 1992, che hanno sfruttato gli impianti sportivi del dipartimento.

Il turismo in Savoia è anche caratterizzato dalle terme, grazie alle strutture termali di Aix-les-Bains, Challes-les-Eaux, Brides-les-Bains, Léchère.

Ancora oggi, soprattutto nelle zone di confine e tra persone anziane, rimangono sacche linguistiche italofone.

Il **Rodano-Alpi** (in francese **Rhône-Alpes**) è una regione della francia sud-orientale. Composta da otto dipartimenti, è la seconda regione francese per superficie (dopo il Midi-Pirenei). Il suo capoluogo è Lione, che è anche la città più grande. Le città principali della regione, oltre a Lione, sono Saint-Étienne, Grenoble e Villeurbanne.

Il territorio della regione confina con quello della Provenza-Alpi-Costa Azzurra a sud, della Linguadoca-Rossiglione a sud-ovest, dell'Alvernia a ovest, della Borgogna e della Franca Contea a nord, oltre che con la Svizzera (cantoni Ginevra, Vaud e Vallese) a nord-est e con l'Italia (Valle d'Aosta e Piemonte) a est.

TAV

La questione della tav (treno ad alta velocità)da anni fa molto discutere di sé, ma alla vigilia dell'avvio dei lavori gli scontri tra favorevoli e contrari e le manifestazioni di Valsusini e non per fermare questo treno stanno diventando durissimi.

PROGETTO

Questo è il più grande progetto di infrastruttura mai realizzato nel nostro paese: 26 mila miliardi d'appalto, secondo stime e proiezioni indipendenti. Il progetto Tav in Val di Susa prevede tra le opere il contestato tunnel da 52 Km da St.Jean de

Maurienne a Venaus, realizzato con due gallerie parallele, una per il traffico e una per i soccorsi. Lo scavo produrrà 15 milioni di metri cubi di detriti : di questi metà verranno sparsi in Val di Susa, ai quali si aggiungeranno quelli dei successivi 2 tunnel (Bussoleno 12 Km e Gravio-Musinè 23 Km) che attraverseranno la vena amiantifera sullo spartiacque tra le valli di Lanzo e Susa. Lo scavo prosciugherà molte falde che alimentano gli acquedotti della valle, mentre le realizzazione del piazzale di stazionamento per i treni sbarrerà il vallone di Chianocco.

PRO

-Si tratta di un'opera di proporzioni europee e non parteciparvi potrebbe significare l'isolamento dell'Italia da parte dei rapporti commerciali.

-Inoltre,la Tav promette di risparmiare sul tempo di percorrenza circa 157 minuti sugli attuali 257 velocizzando così gli scambi.

CONTRO

- Esiste un' incognita che richiede una risposta: le gallerie intercetteranno rocce nelle quali potrebbero essere presenti amianto e uranio? I sondaggi dicono che nel tunnel "di base" sotto l'Ambin «non è presente un pericolo amianto.
Nel tratto di Bussoleno «il rilievo del terreno e i sondaggi hanno indicato la presenza di rocce che, nelle fasce interessate da intensa fratturazione, contengono localmente amianto; queste fasce hanno ampiezza variabile, in genere da qualche metro a qualche decina di metri. Dei sei sondaggi preliminari eseguiti lungo i 12 chilometri del tracciato solo due hanno parzialmente attraversato "pietre verdi" per poco più di 200 metri complessivi: in queste sono presenti tratti in cui le rocce sono fratturate e mostrano un contenuto medio di amianto, accertato dagli specialisti del Politecnico di Torino, variabile da qualche parte per mille a qualche parte per milione». Diverso, a quanto pare, il caso del tunnel del Musinè, che «si sviluppa in gran parte nelle "pietre verdi" attraversate da fasce di serpentiniti, che è noto contengono quantità variabili di amianto; per il momento tuttavia in questo settore non sono ancora stati eseguiti sondaggi nella profondità della montagna alla quota a cui è prevista la galleria». Le ricerche eseguite in superficie da ricercatori delle Università di Siena e Trento sono quindi preliminari e indicative, non definitive.

- La spesa complessiva potrebbe benissimo quadruplicare, si tratta quasi interamente di soldi pubblici, presi a prestito dalla banche e garantiti dallo Stato, che dovrà restituirli nei successivi 20 o 30 anni. Secondo uno studio commissionato dalla Comunità Montana Bassa Valle di Susa alla Società di ingegneria dei Trasporti Polinomia, ad opera ultimata i costi di gestione potrebbero essere a pareggio solo se sulla linea transitassero almeno 40 milioni di tonnellate di merci all'anno, per un totale di 350 treni al giorno, uno ogni 4-5 minuti, lunghi 1500-2000 metri, alla velocità di 150 Km/h, alternati a treni passeggeri a 300 Km/h. L'ipotesi è del tutto

improbabile e questo provocherà perdite economiche per decine di anni, che verranno naturalmente scaricati sui cittadini in termini di tagli ai servizi pubblici.
- Inoltre, si calcola che spendendo molto meno nel potenziamento delle linee attuali si potrebbe velocizzare i tempi di almeno un terzo e aumentare il passaggio delle merci dalla gomma al treno, dal momento che le attuali ferrovie sono utilizzate solo al 50% della loro capacità.

Per ora non si è ancora arrivati ad una conclusione.
Il ministro delle infrastrutture Pietro Lunardi aveva affermato:
"Queste proteste di questi nullafacenti che non hanno niente da pensare, che si radunano e fanno fiaccolate a noi non ci preoccupano assolutamente. Io credo che sia un problema per il ministro degli Interni, e noi andiamo avanti con i nostri progetti e con gli impegni che abbiamo preso con l'Europa"(servizio di Fabio Lombardi per il TG5 alle ore 13) e : " Si mettano il cuore in pace, tanto l'opera si fa.".

Con le elezioni dello scorso aprile e l'insediamento del governo Prodi le prospettive potrebbero cambiare, anche se nella nuova coalizione non mancano i fautori della linea ad alta velocità.

SPORT

Bondavalli Eleonora

Lentisco Jessica

Maritano Alessia

Lo Sport Senza Frontiere

Le olimpiadi si avvicinano....

Oltre 65 opere, preventivo di spesa: 1700 milioni di euro. Questo l'impegno per la realizzazione delle XX Olimpiadi invernali e dei Giochi Paralimpici, fra impianti sportivi, infrastrutture varie, villaggi per atleti e media. Opere disseminate a Torino, Pinerolo, in Val di Susa, Val Chisone, Pellice e località adiacenti.
Fino a qualche anno fa, la definizione più classica utilizzata per identificare Torino era quella di "città industriale", una delle più grandi e significative dell'Europa. E in effetti, Torino, per i suoi caratteri economici e sociali, è stata, ma lo è ancora, una città industriale. Ma ora viene anche riconosciuta come capitale delle Olimpiadi 2006.
E proprio a attorno a questa metropoli sono distribuiti gli impianti per le gare: in Valle di Susa il biathlon a San Sicario, il bob, lo slittino, lo skeleton a Cesana, il Freestyle a Sauze d'Oulx, lo sci alpino a Sestriere, San Sicario e Bardonecchia, lo snowboard a Bardonecchia. In Val Chisone, la combinata nordica, il salto e lo sci di fondo a Pragelato e il curling a Pinerolo. Anche Torino ospiterà delle gare: quelle di hockey, pattinaggio artistico, pattinaggio di velocità e short-track.

Lo Sci Alpino

Le specialità dello sci alpino sono:

La discesa libera è la più spettacolare fra le specialità dello sci alpino, poiché gli atleti raggiungono velocità a volte superiori ai 120 km/h. I discesisti si lanciano dalla partenza all'arrivo "a uovo", ovvero in posizione raccolta, noncuranti di curve, salti, cambi di pendenza e rettilinei, e ricercano la massima velocità. Il dislivello della pista per lo svolgimento delle gare maschili varia dagli 800 ai 1100metri, per quelli femminili dai 500 agli 800 metri.
Nello slalom speciale maschile il dislivello della pista può variare dai 180 ai 220 metri, in quello femminile dai 140 ai 200 metri. La gara si svolge in due manche sulla stessa pista ma con differenti tracciati, con le stesse modalità dello Slalom Gigante. Le porte del tracciato, alternate blu e rosse, sono dei singoli paletti snodabili e devono essere tra 55 e 75 per gli uomini e tra 40 e 60 per le donne. Gli atleti devono aggirarne nel minoro tempo possibile, cercando di evitare le "inforcate".

Lo slalom gigante è la specialità che riassume tutte le caratteristiche dello sci alpino: non solo velocità e coraggio, ma anche tecnica e precisione. Le porte sono più ravvicinate rispetto a quelle delle prove veloci, è quindi necessario un grande controllo degli sci e rapidità nell'eseguire i continui cambi di direzione senza compiere movimenti troppo bruschi che impedirebbero fluidità dei movimenti e rallenterebbero l'azione. Il tracciato del gigante maschile può avere un dislivello che varia dai 300 ai 450 metri, per le gare femminili da 300 a 400 metri. La gara si disputa in due manche sulla stessa pista, ma con differenti tracciati: vince l'atleta che sommando i tempi ha ottenuto quello minore. Le porte, alternate blu e rosse, sono in numero compreso tra 56 e 70 per gli uomini e tra 46 e 58 per le donne.

Il Super-G è una via di mezzo tra una discesa libera ed uno slalom gigante. Le gare di supergigante maschile si svolgono su un dislivello che varia dai 500 ai 650 metri. Quello delle gare femminili varia invece dai 400 ai 600 metri. Il tracciato è segnalato con porte alternate blu e rosse che devono essere almeno 35 per gli uomini e 30 per le donne. Non sono previste prove cronometrate ed è obbligatorio l'uso del casco. La Combinata è formata da una discesa libera e uno slalom speciale. La classifica viene stilata in base alla somma dei tempi finali delle due prove.
Le gare di sci alpino hanno come sede Bardonecchia, San Sicario e Sestriere.

Sci di fondo

Le tecniche di sciata sono due, la tecnica classica e la tecnica libera. La tecnica classica è quella tradizionale: si gareggia con andatura a sci paralleli, senza mai abbandonare o deviare dagli appositi binari tracciati sulla pista. La tecnica libera è così definita perché consente allo sciatore di scegliere i movimenti da compiere e il tipo di andatura. Dal momento che la maggior parte degli sciatori opta per uno stile simile al pattinaggio, spingendo gli sci con entrambe le gambe, sinonimo di tecnica libera è diventata la tecnica skating.

La gara ad inseguimento fu introdotta nel programma olimpico ai Giochi di Albertville nel 1992. In base ai tempi ottenuti nella gara individuale a tecnica classica, gara valevole come qualifica, si decide l'ordine di partenza per la gara ad inseguimento che è invece a tecnica libera. Gli atleti partono ad intervalli di tempo corrispondenti al distacco dal vincitore della gara di qualifica e lo inseguono lungo il percorso. Il vincitore della competizione è colui che taglia per primo il traguardo della seconda prova. Le gare di sci di fondo hanno come sede Pragelato.

Biathlon

Il Biathlon è l'unione di sci di fondo e tiro con la carabina. Il percorso di fondo, che si svolge su anelli di varia lunghezza situati attorno allo stadio dove si trova il poligono, si alterna con le serie di tiro. Gli atleti possono scegliere la tecnica sciistica (classica o libera), anche se in realtà tutti usano la libera, perché più veloce. L'unico vincolo è il divieto di usare la tecnica libera nei primi 50 metri delle gare di staffetta, sia maschili che femminili. Le serie di tiro si svolgono alternativamente da posizione prona (a terra) e in piedi, i bersagli sono posti ad una distanza di 50 metri e hanno un diametro di 45 millimetri se si spara da posizione prona, di 115 millimetri se si spara da posizione eretta. Il caricamento può essere solo manuale, non sono ammessi quello automatico o semiautomatico per motivi di sicurezza. Se si tratta di una competizione individuale la penalità per ogni bersaglio mancato consiste in una aggiunta di un minuto al tempo finale della gara. Nel caso di competizioni sprint e staffetta, la penalità è un prolungamento del percorso, in un anello all'interno dello stadio (150 metri) posto nelle immediate vicinanze del poligono,da compiere con gli sci (detto appunto giro di penalità).Le gare inserite nel programma olimpico sono otto, 4 maschili e 4 femminili: la prova individuale, la prova sprint, la prova ad inseguimento e la staffetta.

Snowboard

E' una disciplina derivata dallo sci tradizionale, dove, al posto dei due “assi”, c'è una tavola. Le gare sono di due tipi, lo slalom gigante parallelo e l'Halfpipe. Lo slalom gigante è una specialità in cui gareggiano due concorrenti che scendono sulla stessa pista affiancati su altrettanti percorsi, distanti 8 metri circa. La tracciatura dei percorsi, la configurazione del terreno e la preparazione della neve devono essere il più possibile identiche. Le porte costituite da pali alti 45 centimetri e da bandiere triangolari, sono rosse per il percorso a sinistra scendendo e blu per l'altro percorso. Il dislivello deve essere tra i 120 - 220 metri e la distanza consigliata tra i pali è di 20 - 25 metri. Nell'Halfpipe si usa un'attrezzatura "soft", cioè uno stivaletto morbido con attacco a guscio. Il tracciato è un mezzo tubo di neve, un toboga innevato a forma di mezzo cilindro, halfpipe appunto, lungo circa 120 metri.

Due i muri laterali e rettilineo che li unisce. Il divertimento è dato dall'uscire dai muri laterali e rientrarvi facendo in aria 6-7 evoluzioni, chiamate uscite. I surfer sfruttano la pendenza per compiere acrobazie, salti e figure. Surfando da muro a muro, gli atleti acquistano velocità. L'Halfpipe è l'unica specialità olimpica in cui uomini e donne gareggiano sulla stessa pista alternandosi in due manche. Le gare di snowboard si sono svolte a Bardonecchia sulla pista 23 e 24 del Melezet.

Curling

Il curling consiste nel lanciare dei blocchi di pietra dotati di manico in modo che scivolino con estrema precisione fino ad arrestarsi sul bersaglio disegnato sul ghiaccio. Una specie di versione su ghiaccio del gioco delle bocce.

I giocatori sono quattro per squadra e hanno ruoli definiti, uno stabilisce la tattica, uno esegue il lancio e i rimanenti due possono facilitare il tragitto dell'attrezzo lisciando il terreno di gioco; inoltre per giocare servono una serie di attrezzi decisamente particolari. Il curling è un gioco di destrezza: ogni giocatore deve far scivolare sul ghiaccio una grossa pietra tonda, dotata di manico, mentre due suoi compagni possono, con una sorta di scopa, lisciare il ghiaccio sulla traiettoria della pietra. In tal modo si dovrebbe facilitarne l'arrivo nella zona punti, rappresentata da 4 grossi cerchi concentrici di diverso colore.

Ogni pietra piazzata sopra uno degli anelli colorati è un possibile punto. I quattro componenti di ciascuna squadra tirano due pietre a testa per manche; gli avversari si alternano al tiro e una partita è composta generalmente da 8-10 manche. Vince chi, nel complesso, ha piazzato più pietre sul bersaglio. Nel 2006 il torneo di curling si è svolto nel rinnovato e ristrutturato palazzo del ghiaccio di Pinerolo.

Le Sport dans les Alpes du Sud

Les Alpes du Sud réunissent toutes les conditions pour satisfaire l'ensemble des usagers de la neige, qu'ils skient sur les pistes ou en dehors, qu'ils aient la passion du snowboard ou celle du skating, qu'ils marchent avec ou sans raquettes, qu'ils fassent leurs premières glissades ou qu'ils soient randonneurs aguerris.
Grands domaines, stations-nature et stations-villages...
La stabilité du manteau neigeux est favorisée par l'alternance, dans les Alpes du Sud, des nuits froides et des journes ensoleillées.

Ski alpin, ski de fond, nouvelles glisses.....

Ski Alpin

Les Alpes du Sud totalisent près de 2500 km de pistes de ski alpin, que desservent plus de 800 remontées mécaniques. La qualité de l'enneigement est favorisée par le grand nombre de canons à neige dans de nombreuses stations. Les nouvelles glisses n'ont été oubliées nulle part. Les espaces aménagés pour les snowboarders se multiplient et s'ouvrent aux skis courts très en vogue. Les amateurs y trouvent de quoi s'éclater en sécurité dans le domaine surveillé par le service des pistes. Le free ride aussi est pris en compte. Il est roi depuis toujours sur les pentes de rêve de la Meije, il a conquis Vars, Pra-Loup y vient à son tour avec les Natural Fun-Pipes...

Ski de Fond

Les fondeurs disposent de 1200 km de pistes dans les Alpes du Sud. Contact avec la nature, découverte des paysages... De vastes domaines de ski de fond sont aménagés, dans la Clarée, le Haut Champsaur, le Valgaudemar, la vallée de la Blanche…

Autres Pratiques

Le relief et la proximité immédiate des deux grands parcs nationaux des Ecrins et du Mercantour permettent des randonnées et des balades. A pied, à raquettes, à "peaux de phoque", voire en traîneau tiré par des chiens**,** la nature joue une symphonie d'ambiance et de découverte.

Un exemple de localité française pour le ski alpin e le ski de fond est St. Michel de Maurienne.

Saint Michel de Maurienne

Au sud de la Savoie, au cœur de la vallée de la Maurienne, le Canton de Saint-Michel-de-Maurienne offre un cadre de vie attrayant et une offre touristique diversifiée, hiver comme été avec les stations de Valloire, Valmeinier et Orelle en liaison avec les 3 Vallées.
Sa richesse repose sur un environnement naturel et historique exceptionnel et sur la diversité de la vie culturelle : ambiances paysagères riches et variées, églises du baroque, fort du Télégraphe, vestiges des pionniers de l'activité industrielle dans la vallée, demeures seigneuriales.
Mais en particulier, les sports pratiqués sont: le ski alpin & nordique, ski de fond, via ferrata, escalades, VTT & cyclotourisme et raquettes.

Ski Alpin & nordique et ski de fond

Domaine skiable relié de Valloire et Valmeinier 150 km de pistes entre 1430 et 2600 m d'altitude, 8 versants, 33 remontées mécaniques et 75 pistes de tous niveaux. Depuis Orelle**,** une télécabine d'accès vous permet de rejoindre le domaine skiable de Val Thorens, plus haute station d'Europe, et des 3 Vallées. En complément du ski alpin, la station de Valloire vous propose des boucles de ski de fond de tous niveaux.

Via Ferrata

➡*du Télégraphe*
Magnifique panorama sur la vallée de la Maurienne avec une découverte par panneaux thématiques du patrimoine naturel et des activités humaines, sans oublier le fort du télégraphe. Plusieurs accès sont possibles : parking des Culées à St-Martin d'Arc ou au Col du Télégraphe à Valloire. Un sentier d'approche, une via ferrata d'initiation et une partie plus technique vous sont proposés.
➡*de Poingt-Ravier*
Accessible à tous de 7 à 77 ans. Longueur : 500 m, Dénivelé : 200 m,1ère partie aérienne et ludique.
➡*du rocher St-Pierre*
Premier tronçon, parcours très aérien et athlétique, demandant de bonnes connaissances des techniques d'assurance - variantes faciles - Longueur : 400 m - Dénivelé : 150 m. Secondièmè tronçon : parcours aérien avec de nombreuses passerelles - Difficulté moyenne - Longueur : 400 m en traversée.

Escalades

➡***du Télégraphe***
Magnifique panorama sur la vallée de la Maurienne avec une découverte par panneaux thématiques du patrimoine naturel et des activités humaines, sans oublier le fort du télégraphe. Plusieurs accès sont possibles : parking des Culées à St-Martin d'Arc ou au Col du Télégraphe à Valloire. Un sentier d'approche, une via ferrata d'initiation et une partie plus technique vous sont proposés.
➡***de Poingt-Ravier***
Accessible à tous de 7 à 77 ans. Longueur : 500 m - Dénivelé : 200 m - 1ère partie aérienne et ludique.
➡***du rocher St-Pierre***
1er tronçon, parcours très aérien et athlétique, demandant de bonnes connaissances des techniques d'assurance - variantes faciles - Longueur : 400 m - Dénivelé : 150 m / 2ème tronçon : parcours aérien avec de nombreuses passerelles - Difficulté moyenne.

VTT & cyclotourisme

· **VTT**

Plutôt sport avec **130 km balisés sur Valloire et Valmeinier** avec découverte des hameaux, de la faune et de la flore, ou plutôt sans effort avec les remontées mécaniques équipées qui vous emmènent au sommet des pistes. Télécabine du Crêt de la Brive pour Valloire et télésiège du Roi pour Valmeinier.

· **CYCLOTOURISME**

La Maurienne est riche en hauts lieux pour les cyclotouristes. D'Aiguebelle à Bonneval s'étalent les points de départ pour franchir des sommets de grande renommée : **Col du Grand-Cucheron - 1188 m, Col de la Madeleine - 2000 m, Col du Glandon - 1908 m, Col de la Croix de fer - 2067 m, Col du Galibier - 2645 m, Col du Mont-Cenis - 2100 m, Col de l'Iseran - 2764 m**.

Raquettes

Une autre façon de découvrir la nature, à son rythme, par soi même ou accompagné par des guides diplômés d'état.

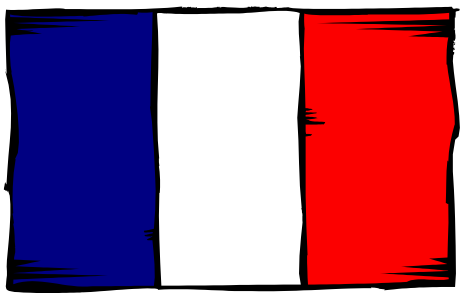
GASTRONOMIA

Martire Ilaria

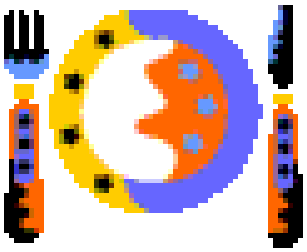
Neglia Antonella

Rossetti Federica

ScuolaGuido

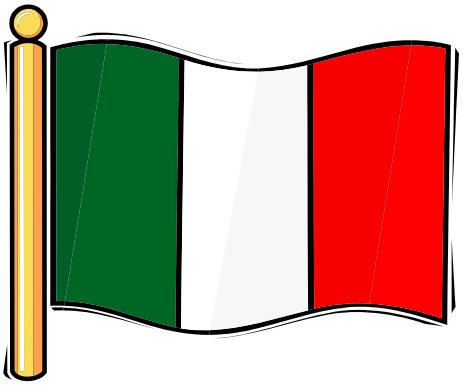


La cucina francese



e quella

piemontese



I PILASTRI DELLA CUCINA PIEMONTESE

La Bagna Cauda, la gloria della gastronomia piemontese ha origini antichissime, nasce in Provenza, nel buio Medio Evo, da operai delle saline che seduti in circolo immergevano nell'intingolo, aglio, acciughe e olio d'oliva, fusi insieme dalla cottura, dei semplici pezzi di pane.
Giunta in Piemonte, merito a chi ve la portò, mantenne il rituale del cerchio attorno allo scaldino di terracotta ma sostituì il pane con le nostre verdure: il dolce cardo gobbo di Nizza, i peperoni, i topinambur e molte altre verdure autunnali sia cotte che crude.
La **Bagna Cauda**, inizialmente relegata al mondo contadino, dalla metà del Novecento compare sulle tavole dei ristoranti dove diventa il simbolo della tipicità gastronomica piemontese; resta intatto il rito dello scaldino, anche se da collettivo diventa individuale e resta intatto il simbolo della convivialità e dell'amicizia, quasi un rito sociale in occasione di feste collettive.
Quello che vi proponiamo ora può sembrare il menù completo di un pranzo, da giorno di festa secondo la più pura tradizione contadina, una carrellata di piatti giunti a noi da tempi antichissimi, ma anche frutto di contaminazioni territoriali e soprattutto delle mutate condizioni economiche della nostra gente.

Iniziamo così con gli antipasti, il carattere più specifico della cucina piemontese, che non ha eguali, per numero, in nessun'altra Regione Italiana.
Un classico d'inizio pasto è il piatto di salumi; si va dal salame cotto al cotechino caldo, dal salame crudo al prosciutto cotto per proseguire con la classica lingua lessata e servita con salsa verde, (prezzemolo, aglio e acciughe, il tutto tritato e con l'aggiunta d'olio d'oliva).
Diventa antipasto, da inizio secolo, il vitello tonnato, l' insalata russa, (un insieme di verdure lessate e tagliate a dadini immerse nella maionese unitamente ad altri ingredienti, diversi secondo la tradizione locale), i peperoni arrostiti nel forno e coperti da bagna cauda, l'insalata di carne cruda (tipica nelle Langhe), arricchita in autunno dal prezioso tartufo.

Un antipasto d'obbligo, nel pranzo tradizionale, è il trionfale fritto misto; bistecchine, animelle, cervella e filoni, salsiccia e frisse di fegato, cappelle di porcino, tronchetti di semolino dolce e amaretti uniti a tanti altri ingredienti costituiscono un connubio di sapori e di profumi ineguagliabile.
Una religiosa preparazione, anche nelle famiglie più povere, era destinata al raviolo o agnolotto, il nome cambia secondo la posizione geografica ed i diversi ingredienti..
Tradizionalmente il condimento dei ravioli o agnolotti era costituito da un sugo di carne e di verdure, oggi si preferisce condirli con il fondo di cottura delle carni o con burro e salvia.

Da non tralasciare le paste, dai **corzeti del Novarese**, dischi di pasta stampata conditi con sugo di funghi, ai **rabatòn** della pianura Alessandrina, leggerissimi gnocchi di ricotta e erbe aromatiche gratinati in forno con burro e parmigiano, mentre dal Pinerolese e dal Saluzzese ci giungono gli **strangolapreive**,. Infine, gli ormai noti tajarin langaroli, tagliati finissimi a mano e serviti con il classico sugo di rigaglie o ai funghi e nella stagione autunnale con una noce di burro e una grattata di profumatissimo tartufo.

Il sivè rappresenta una delle tradizioni più antiche della gastronomia piemontese, nel modo di cucinare la selvaggina in genere, la lepre in particolare e prevede che la carne sia lasciata macerare, per almeno 24 ore, nel vino, barbera o nebbiolo, insieme a carote, sedano, alloro, cipolla e spezie prima di essere cucinata.
Il vino è protagonista di molti secondi piatti a base di carne come nel brasato al barolo, d'origine ottocentesca, portato in tavola prima dai ristoranti e solo da pochi decenni presente sulle mense famigliari.
Altro retaggio dei ristoratori è il monumentale bollito misto, autentica gloria piemontese; composto da almeno sette tagli di bovino e cinque daccompagnamento, gallina, salsicciotto, ecc. e servito con non meno di quattro salse diverse. Dei formaggi abbiamo già ampiamente parlato;

Terminiamo questa carrellata con i dolci, quasi tutti di origine ottocentesca, rielaborati dalla fantasia delle massaie prima ancora che da maestri pasticceri, una carrellata tipicamente regionale che va dalla torta di nocciole alla panna cotta, dalle pesche ripiene al forno al Monte Bianco, al classico bonet.

Vi presentiamo alcune ricette di altri piatti tipici della nostra Regione:

PEPERONI ARROSTO CON BAGNA CAUDA

Ingredienti:

-peperoni

-tre acciughe e una testa d'aglio a persona-olio d'oliva

-burro

Preparazione:

-Arrostite in forno i peperoni, pelateli, tagliateli in quarti eliminando i semi

- Pulite le acciughe dalle lische e dal sale e tritate finemente l'aglio

- In un tegame, preferibilmente di terracotta, fate sciogliere il burro ed aggiungete l'aglio, l'olio e le acciughe. Il fuoco deve essere molto basso affinchè l'aglio non prenda colore

- Fate cuocere sino a che le acciughe siano sciolte, ottenendo un composto ben legato, dalla lievissima densità

- Disponete i peperoni in un piatto e servite ciascuno versate un cucchiaio di bagna cauda.

RISOTTO ALLA PIEMONTESE

Ingredienti:

-360 g di riso Carnaroli
-50 g di midollo di vitello
-due cipolle, due grossi pomodori freschi, un rametto di rosmarino
-mezzo bicchiere di vino rosso
-otto decilitri di brodo
-due cucchiai di olio d'oliva, pepe, sale.

Preparazione:

-Passate i pomodori in acqua bollente, pelateli, puliteli dai semi e riduceteli in piccoli pezzi
-Tritate finemente le cipolle
-Preparate il brodo
-Ponete sul fuoco una casseruola con l'olio; quando è caldo, unitemidollo
-Dopo aver fatto sciogliere il midollo aggiungete il trito di cipolle e il rosmarino
-Quando il trito è appena dorato unite i pomodori
-Dopo cinque minuti togliete il rosmarino e aggiungete il riso, mescolate e fate insaporire
-Unite il vino al riso
-Quando il vino si è asciugato versate un mestolo di brodo caldo e portate a cottura il riso; aggiungete il brodo poco alla volta mescolando molto bene

BRASATO AL BAROLO

Ingredienti:

-800 g di spalla o scamone di manzo
-un litro circa di vino Barolo
-una cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota, una costa di sedano
-una foglia di alloro, un rametto di rosmarino, sei chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, pepe in grani, olio, burro, sale

Preparazione:

-Fate marinare per una notte la carne nel Barolo, con l'alloro, i chiodi di garofano e la cannella
-Separate la carne dalla marinata, e fatela rosolare in una casseruola con il burro e il rosmarino
-Quando la carne si presenta uniformemente colorita aggiungete la cipolla, la carota e il sedano che avrete precedentemente tagliato a grossi pezzi e l'aglio intero
-Trascorsi dieci minuti unite la marinata, il sale e il pepe
-Cuocete a fuoco bassissimo e con la casseruola coperta, rivoltando la carne di tanto in tanto in modo da bagnarla nel suo fondo di cottura
-Quando la carne è ben cotta, toglietela dalla casseruola e affettatela
-Setacciate il fondo di cottura, distribuitelo sulle fette di carne e servite

BONET

Ingredienti:

-cinque uova
- cinque cucchiai di zucchero
- mezzo litro di latte
- 200 g di amaretti
- due cucchiai abbondanti di cacao amaro
- mezzo bicchierino di rhum
- sei cucchiai di zucchero per il caramello

Preparazione:

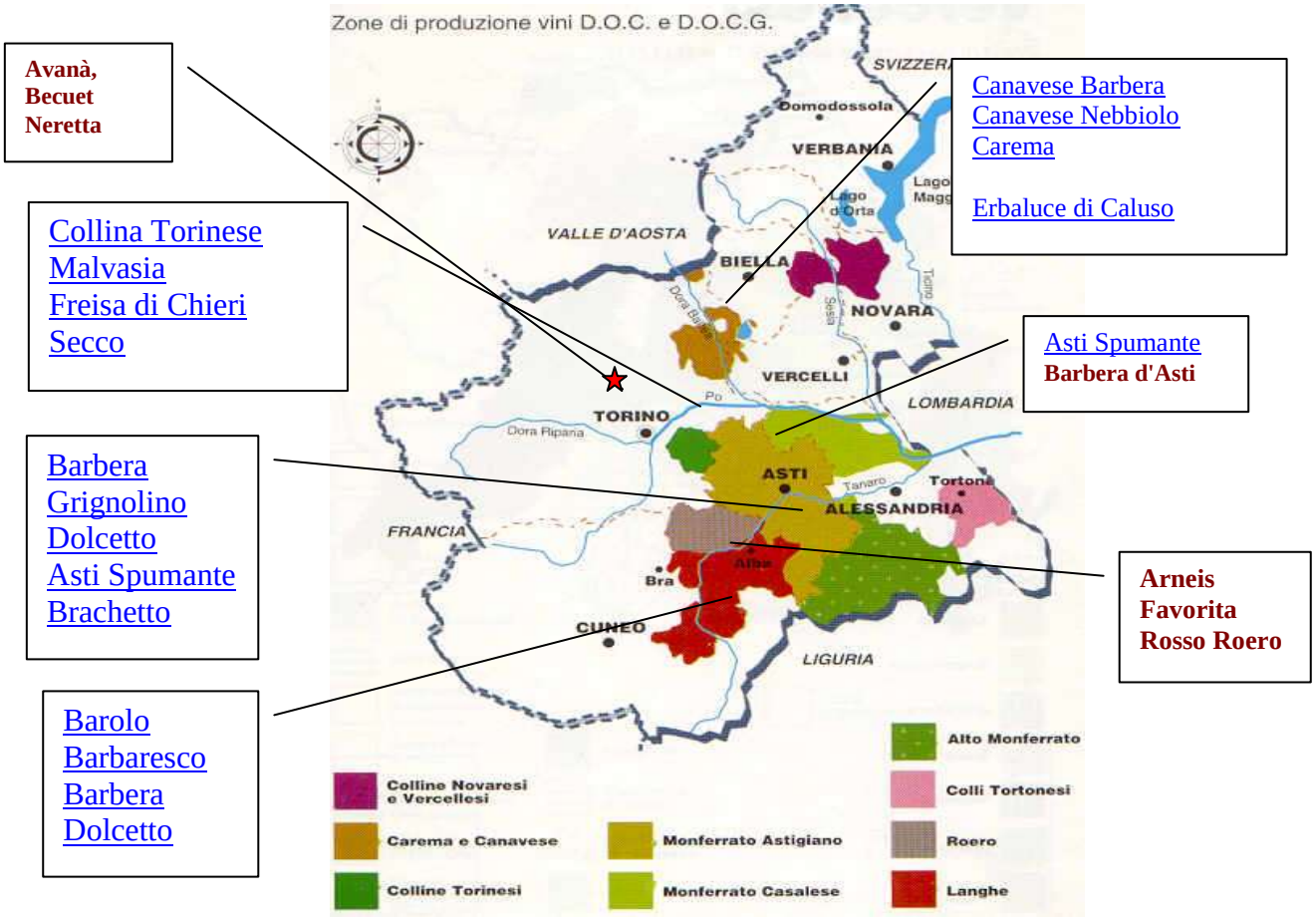
-In una terrina sbattete le uova con lo zucchero, unite sempre mescolando il latte intiepidito, gli amaretti sbriciolati, il cacao e il rhum
- Ponete su fuoco bassissimo uno stampo da budino con lo zucchero da caramellare; quando diventa color nocciola, togliete lo stampo dal fuoco e ruotatelo distribuendo così il caramello ottenuto lungo le pareti interne e sul fondo. Lasciatelo raffreddare fino a quando si presenterà di consistenza vitrea
-Versate ora il composto nello stampo e cuocete a bagnomaria in una casseruola nel forno scaldato a 200 ^{o}C per circa quaranta minuti; potete controllare il grado di cottura utilizzando un coltello, la lama inserita nel budino si presenta asciutta quando è cotto
- Lasciate raffreddare il bonet in frigorifero per tre ore e servitelo freddo

VINI

Il Piemonte è noto in tutto il mondo per i suoi vini, una tradizione millenaria che risale addirittura all'epoca romana; nella seconda metà dell'Ottocento venne scoperta una cantina del primo secolo dopo Cristo, interrata e intatta. In particolare sono molto conosciuti i vini rossi, corposi, resistenti all'invecchiamento, che anzi con il passare degli anni in bottiglia acquistano pregi e virtù.

Si può suddividere la produzione in grandi zone geografiche, che spesso si accavallano e sovrappongono: le Langhe (dove si producono Barolo, Barbaresco, **Barbera**, Dolcetto, Nebbiolo), il Roero (con il Roero e l'Arneis), l'Astigiano con centro a Canelli e Nizza Monferrato (dove nascono **Barbera d'Asti**, Moscato d'Asti, **Grignolino**, **Moscato**, **Ruchè** e **Freisa**), il Basso Monferrato con centro a Casale Monferrato (dove si producono **Barbera**, **Bonarda**, **Grignolino**, **Freisa** e **Gabiano**, **Malvasia**), l'Alto Monferrato alessandrino e il tortonese (dove si producono il **Brachetto**, il **Gavi** e il **Cortese**), la zona a ridosso delle Alpi tra Vercelli e i colli Novaresi (con la **Bonarda**, il **Gattinara**, il **Sizzano**, il **Fara**, il **Ghemme**, il **Boca**, il **Lessona**), il **Canavese** (dove nascono **l'Erbaluce** e il **Caluso**) e il territorio di Carema, all'imbocco della Valle d'Aosta con l'omonimo **Carema**. La produzione vinicola non si esaurisce a questo sommario elenco, esistono, infatti, numerosi prodotti di altissima qualità, poco noti, oppure produzioni di nicchia che vanno scomparendo, ma che vale la pena di salvare.

L'Ottocento rappresenta un secolo di svolta per la produzione vinicola, che, sotto la spinta di personalità eccezionali quali **Cavour** e la **Marchesa Giulia di Barolo**, si trasforma, diventa più moderna (nascono in questo secolo i grandi vini delle Langhe come ora li apprezziamo). Diventa protagonista soprattutto l'Astigiano, dove vinificatori come i **Gancia**, i **Contratto**, i **Bosca**, gli **Zoppa**, per primi creano industrie e perfezionano i sistemi di produzione.



★In VALLE SUSA i vini piú comuni sono l' l'Avaná, la Barbera, il Dolcetto e il Becouet che si é dimostrato un ottimo vitigno in grado di fornire un prodotto molto gradito agli assaggiatori e di buone caratteristiche compositive. Di particolare interesse il suo colore, intenso e caratteristico che lo rende ideale sia per una produzione di vini in purezza che per il taglio con l'Avaná.

Ma il vitigno piú tipico é l'Avaná sia perché presente in tutta la Valle Susa sia perché é un vitigno molto particolare, del quale sono incerte le origini, per cui é comunemente considerato come autoctono. Si tratta di un vitigno che si presta alla coltivazione su terrazze sorrette da muri in pietra in quanto la pianta accetta di crescere anche in condizioni di estrema aridità. Questo vino non si presta all'invecchiamento, ma é inimitabile per vivacitá ed intensitá di gusto.

La Comunità Montana Alta Valle di Susa, la Comunitá Montana Bassa Valle di Susa e la Provincia di Torino hanno svolto negli ultimi anni un' intensa azione volta alla promozione e alla valorizzazione del prodotto vinicolo locale ottenendo nel 1997 il riconoscimento di denominazione di origine controllata Valsusa Doc per il vino rosso prodotto in valle con uve locali.

Questa denominazione é riservata al solo vino rosso, anche nella tipologia novello. Il vino “Valsusa Doc" é di colore rubino piú o meno intenso, con riflessi talora aranciati; di odore intenso e di sapore asciutto, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno si abbina bene a primi piatti importanti, a secondi piatti a base di selvaggina od arrosti e a formaggi maturi. L'attuale produzione, di nicchia, é di circa 25.000 bottiglie. Dal dicembre 1999 é attivo il Consorzio per la tutela e la denominazione dei vini Doc Valsusa.

Salone del gusto

Una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche d'Europa, forse del globo: l'organizzazione curata dall'associazione Slow Food invade il Lingotto con il "mercato", dove i produttori vendono le proprie merci, con sale di degustazione, dibattiti, vip internazionali e così via. Una vera scatola delle meraviglie che - come nel migliore stile Slow Food - coniuga intelligenza, golosità e impegno. Da non perdere.

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Partons d'un constat : la France est par excellence la patrie des arts de la table et, en premier lieu, celle des nourritures terrestres. D'où vient cette gourmandise et ce véritable culte du bien-manger - et du bien-boire érigé en art national ? Pourquoi et comment la gastronomie s'est-elle épanouie en France au point de devenir une référence universelle ? La faute en revient, notamment, aux Gaulois, à l'Eglise et à Louis XIV...
La gastronomie française jouit d'une tradition pluriséculaire de raffinement et d'excellence.
Les Français n'en font pas moins preuve d'une curiosité gourmande pour les cuisines du monde entier et demeurent attachés au plaisir d'une table conviviale, où l'on aime autant manger que converser, éventuellement même de ce qu'on mange.
Entre origines gauloises et aristocratiques, ouverture aux influences étrangères et retour aux produits authentiques du terroir, création artistique et souci économique, secrets de fabrication et transmission du savoir, la gastronomie française d'aujourd'hui se nourrit de contrastes.

ESCARGOTS A LA MENTHE

Pour 4 personnes :

1/2 boîte d'escargots

4 tomates pelées

20 feuilles de menthe

1 gousse d'ail

1 piment piquant

1 c à soupe de chapelure

1 verre d'huile sel.

Faire revenir l'ail écrasé dans un peu d'huile ajouter les tomates écrasées et le piment haché les feuilles de menthe finement hachées et le sel. Ajouter alors les escargots égouttés poser le couvercle et mijoter 2 mn. Retirer le couvercle et faire réduire le jus de cuisson en le liant avec 1 c de chapelure. Remplir les coquilles.

CHAMPIGNONS FARCIS

Pour 4 personnes :

16 gros champignons de 50 à 60 g chacun

250 g de blanc de poulet

1 petit coeur de céleri

100 g de lard fumé

2 jaunes d'oeufs

50 g de beurre

1 cuillerée à soupe d'huile

1 cuillerée à soupe de chapelure

1 cuillerée à soupe de persil ciselé

1 cuillerée à soupe de cerfeuil et de ciboulette ciselés brins de ciboulette sel poivre.

Préparation: 12 à 15 minutes. Cuisson: 20 minutes environ.

Hacher finement le lard et le blanc de poulet. Couper le coeur de céleri en fines lamelles. Retirer le pied des champignons en coupant la partie terreuse passer le reste sous l'eau et le hacher allumer Le four (th 7). Passer le chapeau des champignons sous l'eau puis l'essuyer. Huiler un plat allant au four et y poser les chapeaux côté bombé en bas saler poivrer glisser au four laisser cuire 5 minutes et retirer du four. Mettre dans une poêle le beurre et les lamelles de céleri faire cuire 3 minutes à feu doux ajouter les pieds hachés des champignons mélanger et laisser cuire 3 minutes mettre enfin le lard et le poulet mélanger saler poivrer et faire cuire 5 minutes en tournant régulièrement. Ajouter les herbes ciselées mélanger et retirer du feu verser le tout dans un bol ajouter les jaunes d'oeufs la chapelure et mélanger. Répartir la farce dans la moitié des chapeaux poser dessus les autres chapeaux et les lier avec un brin de ciboulette. Glisser le plat au four et laisser cuire encore 6 à 8 minutes. Servir immédiatement.

A

- Abondance de Savoie AOC
- Appenzeller

B

- Banon
- Beaufort AOC
- Beaufort de Savoie AOC
- Beaufort d'Hiver AOC
- Bethmale
- Bleu d'Auvergne AOC
- Bleu de Bresse
- Bleu de Gex AOC
- Bleu de Laqueuille
- Bleu des Causses AOC
- Bleu du Vercors / Sassenage AOC
- Boulettes d'Avesnes
- Brie de Meaux AOC
- Brie de Melun AOC
- Brie Fermier
- Brillat Savarin
- Brin d'amour
- Brique Brebis
- Brique Chèvre
- Brique de Pays
- Brocciu AOC

C

- Camembert au calvados
- Camembert de Normandie AOC
- Camembert fermier
- Camisard
- Cantal Entre-deux AOC
- Cantal Jeune AOC
- Carré de l'Est
- Carré du Poitou
- Chabichou du Poitou AOC
- Chabis
- Chamberat Fermier
- Chaource AOC
- Charolais
- Chevrotin AOC
- Comté AOC
- Comté Extra AOC
- Coulommiers
- Coulommiers St Jacques
- Crème de Brie de Meaux
- Crottins de Chavignol AOC
- Curé nantais

D

Délice de Bourgogne		
E		
Emmental	Emmental de Savoie	Emmental Grand Cru
Epoisses de Bourgogne AOC		
F		
Faisselle	Feta	Feuille de Dreux
Fourme d'Ambert (ou de Montbrison) AOC	Fromage aux noix	
G		
Gaperon	Gorgonzola	Grana Padano
Grand Montagnard	Grand Tomachon	Gratte Paille
Gruyère de Savoie	Gruyère de Savoie	
L		
La Cancoyotte	Laguiole AOC	Langres AOC
Le Rollot	Livarot AOC	
M		
Maroilles AOC	Maroilles Lesire AOC	Mascarpone
Mimolette vieille	Morbier AOC	Moulis
Moulis pur chèvre	Moulis vache	Moulis Vache tommette
Mozzarella	Munster AOC	Murol du Grand Berioux
N		
Neufchâtel AOC	Niolo	

O

Ossau Iraty AOC	Ossau Iraty AOC Aramits	

P

Parmiggiano Regiano	Pavé d'Auge	Pécorino (Romano)
Pélardon AOC	Pérail	Petit Basque
Petit Montagnard	Picodon AOC	Pont l'Evêque AOC
Pouligny Saint Pierre AOC	Provologne piquante	Pyrénées Mélange
Pyrénées Vache		

R

Raclette	Raclette de Savoie	Reblochon AOC
Reblochon fermier AOC	Ricotta	Ricotta brebis
Rocamadour AOC	Rochebaron	Roquefort AOC

S

Saint Félicien	Saint Marcelin	Salers AOC
Selles sur Cher AOC	St Nectaire AOC	St Paulin
Ste Maure de Touraine AOC		

T

Tête de Moine	Tome des Bauges AOC	Tome fraîche "aligot"
Tomme de Savoie	Tomme de Savoie	Torta di Mascarpone

V

	Valençay AOC	

CREPES FLAMBÉES

Pour 20 crêpes: 250 g de farine
1 noix de beurre
3 oeufs
1 pincée de sel
1 de litre de lait allongé d'eau
1 verre de rhum levure.

Mettez farine et sel dans une terrine cassez les oeufs et mélangez bien. Ajoutez le lait et le beurre et battez à la fourchette jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Versez une cuillerée de rhum et la levure. Laissez reposer deux heures. Faites cuire vos crêpes; saupoudrez-les de sucre pliez-les en quatre tenez au chaud. Au dernier moment versez le rhum tiédi et servez flambant.

BISCUIT DE SAVOIE

Pour 6 personnes :
3 oeufs
120 g de sucre en poudre
45 g de farine
45 g de fécule ou 120 g de farine seule parfum.

Chauffer le four. Beurrer le moule et le poudrer de farine. Séparer les jaunes d'oeufs des blancs. Ajouter le sucre aux jaunes et travailler à la spatule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Parfumer à la vanille ou au zeste de citron. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Joindre une partie de la fécule et de la farine aux jaunes puis une portion des blancs mélanger délicatement. Recommencer pour mélanger le tout en deux ou trois fois. Verser immédiatement dans le moule faire cuire à four modéré environ 30 minutes. Piquer avec une aiguille à tricoter pour vérifier la cuisson. Démouler chaud sur une grille.

Le vin en France : Chiffres clés

- **Production viticole totale :** 55 610 hectolitres (dont 44 % en appellations d'origine contrôlée, 23 % en vins de pays, 15 % en vins de table et 18 % en vins aptes au cognac).
- **Total des exportations :** 22,8 milliards de francs (4,5 milliards de dollars) dont 54 % en appellations contrôlées et 28,5 % en champagne, pour 11,09 milliers d'hectolitres, principalement en direction de l'Allemagne, du Royaume-Uni, du Benelux, des Etats-Unis, du Danemark et du Canada. La France se place en seconde position après l'Italie.
- **Consommation de vin :** 63 litres par habitant en 1995 contre 120 litres en 1976.

MAURIENNE

L'accueil vu par Montaigne en 1581

"Nous dînâmes à Lans-le-bourg, qui est un village au pied de la montagne où est la Savoie et vînmes coucher à deux lieux, à un petit village. Partout il y a forces truites et vins vieux et nouveaux excellents "

Comme lui, colporteurs, courtisans, artistes, soldats et voyageurs ont de tout temps salué la **"chère incroyable" et l'hospitalité des Mauriennais.**
Peut-être parce qu'ici, on a souvent connu la famine, on aime bien recevoir et manger.

De la plus rustique à la plus délicate, la cuisine locale exprime toutes les saveurs de la vallée.

L'appétit vient en Maurienne

Partagez le légendaire appétit du montagnard et savourez quelques fleurons de la gastronomie savoyarde comme le farçon, la matouille, la polenta, le matafan. Crozets, fondues savoyardes, diots au vin blanc, biscuits de Savoie et tartes aux myrtilles sont d'autres spécialités très appréciées en Maurienne.