

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

19

MARZO 2017  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2017



**Cuneo,  
la storia si accende  
di sapori**



**Formaggi, conservarli  
evitando lo spreco**



**Prova sensoriale  
parametro di qualità**



**Burrata di Andria  
ricchezza delle Puglie**



**Troina, arte casearia  
all'età del rame**

**Conaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-9

Cuneo: i portici, la piazza  
e 800 anni di storia  
di Ezio Bernardi, Gianni Martini,  
Francesco Bertello

11-15

Cuneo: dove  
il formaggio è arte  
di Elio Ragazzoni, Enrico Surra

16-17

Come conservare  
i formaggi in casa  
di Armando Gambera

18-19

La prova sensoriale  
del formaggio  
di Enrico Surra

20-21

Album Igp:  
Burrata di Andria  
di Sonia Gioia, Adriana Adriani

22-23

Gran Canaria,  
l'isola che non ti aspetti  
di Eugenio Micheli

24-25

I formaggi "in cella"  
di Domenico Villani

27

Massaru Ndrìa  
di Andrea Carmelo Cifalù

28-29

Qualità della  
mozzarella vaccina  
di Michele Faccia

30-31

Maasai sulle Alpi:  
il formaggio guerriero  
di Sandro Bozzolo

32-33

Personaggio:  
Beppino Occeili  
di Elio Ragazzoni

34

La Posta

35

Parmigiano Reggiano,  
specchio di un'Italia  
in ripresa  
di Iginio Morini

36-37

Troina e il suo  
antico formaggio  
di Stefania Dora Amata

39-39

La malga e il suo pascolo,  
grande tradizione italiana  
di Alan Bertolini

40-41

La nutraceutica  
nei formaggi  
di Massimo Todaro

43

Caseus Siciliae  
Trinacria d'Oro  
di Mauro Ricci

44-45

Diario di viaggio:  
la Tessaglia  
di Simonetta Cortella

46-47

Fabio Campoli,  
Master chef for Scotland  
di Sara Albano

48-40

Vita Onaf:  
l'anno del Murazzano,  
il Concorso di Grinzane  
di Pier Battaglini, Marco Quasimodo

50-55

Onaf news  
a cura di Beppe Casolo

56

Agenda  
di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà  
di Firenze Cravetto

58

La vignetta  
di Gianni Audisio

ALLA PRESENZA DEL MAGNIFICO RETTORE  
E DEL PRESIDENTE NAZIONALE ONAF

## Investitura all'università di Bari per cinquanta assaggiatori



• Da sinistra Maria Sarnataro, Pier Carlo Adami, Antonio Felice Uricchio, Michele Faccia

di Maria Sarnataro

**G**iovedì 26 gennaio, nella splendida cornice dell'aula Magna "Aldo Cossu" dell'ateneo barese, si è tenuta la cerimonia d'investitura e consegna degli attestati ai primi 50 allievi del corso di assaggiatore di primo livello, tenutosi tra novembre e dicembre nelle aule della ex facoltà di Agraria. Presenti il Magnifico Rettore Antonio Felice Uricchio, il presidente nazionale Onaf Pier Carlo Adami, e la vicepresidente Maria Sarnataro. La cerimonia è stata presieduta dal coordinatore del corso, Prof. Michele Faccia, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari del dipartimento di scienze del suolo, della pianta e degli alimenti, socio e referente regionale Onaf.

Il corso, che è stato frequentato da studenti universitari, operatori del settore lattiero-caseario e appassionati della cultura del buon cibo, ha visto dunque approdare la storica realtà di Grinzane Cavour nella patria della mozzarella vaccina. La partecipazione al corso è stata massiccia, con richieste di gran lunga superiori ai posti disponibili.

La cerimonia di investitura, che è stata preceduta da due brevi relazioni tecniche, si è conclusa con una degustazione con abbinamento vino/formaggi del territorio. Alla stampa presente, il presidente Adami ha dichiarato: «L'organizzazione nazionale assaggiatori formaggio esiste da vent'otto anni, e una regione dalla interessante tradizione casearia come la Puglia mancava all'appello da troppo tempo».

Proficua la collaborazione tra Onaf e l'istituzione accademica Barese, come nelle parole del Magnifico Rettore, che ha ribadito nel suo intervento la volontà di proseguire sul tracciato intrapreso. Obiettivo è quello di organizzare un corso di primo livello all'anno e uno di secondo livello ogni 2 anni. Questo, nella convinzione che le scienze sensoriali abbiano un ruolo importante nella crescita professionale di agronomi, tecnologi alimentari e veterinari, e, soprattutto, nella divulgazione del buon cibo.

Visti i numeri, appare molto vicina la seconda edizione del corso di primo livello, nonché la nascita della delegazione barese.

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Formaggi in libertà e quelli da galera

di ELIO RAGAZZONI



**Dietro le sbarre  
ci sono onesti  
e sapienti casari  
che grazie  
al formaggio  
trovano  
il riscatto sociale  
Fuori c'è gente  
che ci propina  
formaggi  
senz'anima e  
meriterebbe 20  
anni di pena**

**V**i sono alcune pagine su questo numero che riguardano un progetto di educazione alla caseificazione realizzato nel carcere di Rebibbia. Un altro simile è partito in Sicilia, sponsorizzato dal Rotary. Si sta riscoprendo la funzione sociale del formaggio. Era ora, visto che casari non si può diventare per semplice svago, od opportunistica convenienza, semplicemente per passare il tempo.

Occorrono anima, passione, conoscenza, senso degli obiettivi e programmazione del futuro.

Il formaggio insegna e pretende rispetto. Ora, chi per sua sfortuna deve scontare una pena, di certo il rispetto in senso lato l'aveva perso, per qualsivoglia motivo. I corsi da casari per carcerati sono tra le migliori iniziative per aiutare i detenuti a vivere in modo costruttivo l'esperienza carceraria e a prepararsi al reinserimento sociale dopo la detenzione. Per arginare il rischio di reiterazione, l'educazione alla caseificazione non solo impiega il detenuto durante la carcerazione, ma gli offre una vera e propria "dote formativa" spendibile, una volta libero, nel mondo lavorativo.

La situazione è per certi aspetti paradossale. Dietro le sbarre ci saranno sapienti ed onesti formaggiai attenti a profumi, sapori e diversità e fuori resteranno quelli, pochissimi grazie a Dio, che il formaggio cercano di farlo (è un eufemismo, lo fanno) senza latte. E pensare che io, scherzosamente ma neppure troppo, ho sempre sostenuto che chi ci propina formaggi senz'anima, privi di una precisa carta d'identità, con lievi

sentori di polistirolo o di nulla meriterebbe vent'anni di galera.

A pagina sedici appare un intervento del saggio Gambera che è introduzione, questo vuol dire che ne parleremo ancora, al tema dello spreco alimentare, nel nostro caso caseario.

L'argomento mi stimola una considerazione: conservare bene il formaggio è già difficile quando ne abbiamo modeste quantità, figurarsi quando ce ne propinano il doppio di quanto richiesto. Sarà capitato a tutti di richiedere ad un rivenditore un paio di etti di formaggio e di sentirsi dire con un gaglioffo sorriso: "Ecco, sono tre etti e mezzo, è troppo?". Qui vent'anni di carcerazione sarebbero esagerati, ma una settimana di arresti domiciliari ci starebbe tutta.

Un acquisto superiore alle esigenze dichiarate ci costringerà a consumare un prodotto diverso da quello pagato. Già, la permanenza in frigo raddoppierà e le parole di Gambera sono legge: "Il freddo porta male!". Finirà che consumeremo avanzati tristanzuoli, magari pagati come eccellenze.

Attenti, questo mio sfogo non vuol dire che si debba consumare poco formaggio, anzi. Non me ne vogliano i rivenditori, non sto promuovendo il dimezzamento degli acquisti. Semplicemente invito i commercianti a non esagerare e noi consumatori ad acquistare giuste quantità più sovente. Acquistare il formaggio non è come con i pelati che possiamo farne scorte con scelte affrettate. È operazione piacevole e divertente che soddisfa l'anima prima del palato.

*Informa*

Magazine di cultura casearia

Onaf editore  
via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn  
Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba  
il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici  
ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:  
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico  
Armando Gambera - Enrico Surra  
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo  
Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro  
Giampaolo Gaiarin  
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Firenze Cravetto

Grafica: Genius Srl  
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)  
by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo  
0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-  
Gerardo Beneyton

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc  
Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Adriana Adriani, Stefania Dora Amata, Pier Battaglini, Ezio Bernardi, Francesco Bertello, Alan Bertolini, Sandro Bozzolo,

Fabio Campoli, Beppe Casolo, Andrea Carmelo Cifalù, Simonetta Cortella, Firenze Cravetto, Michele Faccia, Armando Gambera, Sonia Gioia, Gianni Martini, Bruno Messoriano, Eugenio Micheli, Iginio Morini, Elio Ragazzoni, Mauro Ricci, Enrico Santus, Maria Sarnataro, Enrico Surra, Massimo Todaro, Domenico Villani, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina. Cuneo: l'Illuminata per gli ottocento anni della città (foto Valerio Giraudò)

Garanzie di riservatezza per gli abbonati  
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:  
Informa - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Cuneo



## I PORTICI, LA PIAZZA E 800 ANNI DI STORIA

di Ezio Bernardi\*

Cosne, ville en haut". Cuneo, la città in alto. Dobbiamo questa semplice ma appropriata definizione ad un anonimo pellegrino francese che nel 1480 sulla via di rientro da Gerusalemme passò per le nostre terre. Allora come oggi, colpisce lo skyline della città sull'altipiano scavato dalla confluenza di Stura e Gesso, che evidenzia profili di campanili, chiese, palazzi sullo sfondo delle Alpi Marittime disposte a ferro di cavallo e di un cielo quasi sempre azzurro, senza le brume e le nebbie invernali della pianura.

Quella che vide il pellegrino, era la piccola città medioevale, due volte difesa: dai fiumi e dalle mura. Che saranno abbattute secoli dopo, in epoca napoleonica, aprendo allo sviluppo verso Sud, in direzione delle valli. E lì, sull'altipiano, da piazza Galimberti in su, prenderà forma la città "nuova", ottocentesca e novecentesca.

La città medioevale, spogliata delle mura, è rimasta intatta nel suo originale disegno urbanistico, a "cuneo" appunto: un triangolo definito su due lati da corsi alberati e tagliato a metà da una lunga "piassa", poi Via Maestra e oggi Via Roma. Da sempre luogo di scambio, di vita sociale, di mercato. Chiusa sui lati dai due fiumi, la città nuova si è espansa verso Sud mantenendo lo stesso schema ordinato, ma concedendosi il lusso di inserirvi grandi piazze, viali e giardini.

A legare la città vecchia e quella nuova, il lunghissimo doppio porticato che percorre tutta Cuneo, regalando chilometri di passeggiata interamente al riparo dalla pioggia e dalla neve o dal solleone dell'estate. Un percorso che mette in bella evidenza due armoniose teorie di palazzi, quasi interamente restaurati, di eleganza sobria ed essenziale. Stanno lì a raccontare gli ottocento anni di vita di una città nata da un patto tra le comunità di un territorio più vasto e sviluppatasi nei secoli come centro amministrativo, militare, commerciale, sfruttando al meglio la sua posizione prossima ai confini e di crocevia nei collegamenti tra Piemonte, Liguria e Provenza.

Un percorso, quello dei portici e delle contrade adiacenti, abitato da centinaia di negozi, bar e caffetterie, locande, ristoranti, banche, uffici pubblici, edi-

cole e spazi di grande vivibilità che fanno della città una comunità vivace e accogliente.

E se i comparti tradizionali dell'economia locale, agricoltura, artigianato, servizi, commercio, industria, compongono da sempre un mix virtuoso che permette di reggere meglio che altrove i periodi di crisi, grazie anche ad una grande capacità di innovazione e di internazionalizzazione, la novità positiva degli ultimi anni è data dalla crescita costante, anno dopo anno, del turismo e del suo indotto.

La città piace a italiani e stranieri, sempre più numerosi. Piacciono il suo ordine e la sua pulizia, gli spazi rinati di cultura e di socialità, il centro storico con i suoi palazzi e le sue chiese. Piace la riservatezza e la cordialità dei cuneesi. Conquista l'alta qualità dei prodotti enogastronomici, all'origine di una clamorosa affermazione della ristorazione che propone una quantità mai vista di locali, ristoranti, locande, mescite, pub, di ottimo livello e di irresistibile richiamo per tutta la regione e da oltre confine.

Uno sviluppo che è conseguenza della modernizza-

zione della città stessa, recuperata nel suo centro storico riportato, grazie a fondi europei, all'antico splendore. Ma è anche frutto di una efficace politica del territorio e dell'ambiente, dalla creazione del

Parco fluviale al rilancio delle valli, grazie alle "Aree Protette delle Alpi Marittime", il vasto territorio già parco nazionale che punta oggi al riconoscimento Unesco. Un forte valore aggiunto viene poi dalla progressiva valorizzazione dei prodotti tipici e dei tanti elementi della millenaria cultura di queste città e comunità montane. E in questo insieme di valori e nelle bellezze di una natura in larga parte ancora incontaminata, non devastata dalla cementificazione, di una montagna ricca di sentieri, rifugi, di flora e fauna, che il turismo

moderno scopre tesori e possibilità inedite. Si tratta di una vocazione nuova che sta già dando buoni frutti e su cui pubblico e privato stanno investendo risorse importanti. Si direbbe che Cuneo abbia finalmente deciso di essere un vero capoluogo.

\*Direttore de "La Guida" di Cuneo

FONDAZIONE CRC

## Pieno sostegno al territorio

di Francesco Bertello

La promozione dello sviluppo locale, attraverso la valorizzazione delle risorse naturali, culturali e agroalimentari presenti in provincia di Cuneo è una delle priorità che la Fondazione CRC persegue da tempo e che, dall'inizio dell'attuale mandato, il Consiglio di Amministrazione ha posto al centro dell'attività progettuale ed erogativa. Questo obiettivo generale si esplicita da un lato con il sostegno alle attività di promozione turistica - volte a valorizzare, attraverso l'attività di enti e associazioni, il territorio con il suo patrimonio culturale, storico e artistico e le produzioni agroalimentari d'eccellenza - e di marketing territoriale, finalizzato anche ad attrarre risorse da fonti di finanziamento esterne. Dall'altro, la Fondazione CRC promuove la ricerca e l'innovazione, con l'obiettivo di collegare i distretti di ricerca nazionali e internazionali con le realtà produttive locali, al fine di far fronte alle sfide imposte dal mercato globale e delle trasformazioni tecnologiche e logistiche in corso.

Il bando Ricerca Scientifica, il progetto AGER-AgroAlimentare e Ricerca (promosso insieme a un gruppo di Fondazioni di origine bancaria italiana), il progetto di ricerca sulla Flavescenza dorata (un fitoplasma delle viti che ha causato parecchi problemi ai produttori viti-vinicoli) e Agroalimentare 4.0 (iniziativa in partenza nel 2017 con l'obiettivo di promuovere l'innovazione in ambito agroalimentare) sono alcuni esempi di iniziative, concluse o in corso di sviluppo, che vanno in questa direzione.

La Fondazione CRC è un ente non profit, privato e autonomo, che persegue scopi di utilità sociale e di promozione dello sviluppo economico. La Fondazione opera attraverso erogazioni di contributi a favore di soggetti pubblici e privati non profit e attraverso progetti promossi direttamente, in partenariato con soggetti del territorio, nei settori dello sviluppo locale e dell'innovazione, dell'arte e della cultura, del welfare, dell'educazione, della salute pubblica e dell'attività sportiva. La Fondazione opera in provincia di Cuneo, prevalentemente nelle zone di tradizionale operatività relative alle aree dell'Albese, del Cuneese e del Monregalese.

La Fondazione CRC festeggia nel 2017 i 25 anni di vita: dalla sua nascita ad oggi ha erogato sul territorio 500 milioni di euro di contributi.

È possibile seguire Fondazione CRC anche su Facebook e Twitter.



## LE BUONE INSEGNE DEL FORMAGGIO A CUNEO E PROVINCIA

di Bruno Messoriano

**LA BOTTEGA DEL FORMAGGIO di Luigi Musolino**  
Via Sebastiano Grandis, 2  
Cuneo - Tel 0171 634428

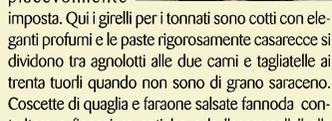
Luigi ha imparato l'arte di formaggio dal papà



Nino che a Milano gestiva, vicino alla Bocconi, uno dei più importanti punti vendita caseari del Capoluogo lombardo. Emigrato a Cuneo è ora, da oltre tredici anni, il più qualificato negozio di formaggi della città di Cuneo. Il suo segreto? "Scegliere i produttori migliori", ci dice, perché non basta l'etichetta a rendere una proposta avvincente nel piatto. Il suo Fiore Sardo è uno schianto, il Roquefort lo propone anche in soluzione "Berger" che vuol dire artigianale ed è raro trovarlo. Il Parmigiano Reggiano ce lo ha anche stagionato quattro anni. Non manca tra le proposte il "Cabrales", il raro erborinato delle Asturie in Spagna mentre per il Roccaverano di pura capra si può scegliere tra un freschissimo gentile od un aggressivo iperstagionato. Si può scegliere tra oltre centoquaranta formaggi.

**TRATTORIA ROMA**  
Via Roma, 12 - Cuneo  
Tel. 0171 791007

Annalisa e Davide Rabbia con la figlia Marianna gestiscono la piacevole trattoria nel centro del capoluogo. Sono solo quattro anni che la famiglia, proveniente da Castelletto Stura, lavora nel centro di Cuneo, ma già la passione per la cucina e la buona accoglienza si è piacevolmente imposta. Qui i girelli per i tonnati sono cotti con eleganti profumi e le paste rigorosamente casarecce si dividono tra agnolotti alle due carni e tagliatelle ai trenta tuorli quando non sono di grano saraceno. Coscette di quaglia e faraone salsate fannoda contrastare a finanziere antiche e la "scaramella" alla griglia è specialità della casa. Non c'è carrello di formaggi, ma a richiesta la ruota proposta dai titolari è di qualità: Montebore, Castelmagno d'alpeggio, Seirass del Fen, Freschi Roccaverani e nobili Raschere solo per citare qualche possibilità. Ottima la carta dei vini.



Questa è la carta dei vini.

# I PROFUMI DELLE ALPI GLI AROMI DELLA COSTA AZZURRA

di Gianni Martini\*

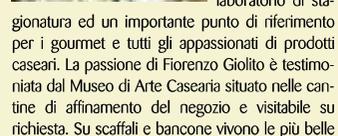
**B**ella impossibile" vien da parafrasare a me che, a Cuneo, ci sono approdato, ospite, con il liceo. E ancor oggi dopo trent'anni di quotidiano servizio in città per La Stampa, resto ancora e dormo nel paesotto degli avi. Boves la gioviale, dieci minuti d'utilitaria oltre il Gesso: qui ho messo su famiglie, dimorato alberi da frutto. Solo qui mi sento a casa.

Cuneo la vivo con la stessa emozione di quand'ero ragazzino: ospite tollerato dagli austeri Cuneesi doc. La città che dal Medioevo ha resistito a Sette Assedi è raccontata senza parole dall'architettura dei portici lunghi che la accompagnano costanti e paralleli dalla punta, il pizzo dove s'incrociano i fiumi Stura e il torrente Gesso, ai quartieri nuovi. Avanti, fino al moderno di ieri dove il prezzo di una casa è proporzionato al piano dal quale ci si affaccia, con l'antica via Roma che diventa corso Nizza puntando diritto alle Alpi.

Là, dietro quelle possenti montagne, ci sta il mare che genera brezza e porta sin qui i profumi del garibaldino porto della Nizza (oggi francese ma dal cuore sabauda). Tante volte ci gioco, mi ci perdo (meglio la sera): in piedi, ben saldo a terra, gambe divaricate, occhi chiusi all'insù e narici dilatate, nel bel mezzo della piazza dell'eroe alla Resistenza, Duccio, il Galimberti della medaglia d'oro. Paziente

**GIOLITO**  
Via Monte Grappa, 6 - Bra  
Tel. 0172 412920  
www.giolitocheese.it

Dal 1920 la passione di affinare i formaggi ha sede in un piccolo negozio di Bra dove la famiglia Giolito ha iniziato a selezionare prodotti unici rispettando la tradizione casearia braidesa. Il negozio è un vero e proprio laboratorio di stagionatura ed un importante punto di riferimento per i gourmet e tutti gli appassionati di prodotti caseari. La passione di Fioresio Giolito è testimoniata dal Museo di Arte Casearia situato nelle cantine di affinamento del negozio e visitabile su richiesta. Su scaffali e bancone vivono le più belle



attendo. L'aroma di salsedine e pesce, di limone e mimosa, mandorli e ulivi, di formaggi epici, arriva frizzante. Buon umore garantito.

Per chi vuole la storia della gente di oggi ci son posti economici e in prima fila. I dehors di eleganti, antichi come moderni bar. O pubbliche panchine: punti strategici per osservare la vita sotto i portici, la passerella buona della città. Non si fanno vasche, non si passeggia, in realtà si sfilava. Signore

firme del mondo caseario mondiale, dallo Stilton al Bra Ciuc affinato nelle vinacce si passa per delicati caprini a forme di elegante Beaufort per giungere ai caciocavalli più preziosi ed alle gorgonzole e taleggi d'autore.

**AGRITURISMO RAFLAZZ**  
Reg. Viora - Paroldo - Tel. 0174789074

Non pensate di andarci alla ventura: bisogna telefonare. Non si rimpiangerà il viaggio che si snoda tra incontaminate colline di Alta Langa. Immerso in un paesaggio da fiaba l'agriturismo offre una cucina curata, intelligente e di rara piacevolezza. Anna, in cucina, sa trasformare l'antica sapienza dei padri in portate gustose e mai stonate. I vivaci antipasti sono accompagnati da focaccine calde a ricordare che la Liguria non è lontana. I "plin", gli agnolottini al pizzico, sono soavi e tra le carni l'agnello di grande eleganza la fa da padrone per chi lo apprezza. Sotto la sala da pranzo c'è il piccolo caseificio che

agghindate da teatro, giovinette dai vestiti fini o scarpe tanto improbabili da parere rubate all'esercito (ma son comperate nella centrale boutique che le vende al costo di un mese di stipendio da operaio migrante). Sfilano amanti per metter fine alla stagione della trasgressione. Sfilano coppie vecchie e ritrovate. Sfilano i trasgressivi dagli orecchini fin su lingua, e il professore che legge eternamente De Amicis senza incocciare mai, come se

produce Murazzani e tome con latte di Pecore di Langa che papà Claudio alleva da sempre con passione. Le tomette, prodotte da Roberta, che accoglie anche in sala, sono piccoli capolavori quasi introvabili. Non assaggiarle sarebbe una follia.

**LA CASA DEL PARMIGIANO**  
di Franco Parola  
Piazza XX settembre, 6  
Saluzzo - Tel. 0175475349

Il nome evoca il grande prodotto emiliano, ma all'interno di formaggi ve ne sono oltre trecento tipologie, considerando le varie stagionature. Da oltre tre decenni Parola è punto di riferimento per il cuneese, e non solo, della qualità e della varietà casearia. Spedisce ovunque, il cliente più lontano è in

avesse infrarossi. Sfilano suore frettolose e politici in ascolto. O questuanti di suffragi. Si esibiscono musicanti e ondeggiando - elemosinanti - giovani e maschi e belli e neri che nei decenni hanno sostituito i miserabili con il gozzo, gli abbruttiti dall'alcol e i mutilati di guerre, gli zingari e i rom. Sfilando un cinquantesimo si lascia cascare volentieri in quei malconci berretti, di lana comunque anche nel caldissimo luglio. Era un mille lire prima dell'euro, ma qui tutti san fare di conto e l'elemosina non conosce inflazione. Quella esiste solo per baristi e ristoratori, artigiani e commercianti, professionisti e pure per gli artisti (che nella bella Cuneo non mancano): la vogliono pagata.

Sfilano le mamme con il neonato scortato da nonni e zii - che è sempre più raro che si figli tra cuneesi - su passeggini che solo delle ali sono orfane.

Si sfilava e si racconta, si spettegolezza a volte. Per circoli e cerchi che ritrovi puntuali nei ristoranti che ormai sono tutti alla moda e di ottimo livello seppure senza una sola stellina Michelin. In una viuzza della Cuneo antica dove una decina d'anni fa erano additate le anziane tre prostitute, oggi ci trovi otto ristoranti, quattro per carnivori. E malgrado la crisi e il collettivo pianto sulle mille difficoltà, ancora aumentate rispetto al passato appena prossimo che era già duro, son sempre zeppi che neppure un angolino trovi se non hai prenotato.

Così nei negozi. Ci si veste per ceto. Si parte dall'economico e bello di Zara (era l'Upim fino a ieri che bambini si entrava felici per sperimentare la prima scala mobile di Cuneo), e si cambia per ceto e guadagno per arrivare alle boutique che si affacciano algeide e ammiccanti nei punti strategici della città.

Ma ci sono altri teatri che val la pena frequentare

per conoscere i cuneesi. Un pomeriggio, magari festivo, lo si deve trascorrere in un Centro commerciale che ne hanno messi su uno per punto cardinale della bella Cuneo e ci puoi trascorrere una giornata all'aria condizionata o con un bel calduccio a seconda delle stagioni che i più assidui sono oggi anziani e famiglie numerose, immigrati e single che cercano occasioni.

Ma anche agli Angeli, il bel santuario sulle sponde del Gesso diventato un autentico parco dove vivere le stagioni, a piedi o in bicicletta. Non tutti ci vanno. E' un cuneese particolare: colto e sensibile, animalista e svincolato da scatole ideologiche chi frequenta questi spazi.

Il mondo del volontariato poi. Dai salesiani al gesuiti, dalla chiesa ortodossa a quelle dei quartieri periferiche, alle palestre prestate agli islamici è un rosario di azioni meritevoli per il bene degli ultimi: si raccolgono abiti dismessi che ritrovi nella boutique di Emmaus, puoi pranzare nella mensa legata alla curia o comperare da Equo e Solidale, puoi sostenere progetti in mezzo mondo con Lvia o i bambini del Lago Vittoria.

Puoi. E i cuneesi ci stanno a mettersi il naso rosso per far servizio come clown in ospedale o fornire assistenza gratuita in mille modi.

Ecco. La mia Cuneo è questa. Zeppa di colore e contraddizioni. Bella da far male, capace di spremerti e premiarti. Che conosce il bello e non nasconde il piacere di raccontarlo e raccontarsi. Terra di migrati e montanari, quelli che con le spalle alla roccia ti guardano dall'alto, con naturale iniziale diffidenza. Vivono bene i cuneesi. Ma quando alzano lo sguardo verso gli abbaini e gli Angeli protettori della Città (un pittore e pochi altri fortunati riescono a vederli), vengono travolti da quella brezza che gli porta il profumo del mare che sta proprio lì, dietro la montagna.

\*Responsabile edizione di Cuneo e provincia de "La Stampa"

montesi che vede al servizio il patron Danilo Giordanino proporre fastosi bolliti misti (al mercolodi), nobili minestre di trippa e "Finanziere" di antica memoria ingentilite da freschissime verdure in composta familiare. Quando è ora di funghi ci sono sempre e talvolta appaiono oche al forno e cacciagione precedute dalle paste casarecce della moglie Simona, regina dei tajarin. Il tocco di classe è il carrello dei formaggi, roba fina che nel Marchesato non si era mai vista. La scelta, varia e preziosa, è servita con artigianale sapienza e amichevole



generosità dal titolare. Caratteristica del locale resta la simpatica abitudine del vino a bicchiere o servito nei magnum da un litro e mezzo. Quando c'è posto ci si accomoda subito, ma è meglio telefonare.

**In piazza Galimberti  
l'aria frizzante  
racconta il territorio**

