

SOCIETÀ, CULTURA & SPETTACOLI

Cuneo

"Nepal project-un ponte di solidarietà"
Il racconto di Sebastiano Audisio testimone del terremoto nel 2015

«Nepal project-un ponte di solidarietà» è il titolo della conferenza che Sebastiano Audisio terrà stasera (ore 21) al cinema Monviso, per gli appuntamenti Pro Natura. Audisio è stato testimone del terremoto che ha colpito lo stato asiatico nel 2015 e lo ha vissuto nel campo base dello Shisha Pangma. Nel suo racconto per parole e immagini, Audisio racconterà il Nepal prima e dopo il terremoto, tra paesaggi straordinari e terribili povertà. Ingresso libero. v.p. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRIME VISIONI

CUNEO

MULTISALA FIAMMA - Telefono 0171.66.435 - www.cinelandia.it

Pinocchio sala 1 ore 21

Tolo tolo sala 2 ore 21,15

La dea fortuna sala 3 ore 21

Primo Natale sala 4 ore 21,15

DON BOSCO - Telefono 0171.50.09.62

OGGI RIPOSO

LANTERI

OGGI RIPOSO

MONVISO - Telefono 0171.44.46.66 (sala, ore serali): 0171.44.48.12 (ufficio spettacoli, ore ufficio)

Conferenza ProNatura Cuneo ore 21

ALBA

CITYPLEX - Telefono 0173.36.30.21 - www.cinequattro.com

OGGI RIPOSO

MORETTA - Telefono 0173.36.49.36 - www.cinemamoretta.it

Il paradiso probabilmente ore 21

BARGE

COMUNALE - Telefono 0175.34.51.57

NON PERVENUTO

BORGO SAN DALMAZZO

CINELANDIA - Telefono 0171.26.52.13 - www.cinelandia.it

La dea fortuna sala 1 ore 20

Cena con delitto sala 1 ore 22,30

Tolo tolo sala 2 ore 21

Jumanji - The next level sala 3 ore 21

18 regali sala 4 ore 20,10, 22,40

Pinocchio sala 5 ore 20, 22,40

Il primo Natale sala 6 ore 20,20, 22,40

Star Wars - L'ascesa di Skywalker sala 7 ore 19,50, 22,45

Tolo tolo sala 8 ore 20,30, 22,40

Tolo tolo sala 9 ore 20,20, 22,30

Jumanji - The next level sala 10 ore 20, 22,40

BRA

MULTISALA IMPERO - Tel. 0172.41.23.17 - www.cinemaimperobra.it

Pinocchio ore 18,30, 20,45

Il primo Natale ore 19

Tolo tolo ore 18,30, 20,30, 21,15

MULTISALA VITTORIA - Tel. 0172.41.27.71 - www.cinemavittoriabra.it

OGGI RIPOSO

BUSCA

LUX - Telefono 349.18.17.658 - www.cinematluxbusca.it

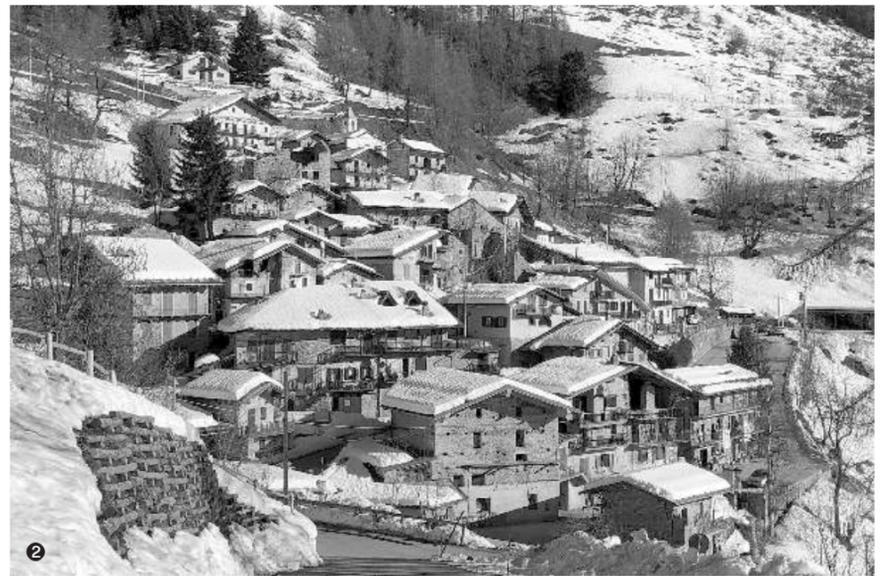
OGGI RIPOSO



1

SERVIZIO DI BRUNO MURIALDO

1. Giorgio Amedeo ex ingegnere alla «Parma casseforti» seduto a uno dei tavoli della sua Meiro ristrutturata davanti a fette di formaggio, pane fatto in casa e calice di vino. 2. La frazione Chiappi di Castelmagno, dove le caverne di stagionatura custodiscono «Il castelmagno». 3. Forme del rinomato formaggio sui banchi. 4. Un cane sul pendio innevato della borgata



2



3



4

La storia di Giorgio Amedeo e di suo figlio Andrea che in borgata Chiappi, tra monti innevati e case in pietra, proteggono con amore il prodigioso formaggio che prende il nome del santuario

La baita del Castelmagno rinata con l'ingegnere alpino

PERSONAGGIO

BRUNO MURIALDO
CASTELMAGNO

Che dire se in una giornata di sole invernale ti appare un borgo in pietra che guarda le vette innevate, dove si ode soltanto il sibilo del vento e il fruscio dei rami spogli, un luogo magico vicino al Santuario di Castelmagno, un borgo che somiglia a un presepe, dove il silenzio è un regalo prezioso, per noi abituati al frastuono e all'udire di motori e strilli.

Il borgo è la Meiro di frazione Chiappi dove le caver-

ne custodiscono il prodigioso formaggio che prende il nome del santuario, «Il castelmagno», che Giorgio Amedeo ex ingegnere alla «Parma casseforti» e suo figlio Andrea, proteggono con amore. Una passione che arriva da lontano, da quando Gianni De Matteis, giornalista de La Stampa e sindaco di Castelmagno, era padre di questo borgo, qui tutto parla di lui e tutti lo ricordano per quello che ha fatto, soprattutto Giorgio che conserva ancora le molte lettere che Gianni gli inviava ogni giorno per incoraggiarlo a perseguire il suo progetto di ristrutturazione del-

la Meiro. «Giorgetto» per gli amici è una persona che ha gli occhi sinceri: quando racconta della sua vita si commuove come un bambino; il magnifico Santuario di Castelmagno fa bella mostra sopra la borgata, sotto il suo campanile ci passò Pantani durante un Giro d'Italia, saliva verso il colle della Fauniara, aveva quindici minuti di vantaggio sul gruppo, un miracolo sportivo o forse soltanto un piccolo aiuto spirituale che San Magno gli volle fare.

Tornando a Giorgio oggi vive in quella conca dove intorno a se c'è quella meraviglia che noi italiani chiama-

GIORGIO AMEDEO
TITOLARE DELLA MEIRO
INSIEME AL FIGLIO



Sono soddisfatto di quello che faccio anche se mi spiace che molti paesi si stanno spegnendo

mo «bellezza», sono le montagne innevate e quei borghi di pietra che parlano del tempo, di ciò che hanno lasciato gli antenati, cultura e tradizioni che si sono tramandate, rimaste scolpite nelle menti dei suoi abitanti.

La «Meiro» è una baita in pietra, era nata come centro di stagionatura, oggi ristorante e luogo di conservazione del Castelmagno che da quel territorio raggiunge oramai tutte le latitudini del pianeta; le sue caverne di stagionatura custodiscono, come fossero lingotti d'oro, i preziosi formaggi, una magia che il lavoro e la perseveranza hanno premiato e fatto conoscere.

Giorgio non rimpiange nulla del passato come ingegnere, né la vita fuori da questo paradiso, oggi vede i suoi animali pascolare sopra le Grange di Rudu, Nollo, Bijoi, luoghi incontaminati che saziano e riempiono gli occhi, dove la neve sta a pochi passi da quelle vette che vedono in cielo soltanto il passare degli aerei, unico segno di modernità.

«Sono pienamente soddisfatto di quello che faccio an-

che se mi fa male il cuore vedere che molte borgate e paesi si stanno spegnendo, le poche botteghe che rimangono sono costrette a chiudere, dimenticate da chi dovrebbe proteggerle; ci fu una volta una proposta di legge per il forfettario ma fu dimenticata molto presto, oggi con gli scontrini obbligatori molti saranno costretti a chiudere; infatti sta chiudendo Campomolino e poi la panetteria di Pradlevés il negozio di alimentari e così via. Arriveremo al punto che per poter comprare dovremo andare fino a Caraglio con costi ulteriori per chi dovrà spostarsi ogni volta per fare la spesa».

«La Meiro» di frazione Chiappi, intanto, continua la sua strada, sperando in un tempo migliore per queste valli alpine. Sul tavolo in legno di quel luogo incantevole sono pronti i piatti, Andrea ha preparato degli gnocchi, naturalmente al Castelmagno che contengono tutto il sapore di quella valle dove il latte e il fieno fanno la differenza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA