

Alla scoperta dei mestieri e dei sapori di un tempo

Il sentiero delle macine e i biscotti dei pellegrini

Il territorio: il suo recupero e la debita valorizzazione di tutti gli elementi che lo compongono. Questo è il principio di riferimento da cui prendono forma realtà come l'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone con sede a Coazze. Fra le numerose tematiche trattate dall'Ente, vi è sicuramente quella della Civiltà del Pane, con i suoi costanti richiami a un mondo più in sintonia con l'ambiente naturale circostante, in cui l'abilità manuale e l'elevata qualità e genuinità delle materie prime costituivano la migliore garanzia per il consumatore. Ed è seguendo tale filo conduttore che l'Ecomuseo rivisita e propone ai suoi visitatori la filiera della panificazione, approfondendone i vari passaggi: dalla coltivazione dei cereali all'utilizzo del mulino, fino ad arrivare alla cottura nei forni di borgata e alle pubbliche dimostrazioni in occasione delle manifestazioni realizzate nelle località della Valle. Non si tratta di un mero approccio didascalico che si consuma tra le pareti di un edificio, ma di un coraggioso tentativo di far rivivere quell'esperienza e le emozioni che la caratterizzano: ed

Ecomuseo dell'Alta
Val Sangone

Dal Grano al Pane,
tra forni e mulini



ecco che gli antichi forni si riaccendono e i mulini storici vengono aperti al pubblico. Di una certa rilevanza è la ripresa della coltivazione dei grani e di altri cereali storici, affiancata dallo studio delle varietà più indicate per le condi-

zioni climatiche e di terreno della Val Sangone, a cura del Giardino Botanico Rea e dell'associazione "Principi Pellegrini: DiVangAzion". Va ricordato, inoltre, il processo di accreditamento culturale sostenuto in collaborazione con il Museo Civico Etnografico Pinerolese. Ma la filiera in questione non si esprime solamente con la produzione di pane, ma con la creazione di nuovi biscotti, ispirati dai cammini dei pellegrini lungo la Via Franchigena, grazie all'impegno costante dell'Associazione Panificatori Artigiani De.C.O. di Giaveno e dei panettieri di Coazze, da sempre grandi sostenitori delle iniziative turistiche. Si tratta dunque di un progetto composito, patrocinato dalla Regione Piemonte e dalla Città metropolitana di Torino, a cui hanno aderito, oltre alle realtà già citate in precedenza, il Politecnico di Torino - Dipartimento di Ingegneria Meccanica, l'Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici - sezione Piemonte e Valle d'Aosta, il Centro Arti Tradizionali Popolari del Pinerolese, il gruppo escursionistico Duma c'anduma, il gruppo AIB di Coazze, l'Associazione degli Amici

dei Cervelli, l'Associazione Culturale Sanaindivia e la Cooperativa I.R.I.S.. Numerose le escursioni e gli appuntamenti previsti fino al mese di Novembre: il prossimo, in ordine di tempo, è quello previsto per Domenica 5 Maggio a Coazze, nel contesto della quinta edizione della Fiera agricola e forestale Lu Bo e la Fejri. In tale occasione verrà inaugurato il "sentiero delle macine", un percorso dedicato alla scoperta dei siti di estrazione delle macine nell'Alta Val Sangone, realizzato dalla squadra AIB locale. Sarà, inoltre, visitabile il giavinese Mulin du Detu, in via Beale, 8,

dalle 15 alle 18.30. Per avere maggiori informazioni in merito al calendario completo delle iniziative, si invita a consultare le pagine dedicate al turismo dei siti comunali di Giaveno, Coazze e Valgioie oppure a contattare i rispettivi uffici turistici ai numeri 011/9374053, 011/9349681 e 011/9347100. Per prenotarsi per una delle escursioni in programma, si prega di contattare il gruppo Duma ch'anduma telefonando al 393/4091729 o inviando una mail all'indirizzo di posta elettronica gabriele@dumacanduma.org.

Fabio Otta

