

Tempo liberato

IN VETTA

La signora del Monviso

Alessandra Boarelli è stata la prima donna a scalare la montagna da cui nasce il Po. Il Cai ricorda l'ascesa con il bollino rosa

di Pietro Crivellaro

Il bollino che i 320 mila soci del Cai hanno applicato sulla tessera riporta quest'anno un Monviso tinto di rosa. Si intendono così annunciare le celebrazioni del 150° anniversario della prima ascensione femminile dell'imponente piramide da cui nasce il Po. Un nutrito programma di mostre, incontri e proiezioni sta entrando nel vivo in questi giorni. La storica impresa fu compiuta il 16 agosto 1864, dalla gentildonna d'origine torinese Alessandra Re sposta Boarelli che aveva allora 26 anni ed era già madre di due bambini. Il marito, possidente e sindaco di Verzuolo che sorge allo sbocco della val Varaita nei pressi di Saluzzo, annotò sul registro dei conti la spesa di 219 lire per «salita in 2 al Viso, vettura, guida e cibarie». Non fu lui ad accompagnare la moglie, ma un'altra donna, oltre naturalmente alla guida locale, a cui diede man forte il vicario di Casteldelfino don Galliano. Con la gentildonna di Verzuolo salì in vetta la «damigella» di 14 anni Cecilia Filia, nativa di Martignana Po e figlia del notaio di Casteldelfino, presumo più in funzione di cameriera che di vera compagna.

Più che logico per il Cai, che lo scorso anno ha festeggiato il 150° anniversario di fondazione in seguito alla famosa «riconquista» del Monviso capeggiata da Quintino Sella, celebrare quest'anno la nascita dell'alpinismo femminile, mentre si appresta a ricordare nel 2015 la conquista del Cervino, vicenda celebrata che nasconde sorprendenti risvolti patriottici con la regia dello statista e alpinista biellese. Se le ricorrenze legate al 1865 e al 1865 sono capisaldi della storiografia dell'alpinismo nazionale, la celebrazione della prima ascensione femminile è piuttosto una novità, dovuta da un lato alla diffusione delle «quote rosa» anche nel Cai e dall'altra alla recente riscoperta dell'impresa della signora Boarelli da parte



A 26 ANNI | Il 16 agosto 1864 Alessandra Boarelli arrivò sulla vetta del Monviso con una guida e una fanciulla di 14 anni

dei discendenti. Alludo soprattutto alla pronipote Francesca Quagliotti, professoressa di matematica e fisica al liceo di Saluzzo, che ha creato su Internet il sito www.alessandra-boarelli.it. Mentre cambia e si evolve la mentalità nel mondo della montagna e nelle sezioni Cai, si va a scavare nel passato alla ricerca di origini e fondamenti storici.

Ma ritengo che per la rivalutazione di Alessandra Boarelli prima alpinista italiana sia stato decisivo il bivio fisso a lei intitolato una decina d'anni fa sulla sponda del lago inferiore delle Forciolline, a 2820 m di quota nell'alta valle Varaita. La signora Quagliotti

IL FESTIVAL

Oggi a Verbania alle 17,45 presso la Società Operaia (Via 42 Martiri, 94) Pietro Crivellaro parlerà di «Henriette d'Angleville, la prima alpinista (1839)» nell'ambito dell'ottava edizione di Letteratura, il festival letterario di montagna, viaggio e avventura. Il festival si sposta nei weekend successivi nelle valli vicine: a Domodossola il 4 e 5 luglio e sul Lago D'Orta il 13 luglio.

mi precisa che il piccolo rifugio non custodito con una dozzina di posti letto è stato realizzato dalla comunità montana e lei si è solo battuta per farlo intitolare alla sua avvincente ascensione. I politici locali in verità non hanno compiuto sforzi speciali accogliendo la proposta, visto che l'idea originaria risale a Quintino Sella, si parva licet. Quel pianoro accanto al laghetto delle Forciolline, chiamato localmente «maitra», venne da lui battezzato «maitra Boarelli» nella famosa lettera *Una salita al Monviso*, resoconto della vittoriosa ascensione compiuta nell'agosto 1863 da cui due mesi dopo sarebbe nato il Club Alpino.

Occorre sapere che, prima del successo del 1864, la gentildonna di Verzuolo aveva già partecipato a un tentativo al Monviso pochi giorni prima della comitiva Sella, la quale piantò la tenda e si accampò nello stesso pianoro. Ho ricostruito i precedenti, i vari tentativi e il contesto della «riconquista» italiana del Monviso - già salito dagli inglesi Mathews nel 1861 e Tuckett nel 1862 - nell'edizione della *Lettera del Monviso* pubblicata da Tararà di Verbania nel 1998. Per questo non credo che il tentativo Boarelli dell'agosto 1863 sia fallito solo per il maltempo, come si tende a sostenere oggi, dopo che le sezioni Cai della val Pellice hanno celebrato i meriti del loro compaesano Bartolomeo Peyrot che fu il primo italiano sul Monviso già nel 1862 come portatore di Tuckett e fu poi poco brillante guida del tentativo Boarelli e compagni. Tentativo fallito per mancanza del povero Peyrot, racconta e argomenta chiaramente nel suo resoconto Sella che di alpinismo si intendeva ed era informato dal cavalier Giacinto di Saint Robert, aggregati alla vittoriosa comitiva con il più noto fratello conte Paolo, subito dopo il fallito tentativo guidato da Peyrot.

Perché la signora Alessandra Boarelli, che qui vediamo elegantissima in crinolina, affrontò il rude cimento tipicamente maschile di tentare il Monviso nel 1865 e coronò il suo intento nell'agosto 1864? Sappiamo che era una donna colta e aggiornata, che scriveva sia in francese sia in inglese. Ma per definire meglio le sue motivazioni bisognerà scavare nelle carte di famiglia. Per ora il precedente più illustre e documentato resta quello della gentildonna francese Henriette d'Angleville che nel 1838 scalò il Monte Bianco, peraltro trent'anni dopo la cameriera di Chamonix Maria Paradis. Ho curato qualche anno fa per i Licheni l'«Vivalda» la riedizione del suo resoconto *La mia scalata del Monte Bianco*, tuttora distribuito da Priuli & Verlucca.

crivelp@libero.it

IL NUOVO LIBRO DI

ROBERTO NAPOLETANO VIAGGIO IN ITALIA

I luoghi, le emozioni, il coraggio di un Paese che soffre ma non si arrende.

f /RizzoliLibri @RizzoliLibri

Rizzoli

IN LIBRERIA E IN EBOOK



CALALÙ
di Donata Marrazzo

Maghetto di zucchero

Incantesimi, Trasfigurazioni, Pozioni, Erbolgia, Astronomia, Volo sui manici di Scopa: una scuola di stregoneria che si rispetti richiede molta disciplina per ciascuna materia. «Che cosa ottengo se verso della radice di asafetide nel polvere dentro un infuso di artemisia?». E «dove guarderesti se ti dicessi di trovarti una pietra bezoar?». Il professore Piton insegna «la delicata scienza e l'arte esatta delle Pozioni» alla scuola di magia nel castello di Hogwarts. Ed è un tipo severo. «Io posso insegnarvi a imbottigliare la fama, la gloria, addirittura la morte».

Atmosfera da saga letteraria fantasy - qua e là anche un po' di Shakespeare, Kafka, Dickens, Milton - con Harry Potter e la pietra filosofale. Il piccolo mago creato da J.K. Rowling affina l'arte cui è predestinato anche con le lezioni di Trasfigurazione della professoressa McGonagall, del balzubente Raptor e di Vilius, minuscolo maestro di Incantesimi.

Tra gufi portate, scope che volano, quadri che scappano, rospi in fuga con peli di unicorni, le caramelle ai cavolini di Bruxelles non fanno gola nemmeno agli aspiranti maghi della scuola. Più stuzzicanti le gelatine tuffigati (proprio tutti, anche al legato e spinaci), la burbolla, gomme bolle bollenti, cioccorane con figurine di streghe famose, accotti di zucca, polentine, bacchette magiche alla liguriana. Più rassicuranti le caramelle mou fatte in casa, regalo di Natale per Harry insieme al mantello per sparire («qualcosa di fluente, grigiogiarso») appartenuto al padre.

Caramelle lo zucchero in un pentolino con l'acqua e qualche goccia di limone. In un altro scaldate la panna con la vaniglia. Raggiungi il bollore versata sul caramello, aggiungendo il miele e mescolate. Gioacete il composto a fiamma dolce fino a farlo addensare. Versatelo negli stampi e lasciate raffreddare le caramelle.

Ingredienti:
200 g di zucchero semolato,
2 cucchiaini di acqua, 200 g di panna
fresca, 100 g di miele millefiori,
vaniglia, limone.

A ME MI PIACE
di Davide Paolini

Se il vino è vintage

«Mala tempora currunt», così volge al passato. Il «vintage» trionfa nel costume: dal cibo alla moda, dal design al cinema. Si guarda indietro per cercare certezza, ritrovare radici, sicurezza, ma è un'utopia perché forse non è stato sempre così («chi vuol essere lieto sia: di doman non c'è certezza»). Anche la cucina e soprattutto il vino non fanno eccezioni.

Al suono di tamburi e squilli di tromba arrivano sul mercato con grande successo i vini fermentati nelle anfore, una metodologia che trova le sue origini lontane in Georgia, nel Caucaso meridionale. Al di là della qualità dei vini prodotti con tale sistema da cui prendono vita bianchi eccellenti (ma anche qualche rosso) ma pure vini difettosi. L'anfora rappresenta un ritorno al passato, a un periodo, vissuto forse, come felice.

Dall'anfora, ma pure dal legno (botti grandi) prendono vita quei vini bianchi, definiti con un termine infelice: «orange», che non vorremmo usare, ma ormai identifica uno stile di vinificazione che dona vini dall'accento color arancione. Niente di nuovo in Friuli Venezia Giulia dove il Pinot grigio è tradizione che assume il colore «ramato», ma forse una realtà poco nota, perché non ha mai pubblicizzato questo vino come «orange». Oggi è diventato di moda, da cui «la tradizione è una innovazione riuscita».

Ancora un ritorno al passato sono i vini col fondo (*sur lies* per i francesi dove è una pratica tradizionalmente adottata in Borgogna), soprattutto il Prosecco. Si tratta di imbottigliare in clima primaverile, favorendo la rifermentazione spontanea in bottiglia (in luogo dell'autoclave), prodotta dai lieviti sugli zuccheri residui, il vino sarà torbido e particolarmente secco con una capacità maggiore all'avecchiamento. Sine qua non!

Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio24

PROGETTO USE-IT

Lo spirito della città in una mappa

di Camilla Tagliabue

Appuntava Flaiano: «Le città mai viste, arrivarono, mi preoccupavo come vere e proprie persone». Per vincere timidezza, diffidenza e fisiologico spavento di stato creato Use-it, un network europeo di promozione del turismo giovanile, nato a Copenhagen nel 1971, esteso poi ad altre capitali europee e diventato associazione no-profit nel 2008:

o agli aderiscono alla rete oltre 30 città, tra cui Firenze, Bologna, Torino, Bari e Milano, che si è appena affiliata «al grido di "Free superior and show it to everyone" ("Sentiti superiore e mostralo a chiunque)". L'imperativo di Use-it, infatti, è "Comportati come un residente": questo ufficio di promozione turistica 2.0 non intende solo fornire indicazioni utili, notizie di servizio o dritte ficcanti, ma «vuole fare uscire i giovani dalla bolla turistica, metterli in contatto con i coetanei locali per scoprire la città in modo attivo e partecipativo», si legge nel portale online. «Use-it è essenziale come un amico indigeno, che ti guida in città, ti scarabocchia una cartina con i luoghi da non perdere e ti dà appuntamento nei locali à la page. Perciò Use-it lavora sempre con redattori locali per garantire che le informazioni siano pertinenti con il target giovanile e, soprattutto, costantemente aggiornate».

Diventato quasi un marchio di qualità, Use-it è un format che si declina e adatta a ogni metropoli aderente: ad esempio, a Oslo, Rotterdam e Bruxelles, ci sono sportelli informativi, guide gratuite e siti web dedicati. Altre, invece, vengono soltanto distribuiti materiali e cartine: «Ogni inizia-

tiva targata Use-it segue le linee-guida del territorio, ma i consigli provengono dai governi locali: questo spiega perché alcuni progetti sono più floridi di altri, benché tutti condividano la stessa filosofia no-nonsense». Il progetto è dedicato insomma a tutti i turisti giovani e «non privi di senso» («sensatissimi», volendo tradurre il gioco di parole «no-nonsense»): imberbi giramondo con pochi spiccioli, poco tempo, ma molta aspettativa. E non si tratta di un piccolo gruppo o di un'élite, ma del 20% circa dei viaggiatori, che scelgono di vivere la città brulicante e in continua trasformazione,

con i suoi riti, mode e tribù urbane. A Milano, per ora, è stata creata una mappa, in formato pdf online e cartacea: «Grazie all'aiuto del Comune e di Esterni, la cartina è stata stampata in 20.000 copie e distribuita gratuitamente nei punti di informazione turistica, negli ostelli e in altri luoghi del turismo giovane, alternativo e indipendente. L'obiettivo è trovare nuovi finanziamenti per poter implementare il progetto e avviare l'edizione 2015», spiega Anna Rasmìni, una dei creativi creatori di Use-it: «Milano: 7 amici che hanno in comune non sono la milaneseità, ma anche il non aver mai fatto una mappa in vita loro». Con lei hanno lavorato Tomaso Musico, Giuseppe di Lerna, Federica Chierici, Silvia Piombo, Serena Pulga e Federico Demartini, che hanno realizzato una cartina davvero originale, graffiante e utile: «Ogni mappa deve racchiudere lo spirito della città che racconta, con una buona dose

di ironia e una ancora maggiore di orgoglio: ad Anversa consigliano di farsi i baffi e visitare i mercati del Panisquary, a Ginevra fanno da padroni la musica elettronica e la bakery... Noi abbiamo deciso di mettere in copertina la Torre Velasca, giudicata dal Daily Telegraph l'edificio più brutto del mondo, e abbiamo scelto come mascotte un piccione sovrappeso, battezzato Ambrogio dal fan di Facebook. Questa mini-guida tascabile non è solo divertente, free and chic: è un tesoretto di meraviglie milanesi, dai panettoni ai drink futuristi ai fenicotteri di Villa Invernizzi. Con buona pace di Paolo Sorrentino e dei suoi «pink flamingos» appollaiati sulle terrazze romane.

<http://www.use-it.travel/home>
<http://www.use-it.travel/cities/decote-it/milan/>

