

Anno XV n. 2

Giugno 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
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: Nicoletta ARENA
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)
Giugno 2018

Sommario

Editoriale	Pag.	1
Assemblea		3
Avviso		5
Bianca Ronzani narra... gli amori di Camillo Cavour		6
A tu per tu con il giardino e l'orto		10
La viennoiserie		17
Fulmini meraviglia e terrore		20
Viaggi, Gite		III di copertina

In copertina: *Friederich Bernhard Werner - Veduta della Villa Valentino di Sua Maestà presso Torino – Incisione in rame acquerellata, 1731.*

Dove finiremo?

Premesso che all'art. 2 dello Statuto Sociale si afferma che l'Associazione è apartitica, unendomi al coro di tanti, non posso esimermi dall'esprimere alcune considerazioni sulla attuale situazione della nostra politica.

Quanti, come il sottoscritto, hanno i capelli bianchi, ricorderanno con notevole rimpianto i Moro, i Berlinguer, i Nenni, i Malagodi, gli Spadolini, per citarne alcuni, figure di grandi statisti che, pur rappresentando diverse e talora contrastanti ideologie, hanno onorato il nostro Paese.

Oggi, il Partito Democratico, da tempo con la vocazione all'autolesionismo, è dilaniato da invidie, rancori e personalismi e, dopo la scissione con esiti infausti, si trascina in traccheggiamenti e incertezze sulla propria identità e sulla scelta del Segretario.

Forza Italia, con un leader che a causa della incandidabilità, ora superata, e per evidenti ragioni anagrafiche ha perso smalto e consensi.

Ecco allora spiegato lo strepitoso successo riportato dal M5S e dalla Lega con il voto di marzo che, con una moltitudine di promesse irrealizzabili, hanno illuso un gran numero di italiani scontenti, facendo balenare un radicale cambiamento delle condizioni del Paese.

Ora Di Maio e Salvini, definiti da molti dilettanti allo sbaraglio, incompetenti e con scarsa familiarità della Costituzione, ci hanno deliziato per oltre 70 giorni con un vergognoso teatrino fatto di piroette e tiramolla.

Finalmente la brillante idea di stipulare un contratto ha visto la luce anche se con molti interrogativi sulle coperture finanziarie e gli aspetti di legittimità costituzionale.

Ciò che lascia maggiormente interdetti è il processo con cui dovrebbe nascere il Governo, tra due forze politiche antitetice. Di norma in primo luogo i partiti indicano al Presidente della Repubblica uno o più nominativi per il conferimento dell'incarico a guidare il costituendo Governo. La persona incaricata sceglie a sua volta, i ministri con i quali concorda il programma. Con la procedura in corso il Presidente del Consiglio vedrebbe ridotto drasticamente il suo ruolo a quello di mero esecutore.

Che dire poi del Comitato di conciliazione, organo di controllo che diverrebbe più importante del Consiglio dei Ministri?

E ancora sull'ipotesi di una flat-tax che terrebbe conto del reddito familiare quando l'imposta sui redditi è per sua natura personale? Non costituirebbe uno stimolo alle separazioni?

Tutti auspichiamo di veder nascere un governo di cambiamento purchè dotato di un adeguato timoniere in grado di affrontare Bruxelles e Berlino senza arrendevolezza ma anche senza arroganza.

Non resta che fare appello alla saggezza del Presidente Mattarella.

P.S. Queste note sono state redatte il 22 maggio e quindi soggette a successivi eventi.

Vittorio Ferrando

Auguri!

Il Consiglio Direttivo porge le più vive felicitazioni a:

Roccia Anna Maria e Vighetti Alberto

che il 20 luglio 2018 festeggeranno 50 anni di matrimonio.

Ronco Giovanni Battista e De Zorzi Iole

che il 5 ottobre 2018 festeggeranno 60 anni di matrimonio.

Dall'Assemblea

Sabato 19 maggio ci siamo ritrovati, per l'annuale assemblea dei soci all'Agriturismo "C'era una volta" di Canelli scelto per consentire la partecipazione al Segretario Onorario Giovanni Ajmar, emozionato e commosso nella circostanza, da tempo trasferitosi nella ridente cittadina nota per i suoi vini di eccellenza.

Si sono ricordati innanzitutto i soci defunti con un pensiero particolare per Mirella Modica, persona speciale, consigliera per molti anni ma soprattutto amica carissima di tanti.

Si è provveduto quindi alla nomina del presidente dell'assemblea ed è stato prescelto plebiscitariamente Mario Pugno, il quale ha dato, dopo un breve saluto,

inizio ai lavori assembleari con le relazioni di Alfonso Sanua, per il collegio dei revisori dei conti, di Anna Maria Rocca, tesoriere economo, e di Renza Varvello, responsabile della commissione Cultura e Turismo.

Messo poi in votazione il rendiconto economico finanziario per il 2017, è stato approvato all'unanimità.

È seguito infine l'intervento del Presidente dell'Associazione, che, dopo aver illustrato il progetto della creazione di una Newsletter alla quale sta lavorando la neo consigliera Nicoletta Arena, assente perché all'estero, ha riferito su lavori di bonifica dall'amianto della pavimentazione di uno

dei locali dell'Associazione che imporrà la chiusura estiva dal 6 luglio al 3 settembre p.v.

Ha infine presentato le iniziative deliberate dal Consiglio Direttivo, per onorare degnamente il 65° compleanno dell'Associazione, che si terrà domenica 19 maggio 2019.

L'assemblea è terminata con gli apprezzamenti di Mario Pugno per

l'impegno profuso dal Presidente e dai suoi collaboratori.

Dopo l'ottimo pranzo la giornata è proseguita in allegria con la visita all'azienda vinicola "Cascina Barisel", dove alcuni soci accompagnati dal titolare, hanno potuto fare una passeggiata tra i filari della vigna, mentre gli altri hanno sostato al sole ammirando le belle colline.



I partecipanti all'Assemblea

Molti ricorderanno che qualche anno addietro l'Associazione è stata costretta ad operare in condizioni di forte disagio a causa dei duraturi lavori di bonifica dall'amianto di alcuni locali del 1° piano dello stabile di Via Garibaldi 25.

Ora si dovrà provvedere alla bonifica della pavimentazione vinilica di uno dei locali occupati dall'Associazione che, nonostante la ridotta metratura era stato escluso dal precedente intervento per insufficienza di fondi.

Tralasciando ogni commento sulla economicità della duplice operazione, per agevolare lo svolgimento dei lavori, concordati per i mesi di luglio e agosto, la Segreteria dell'Associazione rimarrà chiusa **come sotto indicato**.

CHIUSURA ESTIVA

La Segreteria dell'Associazione rimarrà chiusa
da venerdì 6 luglio a lunedì 3 settembre 2018

Bianca Ronzani narra... gli amori di Camillo Cavour

Dal poggiolo del "magnifico casino" in strada Sei Ville, che Cavour mi ha donato la scorsa primavera qual pegno d'amore, guardo Torino al tramonto, inondata di bagliori rossastri, e protendo lo sguardo al profilo nero delle Alpi, stagliato sullo sfondo. E presto intanto l'orecchio ad ogni rumore, in trepida attesa dei passi che annunciano l'arrivo di lui o, come troppo spesso accade da un anno a questa parte, del fidato latore d'un suo biglietto di scuse con il solito *refrain*: «Un affare importante richiedendo la mia presenza al Ministero alle otto sono oltremodo dolente di non poter andare da te questa sera», oppure: «Il Re ch'io credeva partito mi fece andare da lui e mi trattenne sino ad ora... Ciò mi impedisce di recarmi da te stasera», oppure ancora: «Già ieri avevo fermo in mente di andarti ad abbracciare... ma assalito da non grave male dovetti rimanermene in casa e mettermi a letto».

In questi ultimi giorni Camillo, sempre più stanco e più pingue, mi ha confidato d'essere «male in salute, e peggio d'umore»: negli scorsi dodici mesi ha lottato come un titano, dentro e fuori casa, con i potenti d'Europa e con i partiti avversari:

con Garibaldi, che ha osato presentarsi alla Camera in poncho e camicia rossa a gridare accuse pesanti, e con il papa e i cardinali di Roma, che rimangono sordi al conclamato principio "libera Chiesa in libero Stato". Superando delusioni cocenti e ostacoli impervi, Cavour ha infine consegnato all'ingrato re Vittorio la corona d'Italia: ma dal nord al sud del paese sono molti e fitti i nodi che ancora attendono di essere sciolti.

Non di rado egli sogna di rifugiarsi per sempre nell'amato ricetto dei momenti peggiori: ossia a Leri, la grande tenuta vercellese a me interdotta, ove tra le brume delle piatte risaie, ogni volta ha ritrovato vigore. So tuttavia che vorrebbe rintanarsi sempre più a lungo tra le pareti di questo villino nascosto nelle anse della collina torinese: in questo nido incognito, accanto alla "sua" affidabile Bianca e al sicuro da orecchi indiscreti, Cavour ama svelare segreti politici e confessare debolezze personali; soprattutto gli piace narrare di sé, dei suoi amori passati e rammentare il nostro incontro fortuito. Io ascolto e taccio. E nelle sere solitarie e mute come questa, rimasta inspiegabilmente priva del conforto del consueto

messaggio, io stessa, con un pizzico di malinconia, vado con la mente a quel primo convegno e avverto ancora nel cuore la scintilla subitamente scoccata tra noi: il quarantaseienne potente ministro e la ventottenne ballerina in bolletta.

Mio marito, Domenico Ronzani, mimo, coreografo, impresario teatrale al Regio di Torino, oppresso dai debiti, era fuggito in America lasciando sulle mie fragili spalle l'onere di saldare almeno con l'erario ogni pendenza. Ma come avrei potuto dal momento che ero rimasta a Torino sola, priva di prospettive d'ingaggio e senza il becco di un quattrino? Non mi restava che tentare di ottenere almeno una dilazione: mi presentai dunque al ministero delle Finanze, fui condotta da Cavour e... piansi.

Giovane e bella, con quelle mie lacrime, io, ballerina ungherese senza futuro, conquistai il suo cuore. Iniziò così la nostra relazione, ch'egli volle tenere segreta: una relazione fatta di alti e bassi, di ripicche e tradimenti da parte mia, specie durante le folli estati ai bagni di Aix, di gelosie e di assenze da parte

di lui. Talora a placarmi bastò un dono: «un mantelet» elegante, «une robe» raffinata, scelti a Parigi per me in segno di pace. Più spesso, a lusingare il mio giovane *ego*, valse un semplice rigo vergato di fretta: «Ti abbraccio con tutta l'effusione di un cuore ripieno della dolcissima tua immagine».

Quale futuro mi attenda non so: perciò ogni tanto mi allontano dalla mia "prigione"



Bianca Ronzani

dorata senza troppo curarmi di Camillo, che invoca il mio ritorno: «Ho passato poco bene il tempo della tua assenza. Fui sempre male in salute, e peggio di umore. Neri presentimenti mi travagliano... Tua presenza dissiperà queste nubi moleste». La mia solitaria giornata oggi si spegne: è ormai calata la notte, e, in un *tourbillon* di tenerezza e dispetto, rileggo un bigliettino sgualcito di qualche tempo fa, che mi ricorda una delle tante promesse mancate. «Sono più abbattuto che afflitto. Pesa sul mio capo un'immensa responsabilità; e mi trovo in una di quelle critiche condizioni da cui dipende la sorte di un uomo e forse il

paese. Ma non sono sfiduciato: mi verranno meno le forze, non il coraggio, massime se tu mi conservi l'amore e l'affetto di cui mi fosti larga. Questa sera sarò da te». Anche quella volta l'attesa mia fu vana. Ora, prima di mettermi a letto, centellinando il solito bicchierino di cordiale, e crogiolandomi nei ricordi, rinuncio a scervellarmi sul minaccioso domani che porrà fine allo stato di grazia. Anzi- ché al Camillo di oggi, zoppicante, un po' calvo e *édenté*, penso agli occhi cerulei, al ciuffo ribelle e alle rosee gote del seduttore giovane e brillante che fu, e che non mi è stato dato

conoscere, e passo in rassegna gli antichi suoi amori dei quali, senza pudore, egli stesso mi ha svelato i segreti.

Penso con un pizzico di gelosa ammirazione a Nina Schiaffino, l'infelice sposa del marchese Giustiniani, bella e sventurata, che ha serbato tutt'oggi un posto nel cuore di Cavour, e penso alle lettere di lei, lette e rilette mille volte al lume di candela, a quella ciocca di capelli biondi ch'egli ha con-

servato come una reliquia. Camillo, prestante ufficiale del Genio, incontrò Nina a Genova nel 1830 e tra i due, 20 anni lui, 23 lei, avidi entrambi di conoscenza e uniti dalla passione politica e da alti ideali, scoppiò prepotente un sentimento che, se nel giovane, a fasi alterne, si affievolì e si riaccese, nella donna, moglie e madre, si tra-

sformò in fuoco ardente sino al suicidio, nel 1841. Cavour mi ha raccontato più volte i fugaci incontri con lei, dopo l'abbandono della carriera militare: la partenza sua improvvisa da Grinzane, dove curava le terre degli zii de Tonnerre ed era sindaco scarsamente attivo



Nina Giustiniani

della comunità, per incontrarla, la camminata notturna da Torino a Santena dopo il muto e commosso *rendez-vous* a teatro, la corsa ai bagni di Vinadio per rivederla ancora, e di lì a Cuneo per la strada di Demonte, per ritrovarla di nuovo. Quanti sensi di colpa seppe suscitare in Camillo, già caduto nella rete della capricciosa Clementina Guasco di Castelletto, la dignitosa fermezza di

Nina, che, confessando: «io non so essere gelosa, non perché ti ami poco», implorava «amami soltanto più di tutte le altre figlie di Eva, e poi, e poi... fa ciò che vuoi», aggiungendo: «voglio la tua felicità prima della mia».

Qualcuno vorrà forse affermare che, di Camillo, Nina «a été son seul amour vrai et complet avec parfait échange», che «le reste n'a été que flirt, galanterie mondaine, sensualités variées sans importance dans sa vie politique». Non sono totalmente d'accordo, almeno per ciò che concerne il mio rapporto con lui, anche se debbo ammettere che il nostro legame è ben diverso da quello che lo avvinsse ventenne alla "Giustinianina". Per quanto riguarda le altre relazioni fugaci, sono certa che non lasciarono che il compiacimento della conquista. Mi pare infatti assai sfumato in Camillo il ricordo dei lunghi riccioli e del timido sorriso di Emilia Pollone, sedotta nel lontano 1834, allorché fu a visitare il parco e il castello di Santena con il gelosissimo consorte, amico della famiglia Cavour. La sua storia con il galante cadetto dei Benso suscitò imbarazzi tali da indurre il saggio marchese Michele a cercare di accasare il figliolo, propenso sempre a gettarsi in avventure amorose «su terreno altrui». Ma Camillo, sordo ad ogni pur lusinghiera proposta,

avendo dichiarato di rinunciare per sempre al matrimonio, non si lasciò convincere a impalmare né la bella marchesa Costanza Grimaldi del Poggetto, vedova a 22 anni di Gustavo Scati di Casaleggio, né altra nobile donna promettente e graziosa.

Filtrando con la più matura Mélanie Waldor, che lo blandiva invano affinché abbandonasse il Piemonte per trasferirsi a Parigi, rivangava piuttosto la storia della propria passione per la biondissima Emilia, offrendo con le sue confidenze indiscrete argomento alla scrittrice francese per il romanzo *Alphonse et Juliette* (1839). Della storia giovanile con la petulante Melania Costa Ghighetti, Camillo mi disse di aver serbato un ricordo confuso: a questa donna, relegata ormai fra le «ceneri del cuore», egli aveva promesso amicizia e, quel che a lei più premeva, aiuto materiale. Scrivendole «ne m'en veut pas d'avoir perdu à 46 ans les facultés physiques et morales de la jeunesse», era in parte sincero: se non che i pensieri e gli ardori di una giovinezza ritrovata erano ormai tutti per me, la sua Bianca dai capelli mori e dagli occhi bruni, capace di leggergli in viso gioie e tormenti, di creargli nuove illusioni, e di mantenere nello scrigno del mio cuore qualsivoglia segreto.

Rosanna Roccia

A tu per tu con il giardino e l'orto

Inizia su questo numero di IN FORMA una breve serie di articoli dedicati ai lavori in giardino e nell'orto, con suggerimenti sulle operazioni da svolgere sulle più comuni tecniche agronomiche da adottare per ottenere i risultati migliori.

Tra consigli e stratagemmi, faremo un viaggio alla scoperta di pratiche antiche e moderne, cercando di carpire i segreti dell'Agronomia.

Per dare inizio a questo viaggio, incominciamo quindi con una pratica agronomica tradizionale che richiede da un lato un certo grado di conoscenza e dall'altro una notevole pratica: l'innesto.

L'innesto

L'innesto è una pratica agronomica tradizionale, utilizzata soprattutto in frutticoltura ma anche nel vivaismo ornamentale, che consiste nell'unione di parti di due piante differenti al fine di ottenerne una che abbia le caratteristiche di entrambe, facendo ricorso a un *portainnesto* o *soggetto*, che costituirà la parte basale della nuova pianta e ad un *'nesto'* o *'marza'* che ne costituirà la parte aerea.

La buona riuscita dell'operazione non è sempre semplice, dipendendo da un lato dall'adozione di una tecnica corretta e, dall'altro, da una certa abilità manuale che si può raggiungere solo con l'esperienza.

L'obiettivo finale dell'operazione è di mettere a contatto i tessuti del portainnesto e quelli della marza, in modo da indurre, previo 'riconoscimento' tra i due tessuti, la formazione di un tessuto di collegamento tra le due parti chiamato *'callo'*.

Solo a seguito della formazione del *'callo'* l'innesto potrà essere considerato andato a buon fine.

Ma perché fare un innesto?

I motivi per cui avventurarsi a fare un innesto sono molteplici:

- Per sostituire una cultivar superata o per introdurre una, vecchia o nuova, per qualche motivo preferibile a quella presente. In questo caso l'innesto si propone come alternativa all'espianto e al reimpianto del frutteto o dell'arboreto.
- Per regolare lo sviluppo, la longevità e la precocità della pianta da frutto: il portainnesto è, infatti, in grado di trasmettere alla marza caratteri specifici, influenzando sulla vigoria della pianta, sulla limitazione della parte aerea (portainnesti nanizzanti) o sul suo rafforzamento, favorendo la longevità e, infine, anticipando il momento della fioritura, inducendo la precocità della produzione.
- Per adattare una varietà al terreno e al clima del luogo in cui avviene la coltiva-

zione: le diverse specie e varietà hanno differenti sensibilità alle diverse proprietà fisiche e chimiche del terreno (tessitura, contenuto in calcare, siccità, ecc.). L'innesto di una varietà sensibile su una specie o su una varietà più resistente permette quindi di favorirne l'adattamento a condizioni che determinerebbero una cattiva riuscita della coltivazione.

- Per indurre la resistenza a parassiti, malattie e fitofagi: il ricorso a portainnesti resistenti permette infatti di evitare attacchi agli apparati radicali o a contenerne gli effetti. L'esempio più eclatante è quello della lotta alla *Fillossera della vite*, parassita che, alla sua comparsa in Europa, negli anni '30 del '900, aveva determinato la quasi totale scomparsa dei vitigni europei coltivati. La brillante intuizione dei ricercatori e degli agricoltori, in questo caso, è stata quella di innestare i vitigni europei su portainnesti americani, più resistenti al parassita, risolvendo il problema;
- Per introdurre nel frutteto piante con funzione di impollinatrici, favorendo così una produzione più regolare;
- Per correggere la struttura della pianta: l'innesto può essere sfruttato per correg-

gere difetti di sviluppo dei rami nel caso di danni da rotture o da attacco di parassiti.

Come scegliere il portainnesto?

La scelta del portainnesto può condizionare fortemente la riuscita dell'innesto stesso.

Per le piante da frutto, a esempio, è fondamentale scegliere portainnesti resistenti e compatibili con le condizioni del

terreno e del clima in cui verrà coltivata la varietà da innestare.

Naturalmente la specie che fungerà da portainnesto deve essere compatibile con quella da cui si preleveremo la marza o la gemma. Per essere sicuri dell'attecchimento dell'innesto è infatti necessario che le piante siano affini e appartengano alla stessa specie oppure, in alternativa e non sem-

pre, allo stesso genere.

Esempio classico è quello delle piante appartenenti al genere *Prunus*, quali ciliegi (*Prunus avium*), pruni (*Prunus domestica*), albicocchi (*Prunus armeniaca*), che possono essere innestati su piante appartenenti al loro stesso genere (tra di loro e, per esempio, sul Mirabolano - *Prunus mirabilis*).

I portainnesti che si rivelano maggiormente efficaci per gli innesti degli alberi



Esempio di innesto a spacco.

da frutto sono quelli riprodotti da seme, chiamati 'franchi', che garantiscono elevate probabilità di riuscita dell'innesto e risultati migliori.

Le piante innestate su portainnesto 'franco' risultano infatti più resistenti, meno sensibili alle malattie, più longeve e più vigorose.

Nel caso delle piante ornamentali, l'utilizzo di portainnesti 'franchi' consente di ottenere piante particolarmente vigorose, anche se il ricorso a portainnesti ottenuti da talea permette di ottenere piante dallo sviluppo più regolare e armonico.

Come scegliere la marza o la gemma da innestare?

La marza o la gemma da innestare sul portainnesto costituiranno, una volta riuscito l'innesto, la chioma della pianta, costituita dai rami, dalle foglie, dai fiori e dai frutti.

È quindi di fondamentale importanza accertarsi delle caratteristiche della pianta da cui marza o gemma sono state prelevate, perché tali caratteristiche saranno quelle più evidenti nella pianta innestata.

L'affinità tra la marza o la gemma dev'essere totale ai fini di consentire la riuscita dell'innesto.

Quali sono i diversi tipi di innesto?

Gli innesti possono essere suddivisi in due diverse categorie:

- **Innesti a gemma**
- **Innesti a marza**

Gli innesti a gemma.

Sono molto praticati soprattutto in frutticoltura perché hanno un'alta probabilità di attecchimento. Il nastro, in questo caso, è costituito da una gemma e da uno scudetto di legno retrostante.

Questi innesti possono essere di diverso tipo:

- **Ad occhio o scudetto:** praticato soprattutto nei vivai, questo tipo di innesto prevede l'utilizzo come nastro di una gemma prelevata da rami vigorosi e ben significati e come portainnesto di diametro molto contenuto. La corteccia del portainnesto viene incisa con due tagli, uno verticale e uno orizzontale, tali da formare una T. Si sollevano i due lembi formati e si inserisce lo scudetto, infine si lega con rafia e si copre con del mastice cicatrizzante.
- **A doppio scudo:** simile al precedente, questo innesto prevede l'utilizzo di uno 'scudetto' che si interpone tra il nastro e il portainnesto, utile per eliminare i problemi di disaffinità e per costituire un "ponte" tra le due parti. Un caso di utilizzo di questo innesto è quello tra il pero cultivar "Williams" e il cotogno, che sono disaffini, ma inserendo una cultivar affine ad entrambi sottoforma di scudetto si elimina questo problema.
- **A pezza o tassello:** si tratta di un tipo di innesto usato soprattutto nel caso dell'ulivo, del noce e del kaki, che si esegue durante la stagione primaverile utilizzando sia a gemma dormiente

sia una gemma vegetante. Differisce dallo scudetto perché la gemma è attornita da una porzione di corteccia quadrangolare delle medesime misure della corteccia asportata in cui si dovrà inserire la gemma.

- **A zufolo:** variante del precedente con il nesto formato dall'intero anello di corteccia portante la gemma, praticando il taglio longitudinale dalla parte opposta della gemma.

Come effettuare un innesto a gemma

Individuata una gemma da utilizzare come marza (sia essa dormiente o 'in linfa'), la si posiziona sul portainnesto effettuando sulla corteccia di quest'ultimo un'incisione a forma di T di cui poi si sollevano i lembi, in

modo da permettere un contatto perfetto tra il tessuto della gemma stessa e quello del portainnesto.

In seguito, si procede con la legatura con filo di rafia e con la copertura con mastice cicatrizzante.

L'innesto si potrà considerare riuscito quando la gemma entrerà in vegetazione.

Gli innesti a marza.

Si tratta di innesti molto comuni sia in frutticoltura che nella coltivazione di piante ornamentali, caratterizzati dall'impiego di una o più marze costituite da porzioni di rami di un anno portanti 2 o 3 gemme.

Tali innesti, effettuati tra la fine della stagione invernale e l'inizio di quella primaverile, possono essere di vario tipo:

- **A spacco comune:** in questo caso l'innesto è praticato a fine inverno, con il cambio (tessuto attivo della pianta) non ancora in attività. Si capitozza il soggetto

e vi si apre una fenditura diametrale di pochi centimetri. La marza, lunga una decina di centimetri presenterà la parte inferiore tagliata a cuneo, che andrà inserita nello spacco del portainnesto.

Se il diametro del portainnesto è molto superiore a quello della marza, possono essere inserite anche due o tre marze nello stesso spacco. Ci sono molteplici tipi di innesto a spacco a seconda delle tradizioni locali, tra cui l'innesto a doppio spacco inglese, usato in vivaistica e impiegato principalmente per gli



Tipologie d'innesto

innesti-talea delle viti sottoposte a forzatura, oltre che su altri fruttiferi. Tale innesto si pratica su rami di un anno. Sull'internodo del portainnesto si pratica un taglio netto a 45° e su questo taglio se ne pratica un secondo, posizionato in modo da essere quasi parallelo rispetto al primo, con l'accortezza di fermarsi appena oltre la metà del ramo. La marza, formata da un rametto circa della stessa dimensione del portainnesto,

portante una o due gemme, viene tagliata nello stesso modo al fine di far entrare la linguetta della marza sotto alla linguetta del portainnesto.

Se saranno rispettate tutte le condizioni il grado di riuscita dell'operazione ed il conseguente attecchimento risultano molto elevati.

- **A corona:** un tipo di innesto preferibile a quelli a spacco per le Drupacee (ciliegio, prugno, albicocco, mandorlo), sugli agrumi e per il reinnesto delle piante adulte. Viene eseguito in primavera con la pianta in

vegetazione, in modo che la corteccia si stacchi facilmente dal cambio. Dal momento che la marza deve avere le gemme non ancora aperte (dormienti), si è proceduto al suo prelievo durante la stagione autunnale, conservandola poi in frigorifero, alla temperatura di 4°C. fino all'utilizzo.

Tale marza, che deve avere una lunghezza di circa 10 cm e due o tre

gemme robuste, è tagliata a V nella sua parte basale. Per procedere con l'innesto, una volta capitozzato il portainnesto, se ne solleva la corteccia, per inserirvi poi la marza.

Per una buona riuscita dell'innesto è necessario un buon contatto tra le due parti.

- **A triangolo o a incastro:** si tratta di un innesto praticato alla fine dell'inverno, nel mese di febbraio, su piante adulte, al fine di recuperarle. La marza, lunga una decina di centimetri e con portante 2-3 gemme, ha l'estremità inferiore tagliata in modo da formare una punta con due facce a spigolo.



Esempi di innesti a spacco.

Sul portainnesto, capitozzato, si pratica quindi un piccolo incastro di sezione triangolare delle stesse dimensioni della marza. Operazione finale è la legatura con filo di rafia e la copertura della zona dell'innesto con il mastice cicatrizzante.

- **A spacco inglese:** in questo caso, la condizione essenziale è di avere portainnesto e marza dello stesso diametro. La realizzazione dell'innesto prevede di praticare su entrambe le parti un taglio inclinato coincidente. In seguito, si esegue un'incisione 'a linguetta' sulle due parti incastrandole perfettamente tra loro.
- **Innesto a ponte:** utilizzato per risanare tronchi o rami di esemplari rari o di grande pregio che hanno perduto in una loro parte la quasi totalità della corteccia per traumi o malattie, questo innesto si effettua utilizzando con un rametto o un pollone che funge da ponte tra le parti sane.

Come effettuare un innesto a marza

Si procede innanzitutto con la preparazione del portainnesto, che dovrà essere capitozzato con un taglio netto al fine di potervi inserire le marze provenienti da un'altra pianta.

In seguito si preleva la marza, lunga dai 10 ai 15 cm, avendo cura di modellarne la base a forma di triangolo.

Tale marza dovrà quindi essere inserita all'interno di un taglio praticato sul portainnesto, diverso a seconda dei vari tipi di innesto.

È fondamentale che il tessuto al di sotto della corteccia della marza corrisponda a quello al di sotto della corteccia del portainnesto.

Anche in questo caso, l'innesto è da ritenersi riuscito quando le gemme lungo la marza incominciano ad ingrossarsi e a germogliare.

Le tecniche particolari

Innesti per approssimazione.

Gli innesti per approssimazione sono poco usati, anche se rendono possibile l'attecchimento di alcune cultivar di prugno e pesco difficili da innestare e di molte specie ornamentali, soprattutto quelle con rami flessibili, quali mimose, oleandri, peonie.

Possono essere di due tipi:

- **Approssimazione semplice:** si asporta una porzione di corteccia di 2-5 cm da un ramo del portainnesto e dal ramo della marza, le due parti si uniscono e poi si legano. Ad attecchimento avvenuto, si asporta la chioma del soggetto sopra l'innesto e la base della marza sotto l'innesto.
- **Approssimazione ad intarsio:** analogamente al precedente, si asporta la corteccia, più una parte di legno.

Innesti effettuati a macchina.

Si tratta di innesti particolari eseguiti al tavolo utilizzando apposite macchine 'intagliatrici', largamente praticati, ad esempio, nel caso delle viti da vino e di numerose piante ornamentali.

I vantaggi arrecati da questi tipi di innesto sono molteplici.

Uno dei più importanti è la riduzione del tempo di permanenza in vivaio, dal momento che in questo modo si producono piante di un anno di età già provviste di gemme e caratterizzate da un notevole aumento delle probabilità di attecchimento.

Qual'è il momento giusto per fare un innesto?

Alcuni tipi di innesto vanno effettuati fatti nel periodo primaverile, altri in estate, nei mesi autunnali e altri ancora a fine inverno.

Innestare una pianta nel periodo sbagliato può compromettere la riuscita dell'operazione e la riuscita dell'innesto.

Sarà utile, quindi, seguire queste indicazioni:

- **Febbraio** (cotogno, melo e pero).
Tipi di innesto: doppio spacco inglese, a spacco, a triangolo.
- Tra **febbraio** e **marzo** (albicocco, cachi, castagno, ciliegio, melo, nocciolo, pero, pesco, susino e vite).
Tipi di innesto: doppio spacco inglese, spacco, triangolo.

- Tra **marzo** e **aprile** (kaki, ciliegio, cotogno, fico, melo, melograno, noce, olivo, pero, pesco e susino).
Tipi di innesto: spacco, becco di luccio, spacco apicale, corona, scudo, zufolo.
- Ad **aprile** (Melo e pesco) .
Tipi di innesto: doppio spacco inglese, spacco, triangolo, ponte, corona, scudo, zufolo.
- Tra **aprile** e **maggio** (agrumi, fico, mandorlo, noce, olivo).
Tipi di innesto: spacco, triangolo, ponte, corona, scudo, zufolo.
- Tra **maggio** e **giugno** (albicocco, caco, castagno, noce e pesco).
Tipi di innesto: becco di luccio, spacco apicale, ponte, corona, scudo, zuffolo.
- A **giugno** (albicocco, mandorlo e pesco).
Tipi di innesto: spacco apicale, ponte, corona, scudo, zufolo, spacco apicale.
- Tra **luglio** e **agosto** (albicocco, castagno, noce, susino e vite).
Tipi di innesto: ponte, spacco inglese, scudo, zufolo, a pezza, innesti per approssimazione.
- Tra **agosto** e **settembre** (agrumi, cachi, ciliegio, cotogno, melo, melograno, noce, pero e vite).
Tipi di innesto: ponte, spacco inglese, scudo, zufolo, doppio scudo, innesti per approssimazione.

E dopo questi consigli... Buon Lavoro!

Guido Giorza

La viennoiserie

La *viennoiserie* è un tipo di piccola impresa artigianale, molto diffusa in **Francia**, la cui produzione è principalmente dedicata alle *viennoiseries*, ovvero ai **dolci da forno** la cui tecnica di realizzazione si avvicina a quella del **pane**, distinguendosi dalla *pâtisserie* (**pasticceria**) che produce dolci alle **creme**: in Italia tale distinzione non esiste, in quanto i **fornai** sono tradizionalmente autorizzati alla produzione sia del pane che dei dolci secchi da forno.

Il termine *viennoiseries* deriva dal fatto che tali dolci, a cominciare dal **croissant**, furono conosciuti tramite l'importazione dall'Austria, nella prima metà del **XIX secolo**. Il nome deriva dalla pasticceria che l'ufficiale austriaco in congedo August Zang aprì a **Parigi** in rue de Richelieu 92 nel 1838 o 1839 ed in cui vendeva dolci tipici viennesi. A causa del suo successo fu ben presto imitata da molti fornai francesi.

Un'immagine del 1909 della pasticceria (vedi foto pag. 18) mostra la stessa data per la sua fondazione e riporta il nome del fondatore sulla facciata, ma la pasticceria era già documentata nella stampa prima di quella data. Questa pasticceria che serviva specialità viennesi incluso il *kipferl* divenne rapidamente popolare e ispirò imitazioni francesi e il

concetto, se non il termine di *viennoiserie* per indicare pasticceria di supposta origine viennese. La versione francese del *kipferl* fu battezzata *croissant* per la sua forma a mezzaluna crescente.

Il *croissant* è dunque un discendente del **kipferl austriaco**, la cui esistenza è stata documentata, in varie forme, fino dal XIII secolo. I *croissant* e altre *viennoiseries* sono preparati con **pasta sfoglia**; la sfoglia viene quindi tagliata in triangoli che sono arrotolati e piegati dandogli la forma di mezzaluna, prima di cuocerli in forno.

I *croissant* sono un prodotto tradizionale delle panetterie e pasticcerie francesi dall'inizio del secolo ed erano generalmente consumati a colazione insieme a una tazza di caffè. Alla fine degli anni **settanta**, nel tentativo di contrastare la diffusione dei **fast food** statunitensi, in Francia furono aperte diverse catene di *croissanteries* in cui i *croissant* sono serviti con ripieni di vario tipo, dal prosciutto al cioccolato.

Questo sviluppo è stato possibile grazie alle nuove tecniche di **surgelazione** industriale, grazie alle quali è possibile congelare il *croissant* prima della cottura, che può essere quindi immagazzinato e preparato da personale non specializzato.

Il *croissant* in Italia viene spesso chiamato *cornetto* nelle regioni *centrali* e *meridionali* e *brioche* (nonostante stia a indicare un altro tipo di dolce) da quelle *setentrionali*, anche se quest'ultimo termine ha in Francia un significato diverso.

Il *cornetto* è una specialità di *pasticceria*: è la variante italiana del *kipferl* austriaco, o del più internazionale *croissant*. Si tratta di una specialità alimentare dolce o salata a forma di mezzaluna; la sua composizione è a base di: farina, burro, uova, acqua e zucchero, con l'aggiunta di tuorlo d'uovo spalmato sulla superficie per ottenere una colorazione più dorata; Il nome di questa specialità deriva dalla sua forma che ricorda due piccole corna. Altresì in tedesco il nome

trae origine dalla sua forma che ricorda una mezzaluna come d'altronde anche il termine francese *croissant*, ossia «crescente». In Italia, il cornetto viene tradizionalmente consumato al bar per colazione insieme al cappuccino, ma nel centro e sud Italia sono molto diffuse le *cornerie* notturne. La specialità si diffuse in Italia e più specificatamente in Veneto subito dopo il 1683, grazie agli intensi rapporti commerciali tra l'allora *Serenissima Repubblica di Venezia* e Vienna. Bisognerà attendere invece il **1770** perché anche la Francia, con il matrimonio tra l'austriaca *Maria Antonietta* e il futuro re Luigi XVI, scopra il cornetto.

Il *pain au chocolat* è una tipica viennoiserie (pasta dolce francese).



Viene anche chiamato *chocolatine*, specialmente a sud della Loira, *petit pain* nel Nord della Francia, o *couque au chochoiat* in Belgio (unicamente a Bruxelles). Si tratta di un *croissant* (dolce a base di pasta sfoglia) di forma quadrata arrotondato su una o più barre di cioccolato. Come il *croissant* è una delle paste dolci più comuni, in Francia, per la prima colazione; in Italia è talvolta conosciuto sotto il nome di *saccottino*.

Il *bigné* (francesismo da *beignet* /be'jie/), è una piccola pasta dolce di

forma tondeggiante, talvolta allungata: in questo caso si chiama *éclair*. I *bigné* si preparano in due modi completamente differenti fra loro: i *bigné* fritti e i *bigné* ripieni.

Il *pain aux raisins* (letteralmente pane all'uvetta), è una tipica *viennoiserie* variante del *croissant* (dolce francese a base di pasta sfoglia). È costituito da una pasta brioche con uvetta secca, imbottita a volte con crema pasticcera. Il *pain aux raisins* viene consumato tradizionalmente a colazione.

Mary Cocciolo



Jean Béraud, La Pasticceria Gloppe allo Champs-Élysées, 1889

Fulmini meraviglia e terrore

In meteorologia il fulmine (o saetta o folgore) "è un fenomeno atmosferico legato all'elettricità atmosferica che consiste in una scarica di grandi dimensioni che si instaura fra due corpi con elevata differenza di potenziale elettrico". Questi fenomeni continuano a destare meraviglia e stupore.

Nell'antica Grecia il dio supremo di tutti gli dei, Zeus, era anche il re del tuono, dei lampi e dei fulmini. Nel recente passato, per rincuorare i bambini e insegnar loro a non aver paura del rumore del tuono e della luce accecante del fulmine, giocando sulle diverse velocità della luce e del suono si insegnava a contare i secondi intercorrenti tra il lampo del fulmine e il frastuono del tuono: dividendo per tre si sapeva ove era finita la veloce corsa della saetta. Ma la miglior cosa era nascondersi e tapparsi le orecchie!

I fulmini purtroppo causano anche disastri; boschi incendiati e distrutti; greggi colpite; uomini uccisi in una radura, o mentre sono in acqua. Perché il fulmine è come il destino, colpisce all'improvviso e non è facile prevederlo.

Allora ci si chiede: come difendersi?

Ecco alcune regole:

1. Cercare subito un luogo riparato

Il fulmine può colpire anche quando un temporale è a 10 chilometri di distanza

2. Evitare di ripararsi sotto un albero

Le piante isolate sono pericolosissime, ma un bosco fitto può offrire un riparo sicuro.

3. Togliersi di dosso gli oggetti metallici

Catene, bracciali, orologio. E anche le scarpe se hanno le fibbie di metallo.

4. Uscire dall'acqua

Anche in piscina. L'acqua è un conduttore che propaga i fulmini che cadono vicino.

5. Scendere di quota

Evitare le vette e gli spuntoni rocciosi. Ma anche i campanili possono attirare i fulmini.

6. Accovacciarsi a terra

Meglio se in un affossamento del terreno. Grotte e anfratti sono ripari ideali, purché non si tocchi la roccia

7. Allontanarsi dai conduttori metallici

La distanza di sicurezza è almeno 50 metri. Non toccare i rubinetti dell'acqua.



Tempo libero

Viaggi e Gite

19 - 22 settembre

Barcellona – 4 giorni - 3 notti, in aereo.

La Rambla – il Mercato della Boqueria -
il Barrio Gotico con la Cattedrale -
il Palazzo della musica - la Sagrada Famiglia -
il Parc Guell - il Parc Montjuc
e infine il Monastero di Monserrat.

Quote individuali

Per i Soci in camera doppia € 940



Barcellona - La Rambla



Barcellona - Cattedrale Barrio Gotico



Barcellona - Monastero di Monserrat



Barcellona - La Sagrada Famiglia



Barcellona - Parc Montjuc

6 - 8 ottobre

La Val Venosta

nel periodo di raccolta delle mele
(3 giorni - 2 notti)

Quote individuali

Per i Soci in camera doppia € 450



Val Venosta - Lago di Resia



Val Venosta - Val Martello

NOTA BENE: i programmi sono a disposizione in Segreteria e sul sito dell'Associazione



Buone Vacanze
2018