

GLI ALTRI IMMIGRATI

La valle di Susa e i profughi albanesi



Società

Il successo di una shopville. Gru e La Certosa a confronto



Società

Il nuovo stadio comunale di Torino, teatro delle cerimonie del 2006



Aziende

La Sea Marconi di Collegno, azienda esperta in diossine



Costume

Il campione nazionale di canarini e i suoi bellissimi esemplari



Storia locale

Don Murialdo uno dei grandi santi sociali di Torino...e di Rivoli



Visita Piemonte

la grande personale di Guttuso, artista impegnato e icona del Novecento

in questo numero

Continua il viaggio nei cantieri di Torino 2006. Questo numero scriviamo proprio di un'opera torinese che dovrebbe restare alla città e al Torino: il vecchio stadio Comunale. Accanto, i possibili problemi nella gestione dei trampolini di Pragelato. Un altro articolo ricorda l'arrivo dei profughi albanesi in valle di Susa e una famiglia rievoca quei giorni disperati. E poi, perché un centro commerciale funziona? Serve farne comunque e dappertutto? A confronto i casi della Certosa di Collegno e della Gru di Grugliasco. Nella sezione dedicata alla cultura, in primo piano la mostra su Guttuso a Torino e quella su alcuni artisti contemporanei a Grugliasco, oltre che alla storia rivalese di don Murialdo. Buona lettura. M.B.

A Rivoli la scuola di arte e cucina di Erica Maggiora E' bello, soprattutto

Creazioni da mangiare, abbinate a tessuti naturali profumati



DI MASSIMILIANO BORGIA



relazioni di alto livello. Un'attività che per stare al passo con la vasta offerta di corsi di cucina anche nel torinese deve sempre reinventarsi e proporre nuove

Paganini e i profumi della Helan. Ne è uscito anche un libro dal titolo emblematico: "Taste the texture" e il sottotitolo: "Trame di gusto".



In apertura, Erica Maggiora mentre decora un piatto. Qui, gli interni e gli esterni della scuola rivolese e alcuni piatti ispirati all'abbinamento cromatico



Che il cibo debba essere anche un piacere per gli occhi è un fatto ormai assodato.

Ma dopo le sperimentazioni compositive e la scelta di stoviglie insolite del food design nostrano, ecco arrivare le tovaglie che accarezzano le portate, profumano le mense, diffondono aromi negli spiedini di frutta e gamberetti. Dalla scuola di cucina La Maggiorana di Rivoli e dalla fantasia di Erica Maggiora esce un'intera linea di tessuti da abbinare alle creazioni culinarie. Tovaglie, tovagliette e tovaglioli non sono certo una novità. Il nuovo sta nei materiali. Mais, soia, bamboo, l'importante è che il colore sia naturale e la materia prima abbia qualche parte edibile. Siamo ancora lontani dall'idea di mangiarsi a fine pasto anche la tovaglia, ma l'idea è un po' quella: coinvolgere tutti i sensi nella mensa, trasformare il convivio in un rituale d'arte, sempre nuovo, ricco di stimoli percettivi e richiami culturali.

Erica Maggiora, una dei tre eredi degli industriali dolciari, ha da tempo trasformato la villa di famiglia in scuola di cucina creativa e luogo di pubbliche

"una scuola deve sempre ricercare e offrire cose nuove per persone che sempre più riscoprono il piacere di ricevere in casa"

intuizioni. Così è nata prima l'idea di una linea di table runner, in fibre naturali che rievocano le nervature del bamboo o le venature marmorate della pietra nobile. Poi il tessuto di piante che si possono mangiare, profumato di essenze elementari ma altamente evocative e successivamente incasellato in barattoli come si fa per il caffè, proprio per conservare l'aroma. Un sodalizio tra la scuola rivolese, la Paganini, azienda tessile chierese e la Helan, azienda genovese leader nella cosmesi naturale che fornisce le profumazioni. La presentazione è avvenuta a Francoforte, alla Fiera del tessile con allestimenti che hanno appunto abbinato le creazioni culinarie della Maggiorana, i tessuti della

Erica Maggiora a 19 anni è stata la più giovane diplomata cordon bleu italiana. Nel 1973 con la madre organizzava già la prima scuola di cucina privata del Piemonte nel laboratorio del biscottificio di famiglia. Poi dal 1999, la scuola che da un anno è nella sede attuale. «La gente è oggi sempre più preparata sul cibo e sui vini - osserva Erica - una scuola deve sempre ricercare e offrire cose nuove per persone che sempre più riscoprono il piacere di ricevere in casa». Single di mezza età o poco più giovani, signore bene, qualche marito. Tutti accomunati dalla voglia di invitare e stupire gli amici con "effetti speciali". «E le creazioni devono essere non solo buone ma soprattutto belle da vedere, però non trop-

po difficili e realizzate con materiali che si possono facilmente trovare in commercio». La scuola come luogo dell'innovazione culinaria, al contrario dei ristoranti che propongono per lungo tempo gli stessi piatti; magari quelli che vanno per la maggiore. Una cucina che nasce dal basso e che mette a cantiere sempre nuove idee. Per cene e banchetti che diventano allestimenti di arte contemporanea, all'ombra del Castello.

