

Anno XXI n. 2

Dicembre 2024

# In...Forma!

70  
1954~2024

**Associazione Seniores  
del Comune di Torino**



**ASSOCIAZIONE SENIORES  
DEL COMUNE DI TORINO**

Via Garibaldi 25 - 1° piano - 10122 Torino  
Telefono: 011 - 01131954-52-51  
Fax: 011 - 01131840  
associazione.seniores@comune.torino.it  
www.comune.torino.it/lavoratorianziani  
Cod.Fisc. 80099240014

**Orario di ufficio**

Martedì, Mercoledì, Giovedì: dalle 9,30 alle 12,00

**PRESIDENTE:** Luisella NIGRA

**VICE PRESIDENTE:** Nicoletta ARENA

**PRESIDENTE ONORARIO:** Vittorio FERRANDO

**SEGRETARIO:** Francesco DANTE

**TESORIERE ECONOMO:** Anna Maria ROCCIA

**CONSIGLIERI:** Francesco BARDINO  
Mirella BORELLO  
Enzo BRAIDA  
Michela CANELLI  
Laura CARAMELLI  
Giovanna CERULLO  
Maurizio FLORIO  
Guido GIORZA  
Maristella PECCHIO  
Loretta SONCIN  
Aldo STRIPPOLI

**REVISORI**

**DEI CONTI:** Alfonso SANUA  
Ernesta SAVIO

**IN...FORMA!**

**Direttore Responsabile:**  
Franco CARCILLO

**Direttore Editoriale:**  
Luisella NIGRA

**Comitato di redazione:**  
Guido GIORZA  
Aldo STRIPPOLI

**Hanno collaborato a questo numero**

Francesco BARDINO  
Mirella BORELLO  
Laura CARAMELLI  
Rosalba FENOGLIO  
Antonio NACCA  
Franca ROSSO  
Alberto VANZO

Autorizzazione del Tribunale di Torino  
nr. 16/2021 del 22.03.2021 già 1921/1968

Stampato presso Civicocentrostampa della Città di Torino

**Sommario**

	<i>Pag.</i>	
<b>Editoriale</b>	<b>1</b>	
<i>Avvisi dell'Associazione</i>		
<b>Tesseramento 2025</b>	<b>3</b>	
<i>In ricordo di</i>		
<b>A Renza Varvello</b>	<b>4</b>	
<i>Curiosità dal mondo dei funghi</i>		
<b>Le micorrize</b>	<b>5</b>	
<i>Giardini - Orti e dintorni</i>		
<b>Le stagioni della natura e della vita</b>	<b>6</b>	
<i>Giardini - Orti e dintorni</i>		
<b>Autunno, tempo di tartufi</b>	<b>8</b>	
<i>Memorie di Torino</i>		
<b>La Montagna a Torino</b>	<b>15</b>	
<i>Cucina in festa</i>		
<b>Natale si avvicina</b>	<b>21</b>	
<i>Tempo libero</i>		
<b>Viaggi e gite</b>	<b>22</b>	

**In copertina:** "Piazzetta Reale - Natale 2022" (foto M. Borello)

*Le foto di questo numero, ove non diversamente indicato, sono tratte da internet da siti che non specificano la presenza di diritti d'autore e sono presunte di pubblico dominio; nel caso l'autore fosse di diverso avviso, l'associazione è disponibile a modificarne conseguentemente l'attribuzione.*

*Tutti i testi (e le foto originali) presenti in questo numero sono in licenza CC-BY-NC 3.0 (Italia) e possono essere utilizzati citando la fonte, ma non a scopi commerciali.*

***Anno 2024  
tagliato il traguardo dei 70 anni  
... Anno 2029  
prossimo obiettivo per i 75 anni***

**I**l 2024 è stato un anno importante per la nostra Associazione: abbiamo tagliato il traguardo dei 70 anni dalla sua fondazione avvenuta nel maggio del 1954 e guardiamo avanti verso la prossima meta dei 75 anni.

Il percorso è parso non sempre facile ma grazie alla collaborazione dei soci e volontari è stato possibile organizzare momenti di incontro, eventi, viaggi ecc.

Il denominatore comune si è caratterizzato nel forte senso di appartenenza nei confronti della Città di Torino e dell'Amministrazione e speriamo che questo "spirito" continui a rimanere vivo nei colleghi ancora in servizio.

Per festeggiare, la meta raggiunta, abbiamo organizzato l'Assemblea annuale dei Soci, Domenica 26 maggio 2024 presso il Circolo Esperia che ci ha ospitato in un ambiente storico e con una vista magnifica sul fiume Po grazie anche alla giornata limpida e gradevole anche negli spazi esterni.



---

Si è trattato di un appuntamento molto importante per la vita dell'Associazione e gli sforzi organizzativi sono stati premiati da una nutrita partecipazione non solo dei Soci ma anche dei simpatizzanti che da tempo contribuiscono a garantire il successo delle varie iniziative.

A coronamento della giornata è stata servita la torta fatta preparare appositamente per la speciale occasione... molto apprezzata dai commensali.

Considerato poi che quest'anno anche la Rai festeggia i 70 e 100 anni di fondazione della Televisione e Radio è parso simpatico festeggiare insieme l'anniversario.

In data 30 maggio è stata quindi prenotata una visita gratuita guidata al Museo della Rai di Via Verdi dove siamo stati accolti con molta gentilezza e con una professionalità che ci ha fatto ricordare i gloriosi anni della nostra "giovinezza".

Questo notiziario è stato composto grazie agli amici che hanno dedicato il loro tempo a scrivere gli articoli che vi proponiamo e che sono lieti di fornirvi notizie e consigli.

Cerchiamo dunque di incuriosirvi con note che spaziano dall'ambiente alle notizie utili per la vita quotidiana e testimonianze e commenti, oltre a nuove proposte di viaggi.

Desideriamo però sottolineare l'importanza vitale di rinnovare l'iscrizione all'Associazione per il proseguimento delle sue attività e gestione.

Invitiamo quindi i Soci a prendere visione della pagina dedicata al Tesseramento 2025 e di farsi portavoce con nuovi simpatizzanti.

Si segnala che per il versamento non è più utilizzabile il Conto corrente Postale.



**Un caro augurio di Buone Festività  
dal Consiglio Direttivo**

---

## TESSERAMENTO 2025

Si informa che il versamento della quota associativa per il 2025 potrà essere effettuato a partire da:

**giovedì 21 novembre 2024.**

Con il rinnovo o la nuova iscrizione sarà offerto – **sino a fine gennaio** – il tradizionale panettone di alta pasticceria unitamente ad una pratica borsa di tela.  
Si riportano le quote:

<b>Socio Ordinario</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Socio Sostenitore</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Socio Benemerito</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>Simpatizzante</b>	<b>€ 25,00</b>

Il versamento potrà essere effettuato **di persona**:

- presso la sede dell'Associazione (Via Garibaldi, 25 - 1° piano)  
nei giorni e con gli orari sotto indicati:

**dal martedì al giovedì dalle 9,30 alle 12,00**

- con **bonifico bancario**, utilizzando l'IBAN **IT07N0200801152000000458160**
- **N.B. Non è più utilizzabile** il conto corrente postale intestato a Associazione Seniores del Comune di Torino.

La quota di iscrizione o di rinnovo all'ANLA (Associazione Nazionale Lavoratori Anziani) comprensivo dell'abbonamento al mensile "Esperienza" è di € 16,00 per i soci e di € 10,00 per i familiari conviventi .

Si ricorda che l'iscrizione all'Associazione consente di ottenere tariffe agevolate presso:

**Laboratori analisi - Ortopedia - Ottica - Prodotti farmaceutici -  
Protesi acustiche - Strutture Sanitarie - Studi dentistici -  
Alimentazione e Gastronomia - Prodotti dolciari - Giocattoli -  
Librerie - Abbigliamento e Pelletterie - Studi consulenza fiscale**  
L'elenco degli aderenti alle convenzioni è consultabile al sito:  
**[www.comune.torino.it/lavoratorianziani](http://www.comune.torino.it/lavoratorianziani)**



## **A Renza Varvello**



Venerdì 29 marzo u.s., dopo una degenza di alcuni giorni presso il reparto di Medicina d'urgenza dell'Ospedale Mauriziano si è spenta, a causa di una embolia polmonare a 77 anni di età Renza Varvello, dopo oltre 50 anni di matrimonio molto felici con il sottoscritto. (Dopo così breve tempo dalla sua scomparsa è ancora tanto pesante il macigno che mi sovrasta da rendermi non semplice il compito di tratteggiarne alcune peculiarità).

Renza ha potuto godere di una vita molto intensa. Laureatasi in Economia Commercio nel 1970 ha optato per l'insegnamento per seguire con mag-

gior presenza il figlio Marco per poi accedere, tramite concorso pubblico, a fine 1999, al profilo professionale di Dirigente Contabile del Comune di Torino.

Quando nel febbraio 2002 ho assunto la Presidenza dell'Associazione ho tanto insistito per averla al mio fianco per condividere la scelta e gli aspetti organizzativi di tanti viaggi che ci hanno condotto, con apparente piena soddisfazione dei soci, a visitare quasi tutte le capitali d'Europa e tante località della nostra bellissima Italia.

Era tanto generosa quanto riservata ed è stata preziosa collaboratrice di A.M. Roccia nella predisposizione dei bilanci dell'Associazione per poi candidarsi, nell'ultima tornata elettorale, a Revisore de' conti.

Carissima Renza mancherai moltissimo, non solo a me.

*Vittorio Ferrando*

## *Le micorrize*

**L**e micorrize rappresentano una grande ragnatela sotterranea della natura.

Numerose infatti sono le specie di funghi che si associano alle radici delle piante e instaurano una simbiosi micorrizica che dura per tutta la vita della pianta ospite: si stima che circa il 90% delle piante adottino questa strategia di simbiosi.

I filamenti del micelio dei funghi si uniscono alle radici per formare un enorme reticolo sotterraneo. Il fungo che non sa sintetizzare gli zuccheri dall'ambiente, li attinge direttamente dalla pianta fornendole in cambio acqua e sali minerali (azoto e fosforo) necessari alla sua crescita.



La rete di micelio consente inoltre una maggiore ritenzione d'acqua permettendo all'albero di sopravvivere in tempo di siccità, di crescere velocemente e di aumentare, tramite il micelio, l'ampiezza radicale. Il fungo inoltre protegge la pianta da agenti patogeni o parassiti.

L'aspetto più interessante di questa rete sotterranea è che collega tutti gli alberi presenti in un bosco permettendone scambi metabolici da un capo all'altro, rendendo il bosco sano e pieno di funghi.

È evidente che a spezzare o distruggere i funghi perché si ritengono tossici o perché non si conoscono è un comportamento dannoso.



**AMP**

## ***Le stagioni della natura e della vita***

***(Per tutti noi esistono, come in natura,  
le stagioni che scandiscono i ritmi di vita)***

**S**i sentono spesso frasi del tipo: non esistono più le stagioni, la primavera è sparita, siamo a febbraio e sembra di essere a luglio e via lamentando...

Gli scienziati ci dicono che il nostro pianeta dovrebbe avere un po' meno di 5 miliardi di anni... quisquiglie di fronte all'età dell'intero universo, stimata intorno ai 13 miliardi e 800 milioni di anni (milione più milione meno, ma c'è chi sostiene addirittura il doppio...). Non è certo la prima volta nella lunga storia della Terra che le stagioni siano un po' ballerine e facciano i capricci, quasi a voler fare un dispetto a chi con passione e impegno cura l'orto di casa o spera in una bella e abbondante fioritura degli alberi da frutto per cogliere in abbondanza ciliegie, albicocche, pesche, pere e mele al momento della loro maturazione.

Per quanto capricciose possano essere, le quattro stagioni hanno le loro peculiarità e siccome l'uomo fa parte integrante della natura, anche lui ha le sue stagioni che scandiscono i ritmi della sua vita.

La **primavera** vede sbocciare la vita dappertutto, dai bucaneve ai campanellini, alle soldanelle che trapuntano la neve e sono i primi fiori a comparire,

seguiti dalle primule che fanno capolino nel sottobosco, macchiandolo di un giallo intenso qua e là, quasi a voler dire: "Ragazzi, l'aria è cambiata..." Tutta questa esplosione di vita rallegra l'animo dell'uomo, che avverte qualcosa di frizzante nell'aria, tornano i colori e i profumi, la natura sopita si risveglia. Si avverte nell'animo quasi una voglia di rinascita. È la stagione della fanciullezza che si apre alla vita.

L'**estate** ci porta il bel tempo, ci consente di uscire all'aperto, si possono intensificare le attività sportive, le camminate in montagna, ci sono le tanto sospirate vacanze, finalmente si va al mare a rosolarsi sulla spiaggia e a nuotare a volontà. Si vive quel senso di libertà che ti fa sembrare padrone del mondo. Nella vita l'estate è la fase della giovinezza e della maturità, in cui sembra che nulla possa fermarti, perché tutto gira al meglio.

Poi arriva l'**autunno**, in cui la natura rallenta i suoi ritmi di crescita, le piante e gli animali accumulano sostanze di riserva per la successiva stagione invernale, la natura vuol però lasciare un bel ricordo di sé e si colora di tinte sgargianti, dal giallo all'arancio al rosso, ac-



---

compagnando quel tepore domestico che profuma di castagne e vino buono attorno alla stufa. Nell'uomo è la stagione della maturità piena, in cui si sono accumulate esperienze, convinzioni, si è in grado di esprimere un giudizio con cognizione di causa, si contano anche le delusioni e le sofferenze, ma si colgono pure le gioie e le soddisfazioni che la vita nel frattempo ci ha regalato.

L'*inverno* è considerata, spesso a torto, la stagione più brutta e inclemente, vallo a dire a chi aspetta con ansia la prima abbondante nevicata per inforcare gli sci e godersi le piste battute a dovere, o si cimenta in imprese sci alpinistiche, o infila le ciaspole, oppure preferisce gironzolare per i boschi con gli sci da fondo. Certo, il freddo dell'inverno, il fatto che diventi buio prima, le strade gelate, il fastidio di dover scaricare l'acqua nella casa di montagna che riapriremo solo a

primavera inoltrata, lo fa apparire come la stagione meno allegra. Sembra quasi che la vita diventi più triste, perché bisogna stare chiusi in casa per più tempo, ma la bellezza anche solo di una giornata di sole sulla neve regala una carica che non finisce quando si torna a casa, ma ci si porta dentro per un po'. E poi arriva il tanto atteso Natale, tanto che diciamo che se non c'è neve, il Natale non è Natale. Ma neve o non neve, resta la festa più amata e vissuta dell'anno, momento di incontro delle famiglie, gioia dei bimbi (e anche dei grandi) che attendono trepidanti un regalo.

Per ora godiamoci questo strascico d'estate, sperando vivamente che non ci deluda, e se proprio il clima non è quello che ci aspettavamo, evitiamo per una volta di recitare il solito ritornello: "Non ci son più le stagioni di una volta..."

**Alberto Vanzo**



## Autunno, tempo di tartufi

*“Il fascino del tartufo è nel suo mistero. È figlio della terra e del buio. Lontano da tutto ciò che vive e si ciba di sole. Non ha rami, né foglie, né tronco. Non si coltiva e non si può riprodurre. Cresce nell’oscurità del terreno, aggrappato alla vita grazie alle radici degli alberi. Aspetta l’acqua. Poi cede alle piante elementi minerali per avere in cambio glucidi. Per ubbidire alla prima regola del mondo dei viventi, quella di conservare e propagare la specie, ha solo un’arma: il suo profumo. Un richiamo che seduce. Irresistibile. Qualcosa di ancestrale che si propaga nel terreno, affiora in superficie e imprigiona l’olfatto. Poi, la gioia arriva in tavola. La lunga e affascinante storia del tartufo è quindi mescolata, in modo inevitabile, ad un altro profumo: quello del mito.”*

*(dall’articolo “Tartufo, storia di un sasso che profuma” di Federico Fioravanti)*

### CHE COS’È IL TARTUFO?

Un tartufo è il corpo fruttifero di un fungo Ascomycota sotterraneo. Trae nutrimento dalle radici delle piante, con le quali crea un rapporto di natura simbiotica. Si lega all’apparato radicale della pianta, generando quelle che scientificamente sono dette micorrize. La simbiosi porta benefici a entrambi, sia alla pianta che al tartufo. È eterotrofo: non produce il proprio nutrimento attraverso processi di fotosintesi (come una pianta), ma trae nutrimento dalla pianta alla quale si lega. Le principali piante coinvolte nella simbiosi con il tartufo sono lecci, pioppi, querce, roveri, carpini e tigli.

Sotto la denominazione di tartufo vengono ricomprese comunemente anche le *terfezie*, genere della famiglia Terfeziaceae, detti anche *tartufi del deserto*. Sono en-

demici di aree desertiche e semi-desertiche dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, dove sono molto apprezzati.

Giunto a piena maturazione, il tartufo produce un profumo intenso e penetrante, che è in grado di superare la barriera del terreno che lo ricopre. Ha lo scopo di attirare gli animali selvatici che si nutrono di funghi (cinghiali, tassi, ghiri, volpi), per spargere le spore in esso contenute e perpetuare la specie.

Il colore del tartufo, a seconda delle tipologie, varia da marrone a rosa, da bianco a grigio, e può presentare striature. È noto per essere una sentinella ambientale: non prospera in ambienti inquinati. È infatti molto sensibile alle condizioni ambientali: in caso di forte inquinamento, non crescerà.

Esistono numerose specie di tartufo: nel mondo quelle classificate sono circa 63.

---

In Italia ne sono presenti 25 ma soltanto 9 sono le specie che, secondo la legge nazionale, possono essere raccolte e commercializzate nel nostro paese: il tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*), il tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii Vitt.*), il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*), il tartufo scorzone (*Tuber aestivum Vitt.*), il tartufo uncinato (*Tuber aestivum Vitt. forma uncinatum Chatin*), il tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum Vitt.*), il tartufo nero invernale (*Tuber brumale Vitt. Var. brumale*), il tartufo moscato (*Tuber brumale Vitt. forma moschatum Ceruti*) e, infine, il tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum Vitt.*).

Per l'80% della sua massa il tartufo è composto da acqua, mentre per il restante 20% da ceneri, azoto totale, azoto non proteico, proteine, lipidi, glucidi solubili e fibra alimentare.

L'etimologia della parola tartufo è controversa. La teoria più accreditata

prevede che il termine derivi dai termini latini *terrae tufer* (e dall'evoluzione in volgare *territùfru*). Questa locuzione significa "escrescenza della terra".

L'Italia, con la Francia, è il principale Paese al mondo per raccolta e lavorazione del tartufo.

In Italia le regioni che producono i tartufi più famosi sono:

- il Piemonte è, storicamente, la regione del tartufo per eccellenza: zone come Langhe, Roero e Monferrato, infatti, danno i natali al Tartufo Bianco Pregiato, noto anche come Tartufo Bianco d'Alba, e alle altre varietà commestibili, come il Nero Pregiato, lo Scorzone o l'Uncinato;
- le Marche, dove cresce il famoso Tartufo Bianco di Acqualagna;
- l'Umbria: il Tartufo Nero di Norcia è famoso ovunque.

Ma i tartufi si trovano anche in Veneto e Lombardia e, in generale,



Il tartufo nero pregiato  
(fonte: JARRY-TRIPOLON-Getty Image)



Il tartufo bianco pregiato  
(fonte: MEDLINGTON1889)



Il tartufo bianchetto o marzuolo  
(fonte: IPA-AGENCY.NET)

---

lungo tutta la dorsale appenninica. In Emilia-Romagna, quindi, ma anche Liguria, Molise, Toscana, Lazio, Campania, Calabria... e persino in Sicilia!

In Europa, oltre alla già citata Francia, (zona della Provenza e del Périgord), i tartufi si trovano nel sud dell'Inghilterra, in Spagna (nella provincia di Soria) e in Romania, Bulgaria e Istria.

Allargando poi lo sguardo al resto del mondo, ci si sposta negli Stati Uniti dove l'Oregon meridionale è la zona con l'*habitat* più adatto alla crescita dei tartufi.

Uno degli aspetti più affascinanti del mondo del tartufo è sicuramente quello della sua ricerca.

In origine la cerca dei tartufi veniva condotta con i maiali, animali dotati di un fiuto eccezionale e di una capacità unica di trovare il prezioso fungo ipogeo.

Fu presso le corti nobiliari che i maiali vennero per la prima volta sostituiti dai cani: i fedeli e mansueti amici dell'uomo erano infatti considerati molto più eleganti e raffinati nelle ricerche che i nobili organizzavano per intrattenere gli ospiti di prestigio.

Oggi la legge vieta l'impiego dei maiali nella cerca del tartufo. L'uso del cane è invece obbligatorio, poiché è questo l'unico animale che garantisce una precisione di localizzazione tale da evitare inutili scavi che rovinerebbero il terreno. La legge italiana impone che il cane sia appositamente addestrato per

la cerca del tartufo. Questo animale è talmente prezioso e indispensabile che gli esemplari addestrati possono arrivare a costare fino a 5.000 euro. Non è però obbligatorio comprare cani già addestrati o rivolgersi ad addestratori professionisti: con molta pazienza e premura è possibile addestrare il cane di persona, partendo con giochi semplici quando è cucciolo e facendogli piano piano affrontare esercizi più complessi, fino alla cerca vera e propria.

#### UN PO' DI STORIA

L'uso alimentare del tartufo è documentato per la prima volta in alcune iscrizioni sumeriche del XIX secolo a.C. tuttavia non si può essere certi che gli storici dell'antichità parlassero realmente di questo, oppure di altri funghi ipogei.



---

Conosciuto anche dai Babilonesi che lo cercavano tra le sabbie dei deserti.

Ricercato e presente sulla tavola dei Romani, che ne avevano copiato l'uso culinario dagli antichi Etruschi, è citato in numerose ricette di Marco Gavio Apicio (I-II sec. a.C.) nel suo *De re coquinaria*, l'unico testo di cucina romano sopravvissuto alla distruzione.

I Romani ricercavano soprattutto quello meno pregiato, che arrivava dalla lontana Libia e come ricordava Plinio "cresce isolato e circondato di sola terra, la secca, sabbiosa e fruttifera terra della lodatissima Africa".

Anche i greci usavano il tartufo nella loro cucina, come dimostrato dal filosofo Plutarco di Cheronea che tramandò, a quei tempi (I secolo d.C.), l'idea che il raro e pregiato fungo nascesse dalla combinazione di alcuni elementi naturali come acqua, calore e fulmini.

La prima vera testimonianza diffusa in Europa la si può trovare nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.).

Con l'avvento del Medioevo l'interesse verso il tartufo diminuì notevolmente. La scarsissima conoscenza sulla sua origine, unita alle credenze popolari, portò a credere che fosse un'escrescenza degenerativa del terreno, velenosa.

Durante il Rinascimento, con l'affermarsi della cultura del gusto e dell'arte culinaria, fu rivalutato fino a essere considerato protagonista nella cucina dei signori dell'epoca.

Nel 1564 il medico umbro Alfonso Ceccarelli scrisse la prima monografia sul tartufo, l'*Opusculum de Tuberibus*, in cui raccolse i contributi di naturalisti greci e romani e diverse curiosità storiche. È il primo libro che affronta l'argomento in modo scientifico, dal nome all'aspetto, dalla nascita alla riproduzione, dalla semina agli aneddoti, fino agli abbinamenti alimentari. Va da sé che per Ceccarelli, "i più lodati tra tutti nascono in Umbria in più luoghi, ma quelli che vengono estratti nell'agro spoletino sono i più raffinati, profumati e ottimi".



Il botanico italiano Pietro Andrea Mattioli inserisce il tartufo nei suoi monumentali *Discorsi in latino*. Ricorda come "cavansi copiosi dai nostri contadini, per esser molto in pregio appresso à i magnati".

La prima opera che cita la cerca dei tartufi con "cani avezzi et insegnati" è il *Trattato della natura de' cibi e del bere* del medico bolognese Baldassarre Pisanelli del 1593.

Nel 1831 Carlo Vittadini pubblica la *Monographia tuberacearum*, ponendo le basi per lo studio scientifico delle tubercelle. L'opera descrive la maggior parte delle specie conosciute con criteri scientifici ed ha il merito di sistematizzare e nomi-



---

nare scientificamente le specie conosciute e quelle nuove: molte di queste portano ancora il suo nome (*Tuber Melanosporum Vittad*, *Tuber Aestivum Vittad*, *Tuber Brumale Vittad* ecc.). Con la pubblicazione di questo libro nasce l'idnologia, la scienza che ancora oggi studia i tartufi.

Tra il 1903 e il 1906 Émile Boulangier sperimenta per la prima volta la germinazione delle spore.

Il tartufo bianco piemontese è sempre stato considerato il più pregiato, ma solo nel '900, il Tartufo d'Alba ha acquistato fama mondiale, grazie alla geniale opera di promozione svolta da Giacomo Morra, albergatore e ristoratore di Alba, giustamente "incoronato" Re dei Tartufi già nel 1933 dal Times di Londra.

Nel 2021 la "*Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali*" viene riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO.

Nella sua lunga storia il tartufo è stato apprezzato da vari personaggi famosi, tra cui il **Conte Camillo Benso di Cavour** che lo usava come mezzo diplomatico nella sua attività politica, o **Lord Byron** che lo teneva sulla scrivania perché gli ridestasse la creatività con il suo profumo intenso.

Forse il più grande testimonial del tartufo a metà Ottocento fu **Gioachino Rossini**, che definì il tartufo "il Mozart dei funghi".

Ancora oggi si conserva nel museo del Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto

la missiva con cui nel 1868 Gioachino Rossini, che viveva a Parigi, chiedeva ad un commerciante spoletino i suoi tartufi.

Su come mangiarli Rossini aveva le idee chiare. E anche una particolare ricetta riservata ai tartufi bianchi: "Mettere in una insalatiera dell'olio finissimo, della mostarda fina inglese, dell'aceto fino, un po' di sugo di limone, del pepe e del sale. Battere il tutto fino a perfetta combinazione e mescolarvi i tartrufi ridotti in fettine". Per i tartufi neri, suggeriva: "Alla mescolanza aggiungere un tuorlo d'uovo sodo ed un leggerissimo odore di aglio".

#### IL TARTUFO AL CINEMA

Il cinema italiano ha avuto sempre un occhio di riguardo per il tartufo.

Il regista italiano Marco Ferreri ha dedicato ben due sue pellicole al prezioso frutto della terra: "*L'uomo dei cinque palloni*" del 1965, in cui sono ben due le scene in cui è presente il tartufo, in questo caso bianco, e "*La grande abbuffata*" del 1973, in cui il tartufo compare nella scena in cui Tognazzi prepara il Paté de Canard.

Nel 1986 Luca Verdone, regista del film comico di successo lo ha inserito in una scena del film "*Sette chili in sette giorni*", interpretato da Carlo Verdone e Renato Pozzetto.

Anche fuori dall'Italia, il mondo del cinema ha inserito il tartufo in scene di diverse pellicole.

Come non ricordare la faraona al tartufo in *"Notting Hill"* del 1999, o il pranzo preparato da Babette per dei commensali anziani, nell'omonimo film *"Il pranzo di Babette"* del 1987, dove la protagonista prepara delle deliziose quaglie in crosta con ripieno di tartufo nero.

Un intero film, inoltre, è stato completamente dedicato al tartufo: *"Truffe"* del 2008. Il film di fantascienza franco-canadese, vede la sua ambientazione nella Montréal del 2017 dove il riscaldamento climatico ha trasformato un quartiere popolare in terreno fertile per il tartufo nero. Dappertutto si trovano giacimenti del prezioso fungo.

Il film, però, dove il tartufo viene immortalato splendidamente, è senza dubbio il film americano del 2007 *"Sapori e dissapori"*, interpretato da Catherine Zeta-Jones e Aaron Eckhart. Sono ben due le scene dove compare il pregiato fungo.

#### IL TARTUFO IN LETTERATURA

**Francesco Petrarca**, soggiornando al castello di Guardasone venne a conoscenza della celebre fama del tartufo di Calestano. Nel suo capolavoro, *"Il Canzoniere"*, nel nono sonetto, inviando un cesto di tartufi a un amico, li descrive poeticamente in questo modo: "...e non pur quel che s'apre a noi di fòre, le rive e i colli di fioretti

*adorna, ma dentro, dove già mai non s'aggiorna, gravido fa di sé il terrestre umore, onde tal frutto e simile si colga."*

**Andrea Bajardi** (Parma c. 1450-1511), proveniente da una famiglia nobile e figura di rilievo nella vita culturale e politica di Parma tra Quattrocento e Cinquecento, nel XXI sonetto delle *"Rime"*, una classica raccolta cortigiana ispirata al canzoniere petrarchesco, descrive un piccolo cesto di tartufi inviati come dono all'amata, nella speranza di favorire un incontro romantico:

*"Nati ne' Monti presso a Calistano,  
Quel, che ne manda, si t'è partigiano,  
Servo a tua bellà reso, e buon soggetto,  
Ed ha per te sì gran ferita in petto,  
Cui sopportar non è in potere umano.  
Se noi siam pochi, accetta in supplemento  
Se la sostanza nostra poi sia buona.  
E di quel ch'opra il nostro nutrimento,  
Chiedine a quel che a Te ne manda, e dona."*



---

Il tartufo nero più pregiato, quello di Norcia, indiscusso protagonista di molte ricette della cucina internazionale, è citato anche nel primo, celebre romanzo di **Umberto Eco** *“Il nome della rosa”*, ambientato nel 1327. Adso, il novizio protagonista della storia, viene presto edotto sulle virtù del prelibato tartufo.

Nella mistica Umbria anche le suore perdevano la testa per i tartufi. La scrittrice **Giovanna Casagrande** ha scovato negli archivi di un convento perugino una ricetta, poi riportata nel libro *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, nella quale le monache consigliano di servire l'alimento afrodisiaco insieme alle melangole, le arance amare che si raccoglievano a gennaio: *“Pulisci e friggili nell'olio: fa delle fette sottili e quando l'olio bolle mettili dentro aggiungendo del sale. Non ce li tenere troppo perché si in-*

*duriscono. Servili cospargendoli di pepe e succo di arance”*.

Di preziosi “tartufi da Roma”, volendo indicare i profumati e costosi funghi ipogei provenienti dal territorio dell'allora Stato della Chiesa, parla un personaggio della *Dama prudente*, opera teatrale di **Carlo Goldoni**.

**Mirella Borello**

.....  
Le notizie sono tratte dai seguenti siti:

- <https://www.tuber.it/>  
(sito del Centro nazionale studi tartufo con sede ad Alba)
  - <https://urbanitartufi.it/curiosita-sul-tartufo/>
  - <https://www.unicaumbria.it/storia-e-storie/tartufo-storia-di-un-sasso-che-profuma/>
  - <https://www.tartufimorra.com/blogs/alba-e-tartufo/che-cosa-e-il-tartufo>
  - <https://www.tartufo.com/it/come-trovare-i-tartufi/>
  - <https://tartufodifragno.museidelcibo.it/il-tartufo-nella-poesia/>
- .....

## *La Montagna a Torino*

**L**e montagne, viste da Torino, sono un fondale onnipresente, talvolta visibile nella limpidezza dell'aria sferzata dal vento e talvolta no, dipende dalle giornate, segni di Natura al fondo di gran parte delle strade della città, luoghi dei sogni dei cittadini ansiosi di evadere dal traffico e dalla pazza folla, eteree nella loro solitudine quasi irreale.

Poi, a mano a mano che ci si avvicina quelle montagne assumono una forza evocativa quasi inaspettata, le rocce luccicanti si confondono con le chiome degli alberi dense di foglie, i torrenti che solcano valli e vallette riempiono tutto l'ambiente del loro frastuono...

In alcune giornate, inaspettate, l'aria è talmente tersa e profumata

che la città sembra lontana anni luce ...

Ma quella città, con i suoi palazzi, le sue strade rettilinee che permettono di scorgere i massicci alpini da lontano, bianchi di neve in inverno e verdi di prati e alberi in primavera ed estate, le sue guglie, il suo traffico, la sua gente indaffarata è lì, a pochi chilometri di distanza.

E anche la montagna è lì, cruda e accessibile, dura e dolce, solitaria e ricca di storia e tradizioni, con quei versanti ripidi, quegli alpeggi verdeggianti e colmi di fiori, quei borghi che un tempo erano centri di cultura e di lavoro ed oggi sono i luoghi del turismo estivo ed invernale.

Si vede da lontano a giorni alterni, ma la sua presenza è una certezza.



*Le Alpi viste da Torino,  
in una limpida giornata primaverile*



*Il paesaggio alpino,  
a pochi chilometri da Torino*

---

Nel tempo, la profonda nostalgia per le montagne, favorita dalla loro relativa vicinanza, ha condotto i torinesi a dotarsi di realtà uniche, alcune in seguito scomparse, altre ancora oggi presenti in città e particolarmente apprezzate.

Nel 1911, nel cinquantesimo anniversario dell'unificazione italiana, al fine di celebrare lo sviluppo sociale, economico e culturale della nazione, si tenne a Torino l'Esposizione internazionale dell'Industria e del Lavoro.

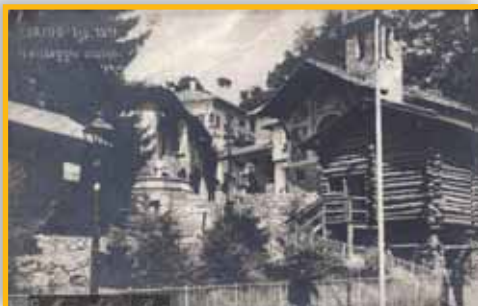
L'evento ebbe luogo al Parco del Valentino dal 29 aprile al 31 ottobre 1911, con più di 7 milioni di visitatori.

Tra i padiglioni che decoravano l'esposizione, in un'area di 708 metri quadrati sulle rive del Po, la sezione torinese del *Club Alpino Italiano* fece costruire un piccolo

**Villaggio Alpino** su progetto degli ingegneri Chevalley e Morelli di Popolo.

Il Villaggio sorgeva accanto al Castello del Valentino, sul pendio che separa il Po dalla palazzina delle Promotrici delle Belle Arti, ed era una riproduzione perfetta e curata in ogni dettaglio, dalla targa toponomastica ("Comune di Turinetto Soprano. Mandamento Po. Abitanti 225. Altitudine m. 1275,50) alle scritte di protesta del partito socialista locale, volutamente sgrammaticate ("Abaso il sindaco", "Viva il suffragio Universale").

I visitatori ne percorrevano la mulattiera costeggiando case in pietra e fienili di legno, la chiesetta, il municipio, la latteria, lo spaccio alimentare, la grande fontana in pietra nella piazzetta del piccolo borgo.



*Veduta del Villaggio Alpino al Valentino durante l'Esposizione del 1911*



*Il paesaggio alpino, a pochi chilometri da Torino*





*Scena di vita di montagna  
a Turinetto Soprano*



*Visitatori tra le case  
del Villaggio Alpino*

Era inoltre sede di interessanti mostre ed esposizione dell'artigianato delle valli alpine.

Nella piazzetta del Villaggio dedicata a Quintino Sella, sulla parete di una casa, tra il municipio e la chiesetta, era stato tracciato un orologio solare decorato con un fregio e recante un motto nella parte inferiore.

I padiglioni dell'Esposizione Internazionale vennero smontati al termine dell'Esposizione, ed anche Turinetto Soprano ebbe lo stesso destino...

Nella zona che lo ha ospitato, l'unico elemento sopravvissuto alla demolizione per giungere fino a noi è la cascatella di montagna, scavata nella finta roccia, che si osserva scendendo al Po lungo la scalinata che costeggia il prato accanto al Castello.

Altra presenza cittadina che conserva forti legami con la montagna è la **Vedetta Alpina**, costruita sul Monte dei Cappuccini nel 1871, anno in cui il Fondo per il Culto cedette al Comune di Torino i locali dell'ex Convento dei Cappuccini e in particolare il fabbricato già in uso ai medesimi con la chiesa annessa unitamente a tutte le adiacenze. Successivamente, nel 1874, il Consiglio comunale, accogliendo la proposta del Club Alpino Italiano, acconsentì a sistemare sul Monte una Vedetta Alpina, inaugurata il 9 agosto di quell'anno, e un osservatorio consistente in un semplice padiglione dotato di cannocchiale mobile.

Il 30 agosto 1885, in occasione del Congresso Alpino, si inaugurò un salone per ospitare le collezioni



*Stampa della Vedetta Alpina  
al Monte dei Cappuccini*

fotografiche aventi come oggetto la montagna e il 26 giugno 1888 si completò e inaugurò il primo salone del Museo, che in seguito ospitò le collezioni scientifiche.

Dopo dieci anni, nel 1898, le sale vennero arricchite di un cosmorama alpino ubicato al piano terreno e di un diorama dello stesso tipo nei locali del piano superiore.

Nel 1901 il Principe Luigi di Savoia Duca degli Abruzzi donò alla sezione, di cui era presidente onorario, oggetti appartenutigli da lui utilizzati nella spedizione al Polo Nord.

In seguito, con l'Esposizione Internazionale tenutasi a Torino nel 1911 le collezioni del Museo si arricchirono nuovamente e nel 1918 si poté avere un ordine più preciso del complesso

delle sale. Esistevano infatti due saloni al piano terreno, la sala superiore e, infine, il terrazzo della vedetta su cui era collocato un ottimo telescopio.

Il Museo continuò ad essere aperto al pubblico, con progressivi deperimenti sia dei locali che delle collezioni, sino a quando, nel 1935, venne chiuso per le inadeguatezze del fabbricato...

Nel tempo la vedetta alpina è diventata parte del **Museo della Montagna**, risultato di lavori di trasformazione che hanno richiesto ingenti spese e che hanno trasformato completamente l'aspetto esterno e la sistemazione interna del fabbricato, triplicando la superficie del Museo originario.

La Seconda Guerra Mondiale danneggiò gravemente il nuovo Museo,



*La Vedetta Alpina  
al Monte dei Cappuccini ad inizio Novecento*



*L'ingresso del Museo della Montagna*

che l'8 agosto 1943 venne colpito da spezzoni incendiari e investito dalle bombe che caddero a poca distanza, distruggendo il tetto, le porte, le finestre e i tramezzi.

Nonostante i danni subiti, nell'anno successivo l'allestimento fu in parte risistemato e il Museo si aprì nei giorni festivi. Negli anni '50 si operò in modo decisivo per la rivalorizzazione degli spazi espositivi; i vecchi allestimenti, con rimaneggiamenti e sostituzioni, si protrassero sino all'inizio del 1966 quando il consiglio della Sezione di Torino del **Club Alpino Italiano**, prese la decisione di smantellare tutte le strutture espositive al fine di poter intervenire con una ristrutturazione generale

dei locali e di riapprontare un nuovo piano espositivo.

Solo alla fine del 1970, su iniziativa dei Rotary Torino Est, ebbe inizio il processo di ristrutturazione del Museo, poi integrato e migliorato ulteriormente in anni recenti.

In una giornata limpida basta alzare lo sguardo per ammirare le montagne dal Monte dei Cappuccini, come propone nel 1928 Mario Gromo, nella sua *'Guida Sentimentale'*:

*"A ogni ritorno, a rivedere il buon vecchio Monte dei Cappuccini che sorge dal fiume, con il convento tra i tigli e la chiesina contegnosa sul piazzaleto lassù, mi ritrovo una blanda serenità che mi è familiare, per quel 'Ricordo di Torino' incorniciato dai colli, eremo campagnolo tra gli asfalti e le torri della città.*

*Ma le casupole, che un tempo s'ammucchiavano ai piedi, si son mutate in ville baldanzose, del viottolo tra i roveti han fatto una bella massicciata, e la funicolare sale pigramente sino alla birreria con belvedere, che ha le sue vetrate e i tavolini di fronte all'edere e al 'Silentium' del cancello di clausura...".*

---

Oppure farsi trasportare dalla descrizione del paesaggio della città dal Vialone di Rivoli fatta dall'Abate Baruffi nel suo testo , 'Passeggiate nei dintorni di Torino':

*"Intanto riposiamo un po' il nostro sguardo, pascendoci della vista dello stupendo panorama che ci presenta la natura in questa così bella natura. L'orizzonte è incoronato tutto attorno, a levante e mezzodi, dalla collina fresca e ridente, ed a ponente e mezzanotte dalle Alpi maestose, tra cui giganteggia la piramide del Monviso che pare noi così vicina. Le vaste praterie di destra ci somministrano latte, cacio, butirro e carne per le*

*nostre mense, mentre i campi posti a sinistra della strada ci danno cereali variati coi quali formiamo la polente, squisito piatto nazionale, e quei buoni grissini che sono la base del nostro alimento quotidiano, e che sorprendono sempre piacevolmente il palato e l'occhi del forestiero. E' il gelso che vedete lussureggiare in tutta la campagna è l'albero della seta, uno dei principali prodotti che raccomandano la fertilità del nostro suolo e l'industria subalpina anche alle estere nazioni. Che belle e ricche campagne, che cielo puro e allegro!"* .

**Guido Giorza**



I Giochi Olimpici Invernali di Torino 2006

## Natale si avvicina

Cosa c'è di più bello, quando tutti siamo presi dalla scelta dei regali, che coinvolgere i propri nipotini per fare qualcosa di unico e speciale in attesa di questi giorni di festa.

Passiamo dalle chiacchiere ai fatti e allora tutti pronti con le mani in pasta per preparare i **Biscottini della Nonna** ed ecco la ricetta:

**Ingredienti per 90 biscottini:**

**Per l'impasto:**

- 225 grammi di burro a temperatura ambiente
- 115 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 350 grammi di farina bianca
- ½ busta di lievito pane degli angeli
- 1 Confezione di granella di nocciole

**Per decorare:**

- 10 grammi di zucchero a velo vanigliato

**Preparazione:**

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero a velo, uova e sale; impastare a cucchiaiate la farina setacciata e per ultimo il lievito pane degli angeli setacciato. Mettere l'impasto in una tasca da pasticciere completata con una bocchetta grande a forma di stella. Foderare una lastra con carta da forno e, su di essa, modellare con la tasca dei biscottini a forma circolare, posizionandoli non troppo vicini gli uni agli altri e decorarli con la granella di nocciole. Cuocere i biscottini nella parte media del forno preriscaldato a 180° per 13-14 minuti.

Ripetere l'operazione fino all'esaurimento dell'impasto. Spolverizzare i biscottini raffreddati con lo zucchero a velo.

Finiti, confezioniamo tanti sacchetti con fiocchetti colorati ed ecco che abbiamo risolto il problema dei regali e siamo pronti per la gioia di grandi e piccini a gustarli nei giorni di festa.

**Ernesta Savio**





*Tempo libero*

---

## *Viaggi e Gite*

### Programmazione viaggi primavera - estate 2025

Alla scoperta delle Isole Canarie  
con MSC Opera

9-16 Marzo 2025

Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, Madera, La Palma, Lanzarote

Quota individuale di partecipazione:

Doppia interna € 1.520,00

Doppia esterna vista mare € 1.710,00

Doppia esterna con balcone € 2.090,00

3°/4° letto, o cabina doppia uso singola su richiesta



---

## Proposte per primavera - estate 2025 in date da stabilire

### Torino Magica Tour ® - Private City Tour

Sorta alla confluenza di due fiumi, il Po e la Dora, e posta al vertice di due triangoli, quello della magia bianca e quello della magia nera, Torino vanta una tradizione esoterica secolare.

Un percorso intrigante e curioso tra volti inquietanti, enigmi massonici e simboli esoterici prende vita attraverso il mistero del Portone del Diavolo, gli spettrali dragoni, la leggenda delle grotte alchemiche, per culminare nella donna velata che regge il calice del Sacro Graal, sotto l'occhio attento dei fantasmi più famosi.



### Mauto e distretto Lingotto - Private Tour

Alla scoperta del volto iconico dell'Auto!

Un itinerario affascinante e curioso alla scoperta del Lingotto, un tempo sede dello storico stabilimento FIAT e oggi quartiere-icona del Distretto Auto, Design & Enogastronomia con una visita guidata incredibile che tocca tutti i luoghi-simbolo del passato, presente e futuro di Torino!

Un itinerario guidato nel cuore ICONICO dell'Automotive ora riconvertito per realizzare lussuosi hotels, un centro congressi e la splendida Pinacoteca Agnelli.

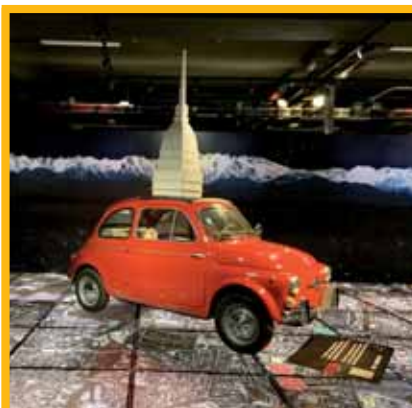


---

Il tour inizia dall'affascinante Museo dell'Automobile, trait d'union tra passato e futuro nel quale sono conservate auto d'epoca uniche al mondo e prototipi futuristici, il tutto inserito in un contesto architettonico unico e arricchito da installazioni suggestive. Visiteremo l'importante eredità culturale che la Famiglia Agnelli e la FIAT Torino hanno lasciato alla città e che viene custodita alla Pinacoteca Agnelli. Ci affacceremo sulla mitica pista parabolica – resa nota da film culto come *The Italian Job*, ma nata per collaudare le vetture uscite dalla linea di montaggio.

Godremo di un panorama mozzafiato sulla città e della vista del nuovissimo giardino ricavato sul tetto del Lingotto, considerato il più grande giardino pensile d'Europa. Proseguiremo la visita da Eataly, dove un tempo sorgeva la prima fabbrica del Vermouth Carpano e dove oggi si può visitare il curioso Museo del Vermouth.

Termineremo con una passeggiata tra gli esclusivi negozi di Green Pea, il primo Green Retail Park dedicato al tema del rispetto ambientale, accedendo all'esclusiva terrazza Otium, dove gusteremo un calice di bollicine.



**NOTA BENE:** I programmi e le quote di partecipazione saranno a disposizione in Segreteria e sul sito dell'Associazione.



A tutti i Soci,  
Auguri di Buone Feste e Pace per il  
**Nuovo Anno 2025**  
dalla Presidente, dal Consiglio Direttivo  
e dalla Redazione

### **CHIUSURA FESTIVITÀ**

Si informa che la Segreteria resterà chiusa  
dal 20 Dicembre 2024 al 9 Gennaio 2025



