

Anno XV n. 1

Marzo 2018

# In...Forma!

**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](mailto:associazione.seniores@comune.torino.it)  
[www.comune.torino.it/lavoratorianziani](http://www.comune.torino.it/lavoratorianziani)  
Cod.Fisc. 80099240014

**Orario di ufficio**

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

**PRESIDENTE:** Vittorio FERRANDO

**VICE PRESIDENTE:** Antonio NACCA

**SEGRETARIO:** Angela PEISINO

**SEGRETARIO ONORARIO:** Giovanni AJMAR

**TESORIERE ECONOMO:** Anna Maria ROCCIA

**CONSIGLIERI:** Mirella BORELLO  
Enzo BRAIDA  
Francesco DANTE  
Aldo LANTERI  
Antonina NERI  
Luisella NIGRA  
Maristella PECCHIO  
Pieralberto ROLANDO  
Renza VARVELLO

**REVISORI  
DEI CONTI:** Loredana IGUERA  
Domenico PIZZALA  
Alfonso SANUA

**IN...FORMA!**

**Direttore Responsabile:**  
Vittorio FERRANDO

**Comitato di redazione:**  
Antonio NACCA  
Pieralberto ROLANDO

**Hanno collaborato a questo numero**

Anna Braghieri  
Franca Rosso  
Rosalba Fenoglio

Autorizzazione del Tribunale di Torino 1921  
del 17 febbraio 1968

Stampato presso Arti Grafiche S. Rocco, Grugliasco (TO)  
Marzo 2018

**Sommario**

Editoriale	<i>Pag.</i>	1
Assemblea		2
Olimpia Savio, la Signora di Millerose		4
Notizie		8
Tomaso Agudio e la funicolare di Superga		9
C'era una volta... ed ora?		17
Viaggi, Gite e Visite		20

**In copertina:** *Friederich Bernhard Werner - Palazzo del S. Conte Valdis, in Torino -  
Incisione in rame acquerellata, 1731.*

## *Occhio alle truffe!*

**L**e reiterate campagne di sensibilizzazione delle Forze dell'Ordine, Polizia e Carabinieri, i numerosi incontri promossi dal Consiglio dei Seniores presso le Circoscrizioni ed i tanti appelli alla massima prudenza degli organi di informazione che, con cadenza quasi quotidiana, riferiscono di episodi di micro criminalità, non sono riusciti ad arginare un fenomeno che nel tempo ha assunto dimensioni sempre più allarmanti.

Soprattutto le persone anziane continuano ad essere vittime di truffe, raggiri e furti con un danno incalcolabile non tanto sotto l'aspetto economico quanto sotto quello affettivo e psicologico che si traduce, il più delle volte, in demoralizzazione e perdita di fiducia in se stessi.

Una delle truffe più diffuse è quella delle "banconote false" che vede i truffatori entrare in azione quando l'anziano va alla Posta o in Banca a ritirare la pensione o a prelevare del denaro. Egli viene intercettato da individui che, qualificandosi come incaricati al controllo del numero di serie delle banconote, scambiano poi le banconote con quelle false.

Allo stesso modo se riescono ad individuare anziani che vivono soli, i malviventi tentano di introdursi nelle loro abitazioni presentandosi con false qualifiche professionali di aziende fornitrici di luce, gas e servizi di telefonia per effettuare fantomatici controlli non richiesti o per proporre la sottoscrizione di vantaggiosi contratti a tariffe agevolate o il passaggio ad un diverso gestore.

Ricordiamoci allora di non aprire la porta a sconosciuti anche se vestono un'uniforme o dichiarano di essere dipendenti di aziende di pubblica utilità e di rivolgerci ad un vicino di casa o, ancor meglio, di chiamare il 112 soprattutto quando bussano alla porta operai che nessuno ha chiamato.

Inoltre evitare di farsi avvicinare per strada o al mercato da persone sconosciute che, normalmente con modi garbati, tentano un approccio truffaldino e, per quanto possibile, cercare di farsi accompagnare da parenti o da persone di fiducia per effettuare operazioni di prelievo o versamento in banca o in ufficio postale.

Per coloro poi che fanno uso della propria auto un ulteriore avvertimento che scaturisce da un'esperienza diretta di un socio dell'Associazione: è attiva, da qualche tempo, in città un'organizzazione, che opera normalmente con due persone alla volta, finalizzata ad esigere denaro a risarcimento di piccoli danni conseguenti ad urti inesistenti.

La tecnica usata è quella di affiancare un'auto obbligando il conducente a fermarsi per avanzare indebite pretese salvo poi dileguarsi se il malcapitato minaccia di chiamare con il cellulare le Forze dell'Ordine.

Non resta quindi che tenere l'occhio molto vigile e prestare la massima attenzione

***Vittorio Ferrando***

## Assemblea annuale dei soci

Sabato 19 Maggio 2018

Canelli all'agriturismo "C'era una volta"

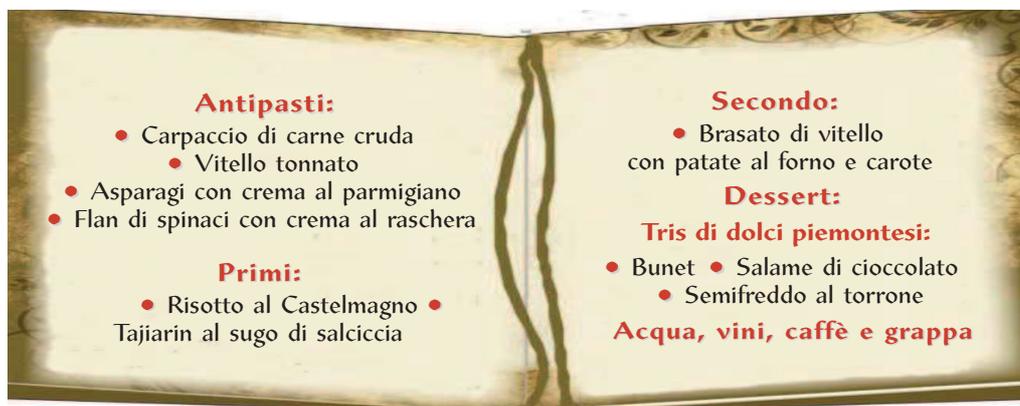
La scelta è caduta su tale località per un atto di riguardo e riconoscenza nei confronti di Giovanni Ajmar, segretario onorario dell'Associazione, da alcuni anni residente a Canelli.

Ai sensi dell'art. 10 dello Statuto Sociale, l'Assemblea Ordinaria dei soci è convocata in 1<sup>a</sup> convocazione alle ore 9,30 e in 2<sup>a</sup> convocazione alle ore 11.00 (in questo caso l'Assemblea è valida qualunque sia il numero dei soci presenti in regola con la quota 2018).

### Ordine del giorno:

1. Apertura della seduta
2. Nomina del Presidente dell'Assemblea
3. Approvazione del rendiconto economico e finanziario con allegate le relazioni dei revisori dei Conti, del Tesoriere Economo, delle varie Commissioni e del Presidente dell'Associazione.
4. Varie ed eventuali

Al termine dell'Assemblea sarà servito il pranzo con il seguente menù:



**N.B. Non si accettano prenotazioni telefoniche.**

### Attenzione!

I Sigg. Partecipanti sono pregati di comunicare al n. 3393148038 (cellulare attivo solo il giorno dell'Assemblea) eventuali ritardi o rinunce dell'ultima ora.

---

Il **programma**, per coloro che intendono usufruire del servizio riservato di pullman è il seguente:

- **ore 9.00:** ritrovo in C.so Bolzano fronte ingresso parcheggio del quale si può usufruire alla tariffa ridotta di € 6,00 per l'intera giornata;
- **ore 9.15:** partenza per Canelli;
- **ore 10.30:** welcome coffee;
- **ore 11.00:** apertura lavori Assemblea presso l'agriturismo "C'era una volta";
- **ore 12.30:** pranzo.

Nel pomeriggio visita ad una locale azienda vinicola con possibilità di acquisto di vini tipici.

- **ore 19.00:** circa rientro a Torino nello stesso luogo della partenza.

#### Quote individuali

- **Soci e familiari conviventi:** € 40,00 (€ 30,00 per coloro che non intendono usufruire del servizio di pullman)
- **Simpatizzanti ed amici:** € 55,00 (€ 45,00 per coloro che non intendono usufruire del servizio di pullman)

Le prenotazioni si riceveranno presso la segreteria dell'Associazione il martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 9.30 alle ore 12.00 entro e non oltre il **10 maggio p.v.**

---

### *Ricordando Mirella*



Il 5 dicembre 2017, dopo aver lottato con indomita volontà e tenacia contro un male inesorabile, ci ha lasciati **Mirella Modica** da diversi anni componente del Consiglio Direttivo dopo aver speso una intera vita lavorativa al servizio della Città.

Mirella era una persona solare, dal sorriso accattivante e dalle battute di sottile ironia, ma soprattutto benvoluta per la sua rara bontà e la sua generosità, sempre pronta a volgere lo sguardo verso gli altri, non solo i più deboli e meno fortunati, per un consiglio, un aiuto materiale, qualche parola di conforto o un semplice sorriso.

Cara Mirella, grati per quanto hai dato e per i valori che hai saputo trasmettere, sarai sempre nei nostri ricordi più cari, sicuri che da dove sei approdata vorrai intercedere per tutti noi presso il Padre Celeste.

## *Olimpia Savio, la Signora di Millerose.*

**E**ra tornato maggio, un altro maggio che faceva splendere le rose.

Olimpia stava percorrendo lentamente la strada che saliva a Millerose. Le piaceva camminare tra quei prati, le piaceva il profumo dell'erba appena tagliata che sarebbe divenuta a breve il prezioso maggengo.

Ma le piaceva soprattutto lasciarsi accarezzare dal tepore del sole e sfiorare con le dita le migliaia di rose che fiancheggiavano la strada, che coloravano il verde dei prati, che circondavano i muri della sua casa e delle abitazioni dei fattori: le cascate rosa vivo e giallo delle *Bankje*; i bassi cespugli delle *Galliche* che emanavano le loro ricche fragranze; i delicati bianchi e rosa, superbamente profumati, delle *Damascene*; le rose *bourboniane*, dalle molte sfumature, che si appoggiavano ai pilastri isolati o a quelli di sostegno delle pergole, o che definivano le aiuole, i terrazzamenti e i rondò; le *Souvenir de Malmaison*, le *Boules de neige*, le *Louise Odier*...

Olimpia le accarezzava anche con lo sguardo, con tenerezza.



*Olimpia Savio*

Era dolce il respiro della campagna, era libero come i pensieri.

Olimpia ripensava all'aprile del 1857, quando il marito Andrea aveva acquistato *Millerose*, anzi, no, *Muschie*, quella tenuta ai piedi di Superga, proprio al confine tra Torino e San Mauro, con i giardini all'inglese, la casa padronale, la cappelletta,

le vigne, i boschi e il rio Costaparise che scendeva dalla collina saltando tra i massi per gettarsi nel Po.

Andrea sapeva che la moglie desiderava da tempo una *vigna* sua, dove trascorrere le estati afose con la famiglia e con gli amici. E, con sacrifici, l'aveva ottenuta.

Olimpia l'aveva trasformata piantando migliaia di rose e colorandola nelle diverse stagioni con i glicini, le violaciocche, le dalie e le spontanee viole, primule, margherite...

Era stato un giorno meraviglioso, per Olimpia, quando aveva preso possesso di quella casa con i suoi quattro figli: la villa era ampia ed era in una posizione splendida. Dalle finestre lo sguardo spaziava sul verde cupo dei boschi, sul verde più tenero

---

della campagna, sull'argento luccicante del Po e della Stura e poi si perdeva, in lontananza, fino alla cerchia delle Alpi, con le cime bianche.

Emilio e Alfredo, i primi due figli, erano allievi nella Regia Militare Accademia; Adele, una giovinetta che si affacciava alla vita con sguardo innocente e puro, e l'ultimo, Federico, appena quindicenne, avviato, forse, alla carriera forense.

Olimpia ripercorreva gli anni pieni di speranza per l'avvenire dei figli e della patria, di quell'Italia unita che era l'aspirazione della sua famiglia e di tutti coloro che giungevano in Piemonte dagli altri stati della

penisola e dall'esilio. In quegli anni il Piemonte era la stella che guidava ogni cuore italiano, era il cuore di iniziative artistiche, letterarie e scientifiche e suoi re, Carlo Alberto, prima, Vittorio Emanuele, dopo, erano il miraggio di una sola patria.

«Bei tempi quelli in cui l'inno di Mameli esaltava e commuoveva anche i più gelidi!» aveva scritto nelle sue *Memorie* anni dopo. «Tutti allora misuravano l'avvenire della patria nostra dalla grandezza delle proprie speranze; l'entusiasmo era nell'aria, tutti, meno i più retrivi, n'erano compenetrati. Le

strade parevano circoli politici, tutte le case erano imbandierate; tutte le riunioni echeggiavano di grida patriottiche; nei viali, nei caffè, per le vie era un affratellarsi di caste, un sentirsi tutti uguali nei desideri di libertà, nell'amore del proprio Paese, nel concetto della sua futura grandezza. La gioventù, abbandonando le arti, le lettere, i mestieri, armavasi, pronta a dar la vita perché le

nostre messi non servissero oltre ad impinguare gente straniera; bella generosa gioventù riversando impetuosa i suoi entusiasmi non solo in patriottici ritmi, ma in forti opere di guerra deponendo a gara l'abito



*La cappelletta di Millerose*

di corte, la toga, la giacca dell'officina per indossar la tunica, e il cappello piumato dei Bersaglieri, onde accorrere a difesa della patria, smaniosa di toccar per essa una ferita.....».

Il salotto di Olimpia aveva accolto nel 1848 i poeti, le dame, i militari, i religiosi, gli scienziati che proponevano un'Italia ricca di fermento e di innovazioni, menti aperte e piene di fervore per la nuova patria; dopo il violento epilogo della ventata rivoluzionaria del '48, il suo salotto si era aperto anche a tutti gli ingegni che giunge-

---

vano a Torino dagli altri luoghi della penisola: Terenzio Mamiani, Pasquale Stanislao Mancini e Laura Beatrice Oliva, Francesco Selmi, Tullio ed Ermellina Dandolo, Giovanni Prati, Pietro Conti, Domenico Giuriati, Carlo Farini e poi c'erano i Sanvitale di Fontanellato, il Marchese Pietro Monticelli, e molte dame poetesse, musiciste, pittrici, e, infine, gli ultimi profughi che erano arrivati dal Regno di Napoli nel 1859, tra i quali il Duca Sigismondo Castromediano di Lymburgh, Nicola Nisco, il barone Carlo Poerio.

Olimpia scuoteva la testa e i suoi occhi si perdevano lontano; quel Duca che veniva da 11 anni

di carceri borboniche, Sigismondo Castromediano, aveva chiesto la mano della sua Adele. Lei e il marito ne avevano parlato, ma no, Adele aveva 19 anni e lui 30 di più... come potevano concedergliela? Adele aveva accettato la decisione della famiglia, ma poi si era ostinata e aveva rifiutato l'offerta di migliori partiti; lui, però, non si era mai deciso a rinnovare la richiesta dopo il primo rifiuto, ma seguiva a ripetere che il suo cuore era sempre lo stesso. Così Olimpia vedeva passare gli anni per la sua Adele,

che continuava a sperare, sperare invano mentre gli anni trascorrevano; era oramai alla soglia dei 42, in quel maggio 1882.

Emilio e Alfredo, educati alla dedizione a Casa Savoia e a Dio, erano partiti per la guerra nel 1859, sicuri che la pallottola che li avrebbe colpiti non era ancora stata fabbricata; erano tornati salvi da quella guerra, sì, ma erano ripartiti subito dopo, per la campagna nell'Italia meridionale, quando

Garibaldi risaliva la penisola con i suoi Mille.

E Alfredo era morto nei primi attacchi ad Ancona, sul monte Polito, a 22 anni, il 28 settembre 1860, ed Emilio era caduto quattro mesi dopo, il 22

gennaio 1861, a 23 anni, durante l'assedio di Gaeta, mentre era al comando della sua batteria.

Olimpia era riuscita a riavere almeno i loro corpi e ora li aveva vicini, nel Cimitero di Torino. Riposavano accanto al loro padre, Andrea, che li aveva raggiunti nell'aprile del 1865, improvvisamente.

Il Re, *motu proprio*, aveva ricompensato il sacrificio della famiglia Savio con il titolo di Barone. La sua amica d'infanzia, la contessa Adèle von Bernstiel, si era adoperata



Millerose oggi (IPLA)

---

perché venisse concesso il suo patronimico al figlio maschio superstite; ma da quel decreto del 1870, anche lei e Adele ormai erano ricordate come i «baroni Savio di Bernstiel».

La cappelletta di Millerose era stata rimessa a posto; molte Messe avevano ricordato i cari scomparsi e anche don Giovanni Bosco, nel 1867, aveva celebrato il sacro rito e aveva pregato per loro e con loro.

Federico, l'ultimo nato, ora aveva quarant'anni, si era sposato con una signorina di Cuneo, Camilla, e aveva avuto tre bambine... chissà se il Signore gli avrebbe concesso un maschietto che facesse rivivere Emilio e Alfredo... e chissà se sarebbe potuto tornare a Torino... adesso era a Sarzana, seguendo i trasferimenti dovuti alla sua carriera di magistrato.

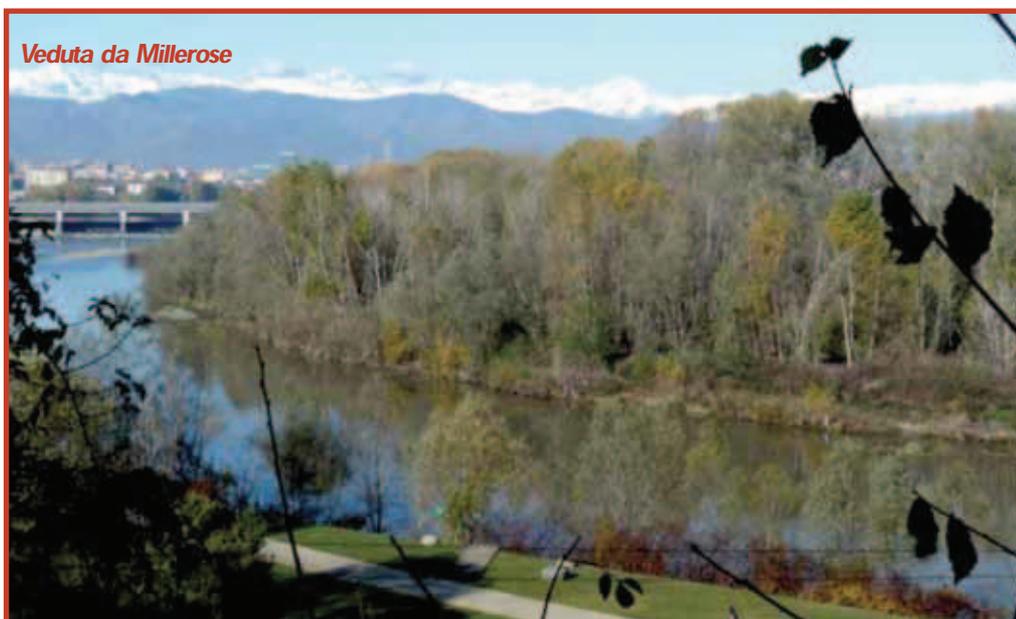
Olimpia sgranava i ricordi. I suoi occhi chiusi vedevano i volti delle persone conosciute, i luoghi della sofferenza e della felicità, e il Cielo, quel Cielo dove desiderava andare per riunirsi con i figli e con tanti cari che l'avevano preceduta, e ancora una volta chiese al suo Dio di farla tornare da Lui nel giorno dei Morti.

Iddio volle premiare la sua fede e chiamò a sé Olimpia proprio il 2 novembre, il giorno dei Morti, del 1889. Il mondo che lei aveva conosciuto stava scomparendo.

Federico ebbe il figlio maschio, Emanuele, dono di Dio e di Olimpia, nel 1891 e si aggiunse alle quattro sorelle.

Adele raggiunse la madre nel 1901 e Federico vent'anni dopo.

*Alessandra Marcellan*



## *Auguri!*

**Il Consiglio Direttivo porge le più vive felicitazioni a:**

*Pavese Rita e Fossa Francesco*

che il 27 ottobre 2017 hanno festeggiato 60 anni di matrimonio.

*Bernardi Germana e Giulietta Alberto*

che il 18 marzo 2018 festeggiano 51 anni di matrimonio.

## DICHIARAZIONE DEI REDDITI

Anche quest'anno i soci possono ritirare presso la nostra Segreteria i modelli 730 e "Unico" nonché fruire del servizio di consulenza gratuito tutti i martedì, previa prenotazione telefonica al numero 011/36.06.73

Gli interessati potranno, a loro scelta, usufruire del servizio presso la nostra Segreteria a partire dal 3 aprile 2018 previa prenotazione telefonica o presso lo Studio del dott. Sanua in Via San Marino 133/c.

Si rammenta altresì che sono disponibili per l'elaborazione delle dichiarazioni stesse, a condizioni di particolare favore riservate ai soci ed ai loro parenti, gli Studi Professionali sotto indicati che i soci possono contattare direttamente:

**STUDIO Dott. ALFONSO SANUA - Via San Marino, 133/c - Torino - Tel. 011/36.06.73**

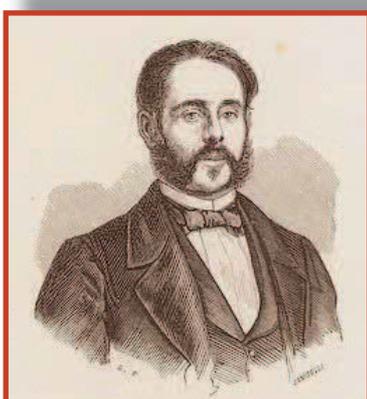
**SERVICE EDP s.a.s. - C.so Galileo Ferraris, 7 - Torino - Tel. 011/562.31.12**

## *Tommaso Agudio e la funicolare di Superga*

**C**hi nei primi anni del regno d'Italia avesse incontrato a passeggio per Torino una nobile figura barbata, di statura media e corporatura tendente al pingue, con fisionomia rubizza ma sempre sorridente caratterizzata da uno sguardo vivo e attento, non avrebbe forse immaginato di trovarsi di fronte a uno dei più geniali personaggi dell'epoca: l'ing. Tommaso Agudio.

Nato a Malgrate (Lecco) il 27 Aprile del 1827 la leggenda, tramandata da suoi discendenti, narra che i suoi antenati fossero di origine spagnola e uno di essi, non proprio uno stinco di santo, avrebbe ispirato al Manzoni il personaggio di don Rodrigo nei Promessi Sposi.

Di ben diversa tempra e carattere Tommaso che si laureò dottore in matematica ed architettura nell'università di Pavia e nel 1848 emigrò a Parigi per sfuggire alle persecuzioni della polizia



austriaca che sospettava a ragione in lui un giovane patriota.

A Parigi seguì la scuola di arti e manifatture con Giorgio Manin e nel 1855 si laureò ingegnere meccanico.

In seguito, rimpatriato compì diversi lavori in Piemonte, fra i quali l'ingrandimento dell'arsenale di Torino.

Appena liberata la Lombardia il collegio di Lecco lo propose come suo rappresentante alla Camera.

Superò al ballottaggio il generale Maurizio Gerbaix de Sonnaz, ma per poter essere eletto deputato dovette rassegnare le dimissioni dal suo incarico di ingegnere dell'arsenale di Torino.

Finalmente la sua nomina fu confermata nella votazione del 6 Maggio 1860, in pieno clima di fervore per l'impresa dei Mille e Agudio entrò nel parlamento nazionale schierandosi,

---

come collocazione politica, tra i sostenitori del governo presieduto dal conte Camillo di Cavour.

Ma ben oltre la carriera politica, dove per tre legislature rappresentò il collegio di Lecco alla Camera, la notorietà di Tommaso Agudio è dovuta alla sua intensa, multiforme e spesso geniale, attività professionale di ingegnere.

A lui si deve l'invenzione di un nuovo sistema di trazione per le ferrovie in zone montane e collinari, che ottenne unanimi consensi e riconoscimenti in Italia e all'estero.

Il sistema di trazione funicolare Agudio ebbe la sua consacrazione ufficiale quando nel 1877 venne eseguito ed approvato lo studio definitivo per la ferrovia funicolare che doveva salire dalla borgata torinese di Sassi al colle di Superga. Il progetto fu poi realizzato con pieno successo nel 1884.

L'odierna tranvia a cremagliera che da Torino porta a Superga era infatti originariamente una ferrovia funicolare la cui inaugurazione avvenne appunto nel 1884. Tommaso Agudio non

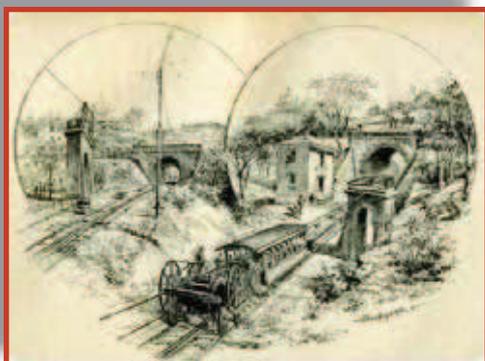
impiegò il cavo quale diretto mezzo di trazione dei carri, come per tutte le altre funicolari, ma per trasmettere la forza generata da motori fissi ad un particolare locomotore di sua progettazione. Apportate le opportune migliorie ai primi esperimenti fatti in Piemonte e dopo la realizzazione della funicolare di Lanslebourg al Moncenisio, realizzò una ferrovia a Superga, dove una fune motrice, ben tesa e di tipo continuo, correva lungo

il lato sinistro della linea muovendosi in un piano verticale. La parte inferiore del cavo passava intorno alle pulegge del locomotore mentre quella superiore scorreva liberamente



*La stazione inferiore della funicolare di Superga in una incisione dell'epoca (coll. A. Gamboni).*

su rulli sistemati in posizione elevata su pilastri in muratura. Nella stazione inferiore, poi, detta fune si avvolgeva ad una coppia di grandi pulegge una delle quali era collegata all'albero motore per trasmettere la forza. A monte, invece, la corda passava semplicemente intorno ad una grande puleggia di rinvio. La linea, dallo scartamento di m 1,49, partiva dalla

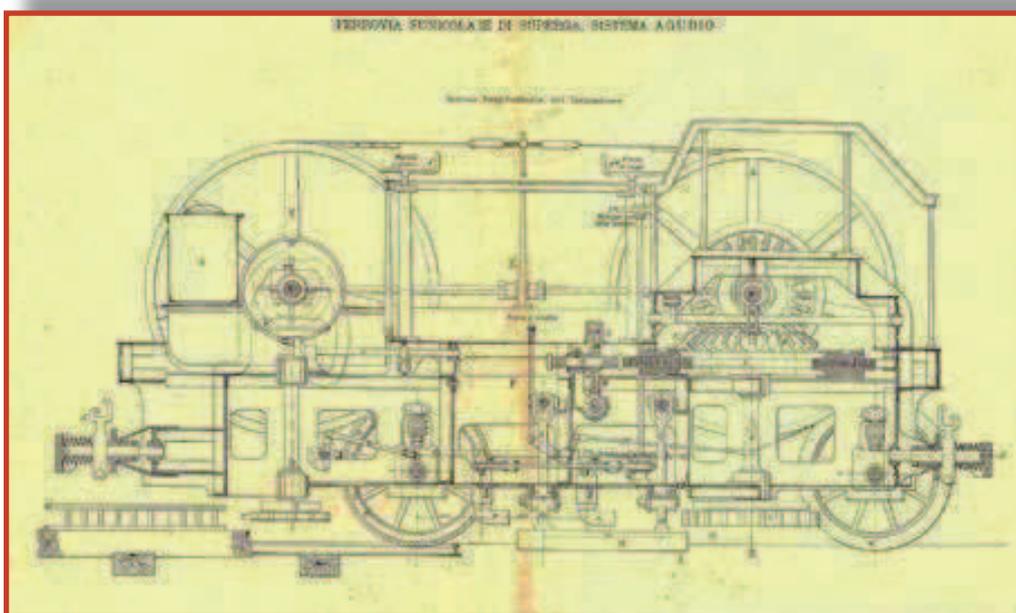


*La linea della funicolare all'imbocco della prima e della seconda galleria (coll. A. Gamboni).*

borgata Sassi (m 221 s.l.m.) dove si raccordava con una grande curva alla tramvia a vapore che da Torino

piazza Castello portava fino a Brusasco. Il percorso, lungo 3.132 metri, serpeggiando per circa la metà della sua lunghezza con curve dal raggio non inferiore ai 300 metri, saliva fino al piazzale della storica Basilica di Superga (m 641 s.l.m.) con pendenze variabili fino al 20%.

Per evitare le frane dovute all'accidentalità del suolo furono eretti diversi muri di sostegno e due gallerie, l'una di metri 67 e l'altra di 61, furono scavate due trincee di circa 10 metri ciascuna e fu realizzato un cavalcavia in ferro per superare la via ordinaria.



*Disegno schematico del locomotore di spinta. Il cavo di trazione trasmetteva il moto attraverso le due grandi ruote che si vedono in figura. (coll. A. Gamboni)*



---

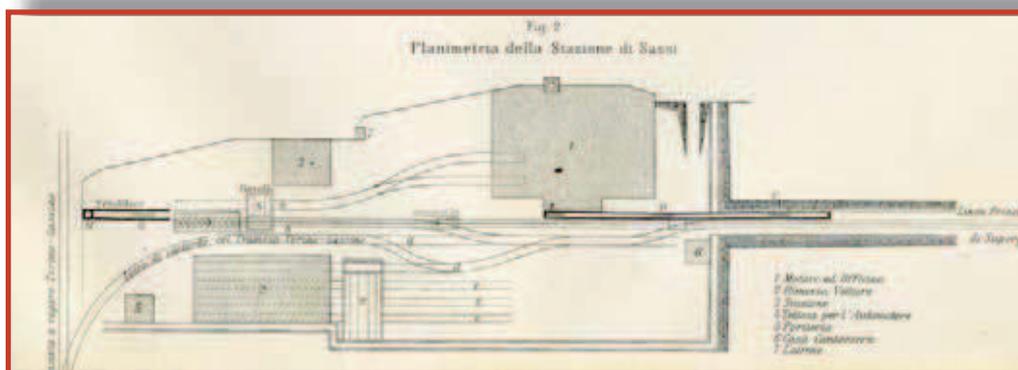
galleria e sui ponticelli che era di m 4,50. Solo in un punto, all'entrata della stazione superiore, non poté essere evitato un passaggio a livello per i pedoni davvero singolare: una specie di ponte mobile in legno formato da due parti con cerniere parallele all'asse della strada.

Di norma le tavole erano abbassate e poggiavano sulla dentiera al centro del binario; quando doveva transitare il treno, i due ponticelli venivano alzati mediante un meccanismo a leva e si posizionavano in modo da sbarrare la strada ai pedoni, un poco come i ponti olandesi. La disposizione dei locali nella stazione inferiore della borgata Sassi è indicata nella sottostante figura.

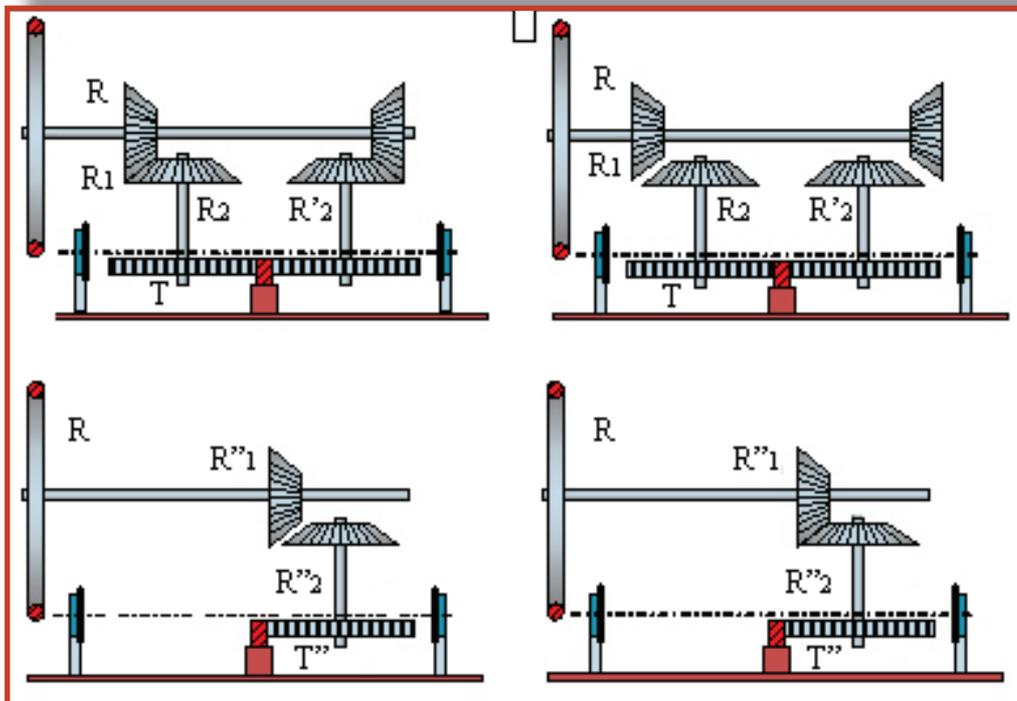
Nel capannone 1 quattro grandi caldaie del tipo Cornovaglia potevano lavorare fino ad una pressione massima di 6 atmosfere per fornire vapore a due macchine tipo Sulzer le quali sviluppavano una forza di 500 cavalli.

Senza entrare in ulteriori particolari, resta da dire che la puleggia calettata sul motore effettuava 55 giri al minuto imprimendo alla fune una velocità di 12 metri al secondo (circa 43 km/h).

Tornando alla planimetria, nella rimessa delle vetture (locale n. 2) trovavano ricovero anche i carri con il carbone provenienti dalla linea della tramvia ed occorrenti per l'alimentazione delle caldaie. Le restanti costruzioni erano adibite a fabbricato viaggiatori,



Planimetria della stazione inferiore della funicolare di Superga. (coll. A. Gamboni).



*Ingranaggi anteriori e posteriori posizionati per la marcia in salita.*

*Ingranaggi anteriori e posteriori posizionati per la marcia in discesa.*

capannone per il ricovero del locomotore, portineria, casa cantoniera e servizi igienici.

### **Il sistema Agudio**

Il carattere particolare del sistema Agudio sta nel fatto che non esiste alcun attacco rigido tra la fune continua che corre senza fermarsi ai lati del binario ed il treno che da essa prende il moto. Dunque in

questo sistema, come già detto, la fune non è un mezzo diretto di trazione, come per le altre funicolari, ma serve solo a trasferire il moto dei motori fissi al locomotore che spinge le vetture.

Pertanto il cavo, non dovendo sopportare sforzi di trazione diretta presenta una sezione più piccola di quella dei sistemi tradizionali e permette la trazione di pesanti

---

convogli anche con i tipi di fune di limitata resistenza dell'epoca. Ciò detto vediamo uno schema del sistema ingranaggi del locomotore. Sia R la puleggia che riceve il moto dalla fune (rossa in sezione), R1 un ingranaggio conico ad essa solidale, R2 altro ingranaggio conico che riceve il moto dal precedente e T la ruota dentata ad esso solidale ed ingranante sulla cremagliera (sez. in rosso).

La velocità della fune, tenuto conto dei rapporti tra gli ingranaggi, risulta 4,5 volte più grande di quella di traslazione del locomotore il quale viaggia quindi ad una velocità di 12/4,5 m/sec pari a 9,6 km/h.

Poiché la fune gira sempre nello stesso verso, per invertire il moto del veicolo in discesa occorre disimpegnare gli ingranaggi R1 e R'1 ed inserire quello R''1 (fig. 1b) il quale, trovandosi in posizione speculare rispetto a R'1, inverte il moto. Poiché in discesa il veicolo marcia anche per gravità è sufficiente un solo ingranaggio.

Risulta che la funicolare di Superga abbia funzionato fino al 1934, anno in cui fu proposto un nuovo impianto di tipo tranviario ad energia elettrica.

Il resto è storia recente.

**Nota:** L'ing Tommaso Agudio fondò nel 1861 a Torino la ditta "Agudio" che si è sempre contraddistinta nella progettazione costruzione di impianti di risalita a fune (Funicolari, funivie, teleferiche trasporto merci etc.).

La Agudio ha cambiato nel tempo proprietari, ma è tuttora attiva nella attuale sede di Leinì, facendo parte oggi della ditta Leitner Ropeways, di Vipiteno (Bz). Nella Agudio il sottoscritto ha lavorato a lungo a partire dal 1973, ricoprendo il ruolo di direttore tecnico dal 1982 al 2005.

*Ing. Pier Giorgio Graziano*

#### **Bibliografia**

G. Sacheri, L'ing. T.A., in L'ingegneria civile e le arti industriali, XIX, I (1893), p. 15; Annuario scientifico ed industriale, Milano 1893, pp. 319, 510; F. Taiani, Storia delle ferrovie italiane, Milano 1939, p. 78; G. Forte, Costruttori ed organizzatori delle Ferrovie d'Italia, Firenze 1940, p. 32; Dizionario Biografico degli Italiani, voce a cura di L. Gulli; Aloisio Bonfanti, Malgrate ieri, Breve storia di vicende e personaggi; Antonio Gamboni, L'antica funicolare di Superga.



*R*idere è rischiare  
di sembrare idioti.  
Piangere è rischiare  
di sembrare sentimentali.  
Soccorrere qualcuno  
è rischiare d'impegnarsi.  
Manifestare i propri sentimenti  
è rischiare d'essere incompresi.  
Amare è rischiare  
di non essere corrisposti.  
Sperare è rischiare d'illudersi.  
Provare è rischiare di fallire.  
Chi non rischia niente,  
non fa niente, non ha niente,  
non è niente.

Madre Teresa di Calcutta

## *C'era una volta... ed ora?*

**C'**era una volta è un modo di dire che vuole introdurci in un mondo di curiosità per lo più "dolci" che creano quasi una favola, con un percorso temporale che parte dai Greci e dai Romani e giunge ai giorni nostri.

Lo scopo di chi scrive è di fornire delle "pillole" di "curiosità" e far venire... l'acquilina in bocca.

### ***La storia della Torta, dai greci e romani ad oggi***

Anticamente il "dolce" consisteva soprattutto nella degustazione della frutta matura, che, nel tempo, fu trattata per essere poi conservata.

La pratica dolciaria di Greci e Romani ebbe inizio con l'arte panificatoria, conosciuta in seguito alla conquista ellenica: da allora sorsero numerosissimi forni pubblici tanto è vero che a Roma nel 168 a.C. e ai tempi di Augusto se ne contavano circa 400 e venne istituita la corporazione dei pistores (fornai) che erano schiavi provenienti dalla Grecia appena conquistata.

Fino ad allora i Romani avevano mangiato, oltre alla galletta, così dura da essere usata come piatto, una purea

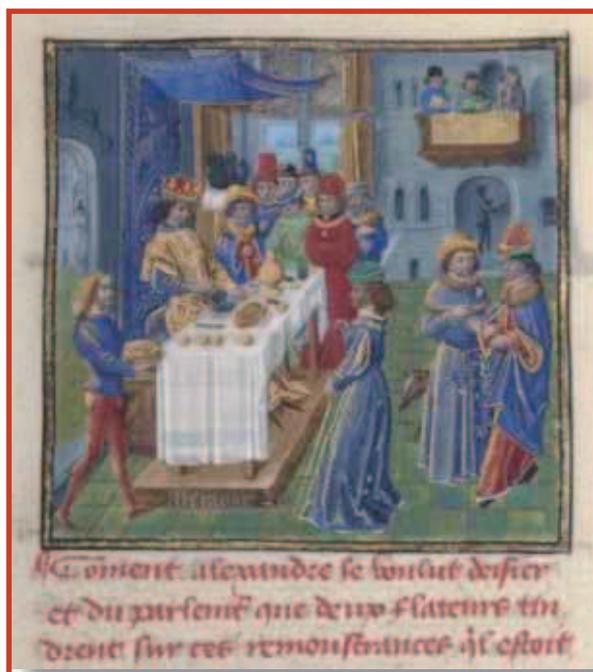
di cereali chiamata puls. Le focacce azzime iniziarono poi ad essere sostituite da pagnotte, pani in cassetta, bastoni fatti all'olio, al latte, allo zafferano, al rosmarino, ai capperi.

Nell'antichità le prime torte furono semplici focacce di acqua e farina alle quali si incorporavano miele, uova, spezie, burro, cereali, panna e latte, mentre fino ad epoche recenti le torte 'di campagna' erano fatte di pasta di pane arricchita in modi diversi, dalla frutta alla marmellata, dai liquori alle spezie.

La prima notizia di una torta elaborata la troviamo nel Satyricon di Petronio. Descrivendo il celebre banchetto di Trimalcione ci indica tra le altre delizie presenti una torta avente forma di divinità pagana. Gli ingredienti tuttavia, sia nel caso dei Greci che dei Romani, erano molto limitati e semplici: le torte venivano impastate con miele e farina. Lo zucchero infatti fece la sua comparsa in Europa soltanto intorno al 1000 e in America solo dopo la colonizzazione. Questa preziosa sostanza venne importata dall'India dagli Arabi.

---

Le torte sono sempre state utilizzate per festeggiare momenti di "passaggio" come simboli di prosperità e fertilità. Le prime elementari preparazioni dolci furono per molto tempo riservate esclusivamente alle grandi solennità, e spesso venivano sagomate a forma di animale, come offerte votive per gli dei. I primi ingredienti utilizzati per le preparazioni dolci furono miele, uova, farina di grano o avena, latte e vino e, a seconda dell'area geografica, frutta secca, datteri, fichi, mele cotogne o formaggio.



Nell'alto Medioevo i dolci non subirono sostanziali modifiche, a parte l'introduzione dell'utilizzo delle essenze e dei profumi distillati. All'interno dei monasteri, che avevano conservato il privilegio della panificazione, oltre alla pratica dell'apicoltura e all'utilizzo delle spezie, si cominciarono ad elaborare

dolci più complessi come cialde e marzapane.

Fino al 1400, i ricettari parlano soltanto di ofelle (biscotti dall'inconfondibile forma ovale con le estremità appuntite) e frittelle, mentre altre fonti parlano di confetti, mostaccioli e

qualche dolce commemorativo.

Nel Seicento, la produzione di dolci cominciò a diffondersi, dapprima con la confezione di conserve e gelatine di frutta e poi con l'inserimento di paste, come pasta frolla, sfoglia all'uovo,

al lievito, con aggiunta di crema e di cacao.

Alla fine del Seicento, nei primi negozi laboratorio, fecero la loro comparsa i dolci farciti e all'inizio del 1700 fu esposta la più antica delle torte con l'impasto di burro, la Linz o Viennese e all'inizio del 1800 fece la sua compar-

---

sa la più famosa delle torte a base di uova, la Sacher.

Nel corso dello stesso secolo, speziali e farmacisti persero l'appannaggio sulla pasticceria; gli artigiani ebbero modo così di organizzarsi e far diventare la pasticceria una vera e propria attività.

Il colore bianco della glassa nelle torte di matrimonio fu introdotto nell'Ottocento e indicava due concetti: la purezza virginale e la ricchezza della sposa. Rendere la torta bianca richiedeva l'utilizzo di grandi quantità di zucchero che era una merce costosissima. Una torta bianchissima era indice di grandi risorse economiche. La storia e la cultura, del resto, hanno sempre influenzato il gusto per

le torte, e si può dire che tutte le più grandi cucine del mondo abbiano proposto nuove ricette.

Alle torte divenute celebri perché veri e propri capolavori di raffinatezza e creatività, molte delle quali create da pasticceri al servizio di un principe o di una grande casa regnante, si accostano oggi le ricette classiche come la torta Margherita

A partire dal XIX secolo, quella che potremmo definire la "cultura della torta" cominciò ad espandersi come risultato della politica colonialistica portata avanti dalle potenze europee, ma anche grazie all'internazionalizzazione della cucina francese, inglese e americana.

*Mary Cocciolo*

## **OBLAZIONI**

*Si ringraziano i soci che nel corso dell'anno 2017  
hanno voluto offrire all'Associazione la loro concreta solidarietà*

**PAVANELLO FRANCESCO; GIANOGLIO IDA;  
CORDERO SABINA; CAPOZZI MARIA GIUSEPPINA;  
GAVETTI SUSANNA; GIOVENCO VINCENZA**

**oltre ai soci che hanno voluto mantenere l'anonimato.**

## *Viaggi e Gite*

**Sabato 5 Maggio**

**Bobbio e Castello di Rivalta Trebbia (PC).**



**Sabato 19 maggio**

**Assemblea annuale a Canelli –  
presso l’Agriturismo “C’era una volta”.**



**Prima quindicina di Giugno**

**Scozia (Edimburgo e dintorni) –  
6 giorni - 5 notti, in aereo - **ESAURITO****



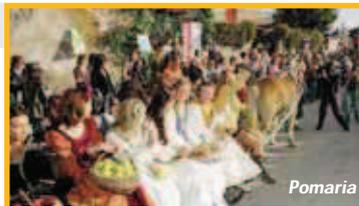
**Terza settimana di Settembre**

**Barcellona – 4 giorni - 3 notti, in aereo.**



**6 - 8 Ottobre**

**Trentino Alto Adige –  
Viaggio delle mele in Trentino Alto Adige in pullman.**



**NOTA BENE:** i programmi per Bobbio e Canelli sono disponibili in Segreteria e sul sito dell’Associazione. Per Barcellona ed il Trentino Alto Adige si dovrà attendere la fine di aprile.



*Pasqua di Pace*

*Pasqua d'Amore*