

Perché visitare il Sermig

Io che abito a Torino, ho la fortuna di conoscere un luogo speciale: il Sermig (Servizio Missionario Giovani), che ha come sede l'Arsenale della Pace.

Una volta in questo posto venivano costruite le armi con cui i soldati hanno combattuto la seconda guerra mondiale, quindi un vero e proprio arsenale militare.

Oggi è stato trasformato in un luogo con una destinazione completamente diversa da quella utilizzata tempo fa, cioè è passato da essere una fabbrica di armi di distruzione, a diventare un centro di accoglienza dove regnano pace e solidarietà verso i più bisognosi. È rimasta la struttura che ricorda la vecchia fabbrica in mattoni rossi, un po' decadente, ma al suo interno sono stati costruiti un dormitorio, una mensa per chi non sa dove andare a mangiare, dei magazzini per la raccolta di materiali di tutti i tipi (cibo, vestiti, medicine), degli ambulatori medici gratuiti, una scuola per insegnare l'italiano agli stranieri, un oratorio e una chiesa; tutte queste cose sono state costruite utilizzando i materiali recuperati dal vecchio arsenale e con l'aiuto di tanti volontari.

Questo spazio è una struttura che accoglie giorno e notte tutte le persone che a causa della povertà non hanno la possibilità di vivere una vita normale.

L'idea di creare un posto come questo è nata da un gruppetto di giovani amici, tra cui il mio amico Ernesto Olivero, armati solo di buona volontà, con il forte desiderio di sconfiggere la fame nel mondo sostenendo le missioni e cercando giovani volontari per aiutare chi a Torino era più in difficoltà.

Questi ragazzi hanno coinvolto l'intera città per raggiungere il loro scopo andando alla ricerca di chiunque li potesse aiutare a realizzare quello che all'inizio sembrava solo un bel sogno, ognuno con il proprio contributo.

Hanno così scoperto che un sacco di persone erano disponibili ad aiutarli, chi con donazioni di denaro, chi offrendo la propria professione e chi semplicemente regalando qualche ora di tempo libero per diventare volontario.

Io ho avuto la fortuna di conoscere il presidente fondatore del Sermig che mi ha anche concesso un'intervista personale durante la quale mi ha raccontato la sua storia.

Dopo l'intervista mi ha fatto visitare gran parte della struttura e non c'era stanza che non suscitasse in me stupore, meraviglia ed una voglia di conoscere una realtà fino allora a me sconosciuta.

CONCORSO LETTERARIO “SCRIVI PER NOI!” • quarta edizione

Nel cortile, entrando, ti accoglie una scritta che riassume tutto ciò che viene fatto lì dentro ed è incisa sull'intonaco di un pezzo di vecchio muro in mattoni: "La bontà è disarmante"!

Anche sulla porta dell'ufficio di Ernesto c'è una scritta curiosa che dice: "Vietato bussare" per dimostrare che quella è una stanza aperta a tutti e a cui tutti si possono rivolgere per chiedere aiuto.

Anche se ho solo 12 anni, ho avuto la possibilità di visitare alcune tra le più belle città d'Europa come Londra, Parigi, Roma, Barcellona, Venezia e Firenze ma in nessuna di queste città ho conosciuto una persona come Ernesto Olivero e trovato un posto che mi abbia emozionato come il Sermig che consiglio a tutti di visitare, tanto non bisogna neanche bussare.



Vergnano Lorenzo

I dialetti

Mi ricordo che da piccola mi domandavo perché i miei nonni non parlassero completamente in italiano; nei loro discorsi percepivo accenti diversi e parole o frasi in dialetto.

Crescendo, ho capito, e ho anche studiato, che nonostante la lingua ufficiale sia l’Italiano, sono presenti varianti in tutte le regioni differenti.

Anche se i dialetti sono diversi, sono presenti espressioni che hanno lo stesso significato; ad esempio a Capodanno, in Veneto e in Trentino c’è la tradizione di chiedere una mancia di buon auspicio per il nuovo anno; chi finisce di recitare per ultimo la frase darà la mancia. Effettivamente questa tradizione è condivisa da due regioni confinanti.

Oltre alle somiglianze tra i dialetti, si possono trovare assonanze tra il francese e il piemontese, che ha risentito sicuramente dell’influenza del Paese confinante.

I dialetti sono diversi da regione a regione, ma all’interno della stessa regione ci possono essere sfumature di pronuncia e modi di dire.

Fin dal XVII secolo i linguisti hanno cercato di classificare, a livello scientifico, i dialetti, ma hanno incontrato due difficoltà. Da una parte la scelta delle caratteristiche, dall’altra la scelta dei criteri per la classificazione. Ad esempio, Graziadio Isaia Ascoli, che per primo ha proposto la classificazione dei dialetti, ha utilizzato come criterio la maggiore o minore distanza linguistica rispetto al toscano. Successivamente, Clemente Merlo ha proposto una classificazione che tiene conto sia della geografia sia dell’influenza che le lingue hanno avuto sul latino.

Penso che i dialetti debbano essere preservati perché fanno parte della nostra cultura, delle nostre tradizioni e della tradizione dei nostri nonni e antenati. Penso anche che sarebbe bello promuovere un corso nelle scuole in cui vengano insegnati ai ragazzi i dialetti, affinché non vadano persi.

Bonaventura Silvia

Li sfinci

L'Italia è un paese meraviglioso, e si differenzia dagli altri per i bellissimi monumenti e siti archeologici che raccontano la storia di questo bellissimo paese; ma l'Italia è molto conosciuta e apprezzata per il cibo!

In Italia si può mangiare un'ottima pizza a Napoli o l'insuperabile tiramisù a Torino, o della piccantissima n'duja in Calabria, ma ciò di cui voglio parlare oggi sono le sfince siciliane (o in Sicilia “li sfinci”). Più che per la bontà di questo dolce, molto conosciuto al Sud, sono legato per un valore sentimentale.

L'impasto è semplice, con ingredienti principali le patate, il lievito, l'acqua o il latte. Può essere modellato in svariate forme, per esempio la mia bisnonna da parte di mio nonno materno le faceva a ciambella, modellandole con le mani bagnate e quando si immergevano nell'olio schizzava da tutte le parti.

Fortunatamente mia nonna paterna e mia nonna materna hanno optato per l'opzione meno unta: con due cucchiaini fai una pallina e la tuffi dolcemente nell'olio. Alla fine le fai asciugare e le “impani” in zucchero e cannella.

Se fatta a dovere, la sfincia è quella, buona e gustosa.

Diego Sillitto

Gli agnolotti piemontesi

La cucina Torinese è ricca e molto elaborata; il risultato? Tra l'origine contadina e l'influenza della cucina francese, quindi raffinata.

Un primo piatto classico piemontese sono gli agnolotti, una specialità di pasta ripiena tradizionale del Piemonte. Esistono molti tipi di Agnolotti. Il nome deriva dal cuoco monferrino Angiolino, la forma tradizionale è quadrata con il ripieno chiuso tra due fogli di pasta all'uovo. Il ripieno, di solito, è di carne arrosto.

Questo primo piatto è da assaggiare, sicuramente, perché è semplice, ma molto buono.

Milena Negri

Le anciue al verd

Ho deciso di assegnare la carica di patrimonio italiano alle acciughe al bagnetto verde, in dialetto “Anciue al verd”.

Ma come è possibile che un piatto a base di pesce provenga da una regione priva di sbocchi sul mare? Le dicerie abbondano, ma la più veritiera narra che venissero dalla Liguria attraverso la via salaria e ciò fece sì che il prodotto si espandesse in tutta la regione, fino a diventare un piatto tipico. Pensate che l’acciuga era un prodotto così unico che quando a casa della mia bisnonna c’erano le acciughe a pranzo si appendevano a dei fili e i suoi fratelli e lei potevano al massimo passare il pane sull’acciuga per insaporirlo un po’ e solo l’uomo di casa (il padre) aveva il permesso di mangiarle.

La ricetta del bagnetto verde è molto semplice e alcune volte lo facciamo anche in casa, gli ingredienti sono:

- Acciughe
- Un mazzetto di prezzemolo
- Uno spicchio d’aglio o più
- Olio extravergine d’oliva

Vediamo adesso la preparazione: per prima cosa bisogna dissalare, pulire e dividere in filetti le acciughe, successivamente dovrete pulire il prezzemolo, e con la mezzaluna realizzare un trito molto fine e poi aggiungere al trito del prezzemolo quello dell’aglio con dell’olio extravergine. L’ultimo passo è quello di stendere il composto su tutte le acciughe e aspettare ventiquattro ore per godervi a pieno il vostro antipasto piemontese fatto in casa!

Come ciliegina sulla torta, o meglio sull’acciuga, volevo aggiungere che ho scelto questo piatto perché penso sia molto importante per i fondamenti della cucina piemontese e perché sono davvero orgoglioso di essere nato in questa regione, la mia regione, il Piemonte.

Gabriele Genero

La Valle dei Templi

L'Italia è un paese ricco di storia e cultura e pieno di luoghi magnifici come “La Valle dei Templi” un pezzo di storia ancora terreno e trasformato in sito e parco archeologico. Io consiglierei agli stranieri e ai turisti di andare a visitare “La Valle dei Templi” che si trova a Agrigento, in Sicilia. La “Valle dei Templi” è un'area archeologica caratterizzata dalla grande quantità di templi dorici del periodo ellenico, dall'eccezionale stato di conservazione.

Corrisponde all'antica Akragas, detta “La terra di Persefone”, monumentale nucleo originario della città di Agrigento; oggi è parco archeologico regionale.

Dal 1997 l'intera zona è stata inserita nella lista dei patrimoni dell'umanità.

Il parco archeologico e paesaggistico della “Valle dei Templi”, con i suoi 1300 ettari, è il sito archeologico più grande del mondo.

Ci sono ben dodici templi in ordine dorico, tre santuari, una grande concentrazione di necropoli, opere idrauliche, fortificazioni, parte di un quartiere ellenistico romano costruito su pianta greca e due importanti luoghi di riunione: l'Agorà inferiore, non lontano dai resti del tempio di Zeus Olimpio, e l'Agorà superiore, che si trova all'interno del complesso museale, un Olympeion, un campo detto “dono di nozze a Persefone da parte di Zeus” e un Bouleuterion, sala del consiglio. Questo sito archeologico ricco di cripte, fosse sepolcrali, monumenti, resti archeologici.... È un posto, una meta meravigliosa.

Non l'ho mai visitata personalmente, ma vorrei farlo e la consiglio alle persone appassionate di storia e architettura come me.

Sheimà Ben Said

Noli

Noli è un paesino che si trova nella parte occidentale della Liguria, vicino a Savona, accanto a Spotorno.

Io a Noli sono molto affezionata, ci vado da quando sono piccola, nella casa che appartiene alla mia famiglia dai tempi dei miei bisnonni, che spesso vado a trovare al cimitero, poco distante, passando per una bella passeggiata in salita con, a tratti, dei punti panoramici. Abbiamo un appartamento vista mare e, ogni mattina, appena sveglia, non vedo l'ora di tirare su le tapparelle per godermela. Sotto casa mi piace passeggiare sulla stradina accanto alle spiagge, mi piace sentirmi serena, sentire il venticello che mi passa tra i capelli, rimanere a guardare il mare, come prendono vita le onde, con la loro schiuma che mi fa sempre sorridere. Credo che il mare sia l'ambiente in cui preferisco stare, mi dà sempre un tocco in più di felicità.

Prima di arrivare al centro di Noli, passiamo spesso per una stradina, piena di palme che, per una malattia, sono state decapitate, rimanendo senza la parte verde.

Il centro di Noli è molto grazioso, con piccoli negozi colorati e tante focaccerie che mi fanno venir fame. Il punto d'incontro di tutti è di sicuro la piazzetta con la grande chiesa e accanto una specie di luogo usato per gli skateboard e monopattini. Ma quello che adoro nel centro di Noli è passare tra i caruggi e sapere di non perdermi mai, perché alla fine portano tutti allo stesso posto.

A Noli, quando vado, se non è estate, spesso passiamo intere giornate a fare lunghe passeggiate, fino a Spotorno, oppure, fino al “semaforo”, il punto d'incontro per andare a Varigotti.

Da lì, su in cima, ci sono dei luoghi panoramici fantastici, ed è lì che capisco quanto sia immenso il Mediterraneo. Inoltre, tutti gli anni, si svolge una passeggiata lunga una dozzina di chilometri tra le colline di Noli e degli altri paesi confinanti, con vari punti di ristoro dove mangiare e riposarsi. Questa passeggiata si chiama Passeggiata Dantesca, chiamata così perché Dante nel Purgatorio racconta di essere passato di qui.

In una statistica, Noli è il dodicesimo borgo medievale più bello d'Italia. Noli potrà sembrare che sia piccola, con poche cose da fare, ma per me è sempre uguale e sempre diversa.

Benedetta Rivetti

La stampa

Per arrivare alle conoscenze tecnologiche che abbiamo oggi ci sono stati numerosi passaggi fondamentali che hanno permesso a molte scoperte di svilupparsi.

La prima invenzione è la stampa, che ha permesso a tutte le persone che sapevano leggere, di conoscere il patrimonio culturale. La stampa, dapprima detta a caratteri mobili, poi diventata elettrica, come tutti ormai la conosciamo, è stata fondamentale per lo sviluppo della cultura personale, prima solo dei libri sacri come la Bibbia, poi con i libri di letteratura.

La stampa ha risparmiato il lavoro di trascrizione molto faticoso che i monaci facevano trascrivendo le Sacre scritture, che anche senza doverle copiare vivevano una vita già abbastanza dura e noiosa.

La stampa a caratteri mobili viene inventata da Gutenberg nel 1456. Nacquero le officine di stampa in tutta Europa, soprattutto in Germania e Italia, che ne contavano ben 20 per Paese.

Venne subito fatta conoscere in Italia tramite dei tipografi tedeschi. La prima opera stampata di cui si ha testimonianza certa fu un'antologia di testi di Cicerone.

Nel 1800 viene inventato il motore a vapore, che viene usato per far sì che la stampa divenisse più comoda per chi la usava. Viene inventata più precisamente nel 1824 da Koenig. Il primo testo stampato fu il “Times”, giornale di Londra. Purtroppo non si sviluppò anche in Italia.

Poi venne inventata la stampante, quella che tutti conosciamo, nel 1876. Si diffuse molto in fretta in tutto il mondo.

LEONARDO ANGELILLO

Il mio piatto preferito

Caro Tony,

Oggi ti voglio parlare di uno dei miei piatti preferiti: il vitello tonnato.

Le origini di questo piatto sono molto antiche, ma visto che le mie conoscenze in questo campo sono scarse posso solo dirti che il vitello tonnato è un piatto tipico e buonissimo della mia regione, il Piemonte, e che è nato a Cuneo intorno al 1700 e che venne menzionato per la prima volta nel 1891 da uno chef cuneese nel suo libro di cucina. Questo piatto, oltre a essere uno dei miei preferiti, è anche molto importante perché fa parte della tradizione di famiglia; infatti, da anni mia nonna per le feste natalizie e pasquali prepara sempre così tanto vitello tonnato che ne basterebbe per un esercito affamato.

La nonna ci dice sempre che questo piatto è “di famiglia” e che dobbiamo imparare a mescolare l’acqua con la maionese, il tonno e qualche capperi per rendere tutto più gustoso e infine ci ribadisce sempre che dobbiamo impararlo in fretta perché lei ha già una certa età e papà è un po’ negato a cucinare.

Adesso non ho altro da aggiungere perciò spero che tu possa venire al più presto in Italia e assaggiare questa prelibatezza che in Inghilterra non possono rifare.

Nicolò Lunardi

La bagna càuda

L'Italia è un paese, spesso elogiato dagli stranieri, che rende noi italiani fieri.

È ricca di paesaggi, ambienti bellissimi, possiede un patrimonio artistico vario ma è anche famosa in tutto il mondo per le sue tante prelibatezze in cucina.

Ad esempio chi visita il Piemonte non può non assaggiare la bagna càuda che è una tipica specialità gastronomica della cucina piemontese.

È un piatto tipico del periodo della vendemmia, quindi se la volete gustare dovete arrivare in autunno ed in inverno. Una delle leggende sulla sua nascita vuole che venisse preparata per ricompensare i vendemmiatori del lavoro.

La bagna càuda nasce all'epoca dei Savoia, periodo storico in cui in Piemonte era facile ottenere acciughe provenienti da Nizza, a quell'epoca un porto sabauda; a quei tempi si diffuse nelle classi medio-basse, ma non in quelle alte perché era considerato un piatto povero, soprattutto per l'utilizzo dell'aglio. Ora la bagna càuda è molto diffusa soprattutto in Giappone ed in tutta Italia; la sua preparazione richiede in media tra gli uno e i due giorni.

La bagna càuda è una salsa calda a base di aglio, olio e acciughe, il tutto cotto molto lentamente. Volendo si possono aggiungere agli ingredienti di base anche burro, panna da cucina, latte e noci tritate. In cucina si diffonde un profumo inconfondibile che fa venire l'acquolina in bocca!

Ogni commensale ha un apposito contenitore in terracotta che si chiama *fojot* formato da una ciotola in terracotta smaltata, che contiene la salsa, con al di sotto uno spazio per tenere un lumino acceso che la tenga sempre calda.

Si consuma intingendovi vari tipi di verdura di stagione sia cruda che cotta: patate, carote, cipolle, cavolfiore, cavolo verza verde e viola, finocchi, sedano, rape, topinambur, peperoni, rapanelli e tante altre. Le verdure sono sistemate in recipienti e con i loro colori colpiscono prima l'occhio del gusto...

Se a qualche palato raffinato non piacesse il gusto dell'aglio o se qualcuno fosse intollerante, ultimamente sono nate ricette alternative che permettono di prepararla anche senza.

Ho scelto questo piatto perché fin da quando ero piccolo mia nonna me lo preparava per poi mangiarlo tutti insieme in famiglia, ed ho sempre gradito molto questo piatto.

E allora cosa aspettate?

Venite a gustarla!

Pietro Isnardi e Alessia Casassa

Il cri-cri

Forse non tutti conoscono la tenera storia dell’origine del nome del cri-cri, il timido cioccolatino che si veste da caramella con le sue carte.

La leggenda narra di una giovane ragazza di nome Cristina che abitava a Torino alla fine dell’Ottocento e che si guadagnava da vivere cucendo splendidi abiti per le signore dell’alta società sabauda. Cristina aveva un fidanzato, uno studente torinese che la chiamava con il diminutivo di “Cri”. Ogni volta che i due avevano un appuntamento, il ragazzo si fermava prima in una pasticceria della zona dove comprava questi deliziosi cioccolatini ricoperti di zucchero. La commessa della pasticceria, che li conosceva entrambi e che aveva visto nascere il loro amore, sapeva come lui fosse solito chiamare la sua fidanzata, così ogni volta che il ragazzo andava a comprare le praline lei gli chiedeva

“Cri?” e lui rispondeva con un sorriso innamorato “Cri!”.

Il proprietario del negozio, assistendo più volte a questa scena, in onore dei due innamoratissimi ragazzi decise di ribattezzare i suoi dolci cioccolatini con il nome di “cri-cri” per ricordare la semplicità e la spensieratezza di un bell’amore tra due giovani.

Il “cri-cri” è stato riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale della regione Piemonte. Ho scelto il “cri-cri” sia per la sua dolce leggenda sia per il suo gusto che tutti dovrebbero provare. Un altro motivo per il quale ho scelto il “cri-cri” è che è originario e prodotto in Piemonte, la mia regione, ma principalmente nella mia città: Torino.

Non conoscevo la leggenda del “cri-cri” fino a quando non ho dovuto fare questo tema e, dopo qualche ricerca su internet, ho scoperto questa tenera leggenda che mi ha subito attratto e che, secondo me, tutti dovrebbero “gustare”.

ELISA CARFORA