

Olio Sasso ma in salsa rivolese

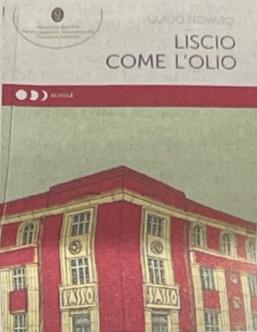
di EVA MONTI

RIVOLI è la città in cui ha messo radici Guido Novaro, discendente dei fondatori della famosa azienda produttrice dell'olio Sasso, uno tra i più noti marchi italiani. Chi non ricorda il famoso Carosello "La pancia non c'è più, la pancia non c'è più" che decantava la leggerezza del buon condimento? Guai però a chiamarlo signor Sasso, come facevano un tempo con il capostipite, che si chiamava Novaro. Agostino Novaro, questo il vero nome del creatore del marchio, aveva fondato la ditta nella seconda metà dell'Ottocento facendola presto diventare, assieme ai suoi discendenti, una delle più note aziende olearie italiane, anche grazie alla perspicacia, di uno di questi, di puntare sulla pubblicità, che allora stava prendendo sempre più piede. Tra le curiosità i due gradi cartelli di reclame a Gibilterra e a Staten Island: il primo era l'ultima cosa vista dai migranti che lasciavano il Mediterraneo, il secondo la prima cosa che vedevano all'arrivo in America, facendoli sentire a casa, una sorta di orgoglio e di appartenenza. Questo quanto racconta Guido Novaro, ultimo discendente in linea diretta di quegli imprenditori, nel bel libro intitolato "Liscio come l'olio" che ha avuto la menzione speciale al Premio letterario internazionale Casinò di Sanremo. In Liguria loro erano di casa, a Oneglia, e per tutti erano "quelli dell'olio". Il romanzo autobiografico è stato presentato giorni fa con tanto di degustazioni delle sette varietà di olio d'oliva della nuova azienda da lui fondata, Guido 1860. Sei più uno speciale, addizionato con 7 grammi di tartufo bianco di Alba e foglioline d'oro alimentare e confezionato in una preziosa scatola regalo ideata con i Tallone di Alpignano. «Guido è il mio nome e 1860 la data in cui il mio trisavolo Agostino fonda la prima azienda olearia, con il suo nome, a cui seguirà poi la "P. Sasso e figli"»

Ha messo radici in città Guido Novaro discendente della famiglia



Guido Novaro, testimone di un marchio storico della gastronomia italiana



afferma. Singolare, perché la P sta per Paolina, la moglie di Agostino: un'azienda intestata a una donna, ma gestita sempre da uomini. A dare la svolta suo nonno Mario con una campagna pubblicitaria che assieme alla alta qualità aiutò tra i consumatori il passaggio dal consumo di burro e strutto all'olio. «Mio padre, Cellino

Novaro è stato, assieme al fratello e ai cugini, l'ultimo signor Sasso» prosegue l'autore che narra le vicende della famiglia paterna che per anni si è identificata con quel cognome, azienda che suo padre poi cedette. Un patrimonio che sembrava disperso, e che lui ha recuperato, non senza aver prima percorso strade ed esperienze

diverse. «Io mi chiamo Novaro e basta».

Per questo la nuova azienda ha il suo nome e la data di fondazione della prima che era appunto Novaro. Una biografia, una saga familiare che si legge come un romanzo avvincente, con capitoli sulla realtà politica di allora, con le spinte socialiste e le vicende che portarono coloro che erano impegnati sul fronte dei diritti persino dietro le sbarre. Nel mezzo un rapporto irrisolto con il padre e la determinazione di recuperare il patrimonio non solo industriale, ma anche culturale della famiglia paterna con illustri intellettuali: Angiolo Silvio poeta e accademico d'Italia, Mario filosofo che chiama a collaborare alla rivista da lui fondata "La Riviera ligure" scrittori come Pascol, Pirandello, Gozzano, Deledda e Capuana. Dalla Liguria alla Torino di ieri, ed ora a Rivoli, dove collabora con Erica Maggiora, sua compagna, alla villa La Maggiorana per lo studio e lo sviluppo di prodotti innovati e per la realizzazione delle rubriche di ricette presenti sul sito www.guido1860.com.

Esce illeso dallo schianto in corso IV Novembre

RIVOLI - È uscito pressoché illeso dall'abitacolo della sua Fiat 500, il giovane che martedì mattina, poco dopo le 10,30, è rimasto ferito dopo che la sua auto si è ribaltata in seguito all'impatto con un'altra vettura mentre stava percorrendo corso IV Novembre. Secondo una prima ricostruzione fatta dagli agenti della polizia locale intervenuti sul



posto, la 500 stava viaggiando dai Tetti in direzione di corso Allamano. Giunta all'altezza di via Molinetti, è stata urtata da una Chevrolet Aveo che si era appena immessa sul corso, provenendo appunto dalla stradina laterale. In seguito all'impatto la 500 si è ribaltata su un fianco, riportando gravi danni al parabrezza ed al tettuccio. Il giovane conducente è stato trasportato in codice verde al vicino ospedale cittadino. È risultato negativo al test dell'etilometro così come l'uomo che si trovava al volante della Aveo. Pa.P.

Doppia vincita al 10eLotto

RIVOLI - Il 10eLotto premia Rivoli con una doppietta: la vincita più alta, un Oro da 7.500 euro oltre a un 5 Euro da 7.500 euro. L'ultimo concorso del 10eLotto ha distribuito premi per 23,5 milioni di euro in tutta Italia, per un totale di oltre 1,1 miliardi da inizio anno.

Debutta il contest per cuochi



RIVOLI - "Rivoli Young Chef" il primo contest per aspiranti cuochi dai 15 ai 30 anni residenti in città. Il progetto, destinato alla scoperta dei talenti culinari del territorio ancora in erba, promosso dall'amministrazione comunale e organizzato dall'associazione Maki, ha trovato le sue prime due vincitrici. La rassegna è cominciata con un incontro educativo realizzato il 26 marzo presso Rivoliab, a cui hanno partecipato il dipartimento di Sorveglianza e prevenzione nutrizionale dell'Asl To 3 di Rivoli e lo chef Stefano Bonaventura di "Posto a tavola". La gara vera e propria ha avuto inizio con una fase di selezione dal vivo presso l'ex Centro giovani Turati il 10 aprile, a cui hanno partecipato 3 coppie di aspiranti cuochi che si sono sfidate nella preparazione di due diverse cotture dell'uovo. Delle tre iniziali due coppie sono state poi selezionate per partecipare al secondo e ultimo appuntamento del contest, la finale, svoltasi presso la celebre scuola di cucina rivolese Villa La Maggiorana il 23 aprile. Le due coppie finaliste composte da Giorgia Galvani e Alessia Cena, Clarissa Catania e Giorgia Boccardo si sono cimentate nella preparazione di due piatti di pasta fresca rivisitando due ricette a base di prodotti di stagione, avendo a disposizione tutta la strumentazione e fuochi di una cucina di tutto punto. La giuria, che decretò la vittoria del piatto della coppia formata da Clarissa e Giorgia.

Ripensare il parco

RIVOLI - L'amministrazione comunale intende promuovere un progetto di riqualificazione di alcuni spazi all'interno del parco Salvemini di corso Susa 132 attraverso percorsi educativi e didattici destinati prevalentemente ai bambini/ragazzi in età compresa tra i 10 e i 15 anni, con il coinvolgimento delle scuole e di gruppi informali di ragazzi. Si tratta dell'area esterna di un basso fabbricato con tettoia coperta e tavoli e sedute in muratura e una struttura in calcestruzzo a forma di veliero antistante all'area giochi dei bimbi situata all'interno del parco Salvemini. A tal fine è stato predisposto un avviso pubblico rivolto agli operatori del terzo settore (Associazioni di promozione sociale, culturali o sportive, cooperative sociali, organismi non lucrativi di utilità sociale o altri soggetti, singolarmente o in raggruppamento). Il termine per la presentazione del progetto è il 12 maggio 2022 alle ore 12. Informazioni possono essere richieste a Rosella Quagliato (ufficio servizi educativi) allo 011/9511671 (dalle 9 alle 13) o inviando e-mail al seguente indirizzo rosella.quagliato@comune.rivoli.to.it.

Torino Via Cernaia, 20
tel +39 011 56 21 446
torino@ximenes.it

Rivoli Via Fratelli Piol, 28
tel +39 011 95 81 127
rivoli@ximenes.it

ximenes.it