





# TORTONA STORIES

A project for the Monditalia exhibit at the 14th International Architecture Exhibition  
– La Biennale di Venezia. June 7th - November 23rd, 2014.

Curated by Brendan Cormier and Fabrizio Gallanti with Stefano Tropea,  
Michael Brenner, Francesca Sartori, Maria Azzurra Rossi.  
Photography by Filippo Romano and Daniele Iodice

Un progetto per la mostra Monditalia alla 14esima Mostra Internazionale di Architettura  
La Biennale di Venezia, 7 Giugno – 23 Novembre 2014

A cura di Brendan Cormier e Fabrizio Gallanti con Stefano Tropea,  
Michael Brenner, Francesca Sartori, Maria Azzurra Rossi.  
Forografie di Filippo Romano e Daniele Iodice

Tortona Stories is an exploration of the Italian countryside through the transect of mountaintop to river plain. The project traces discrete phenomena in the Tortona region, where entrepreneurs and businesses, motivated by economic, administrative, and cultural forces are shaping the countryside through the products they make. Tortona Stories looks at how products, and by proxy the countryside, are mediated by these broader forces, manifested in a network of seemingly unrelated objects: guides, product catalogues, government laws, news clippings, prizes, brochures, etc. Ultimately, the countryside is a product of this mediation, birthed from words, images, laws, and ideas.

Tortona Stories è un'esplorazione della campagna italiana, seguendo una sezione generica che collega le montagne alla pianura. Il progetto osserva alcuni fenomeni nella zona di Tortona dove imprenditori e aziende, spinti da forze economiche, amministrative e culturali stanno trasformando il territorio, attraverso la produzione. Tortona Stories studia come i prodotti, e per cui indirettamente la campagna, siano il risultato di queste forze, che si manifestano attraverso un inventario di oggetti apparentemente incongruenti: attezzi, campioni di terreno, normative regionali ed europee, cataloghi tecnici, prove di laboratorio. In conclusione si può affermare che la campagna oggi è il risultato della mediazione tra questi elementi disparati, composta di parole, immagini, leggi e idee.

# MONLEALE, ALESSANDRIA, ITALY



# **WALTER MASSA AND TIMORASSO WINE**

Photography by Filippo Romano

## **WALTER MASSA E IL TIMORASSO**

Fotografie di Filippo Romano

Timorasso is a grape indigenous to the Tortona hills, which fell out of popularity following the phylloxera plague and the subsequent standardization of the wine industry. In 1987, in the small village of Monleale, winemaker Walter Massa began an experiment to see if he could make Timorasso a commercially viable product. Seeing the growing market for indigenous and local foods, and the possibility of marketing Timorasso as a premium varietal, Massa purchased several hectares of land to devote to Timorasso production. Since then, his efforts have been two-fold: to master the production of the wine through the careful manipulation of his territory, and to sustain the international circulation of the product. Today, the change in the landscape is both physical and cultural. Over twenty vineyards produce Timorasso, following a self regulating protocol, having therefore modified the planting layout and agricultural patterns of the hills around Monleale and the product has become a source of identity for the region.



Il Timorasso è un vitigno autoctono dei Colli Tortonesi, caduto in disuso in seguito all'epidemia di fillossera e alla successiva standardizzazione del settore vitivinicolo. Nel 1987 nel villaggio di Monleale il vignaiolo Walter Massa ha cominciato a sperimentare per capire se esisteva una prospettiva commerciale per questo vitigno. Vedendo il mercato in crescita per gli alimenti locali, e la possibilità di promuovere il Timorasso come un vitigno di qualità, Massa ha acquistato diversi ettari di terreno da dedicare alla produzione di questo vitigno. Da allora, i suoi sforzi sono stati duplici: da un lato padroneggiare la produzione del vino attraverso la manipolazione attenta del suo territorio, e dall'altro sostenere la circolazione internazionale del prodotto. Oggi, il cambiamento del paesaggio è sia fisico che culturale. Più di venti produttori hanno piantato Timorasso e seguono un regolamento auto-prodotto, modificando l'organizzazione agricola e il paesaggio delle colline intorno a Monleale: il Timorasso è diventato quindi una fonte di identità per la zona.







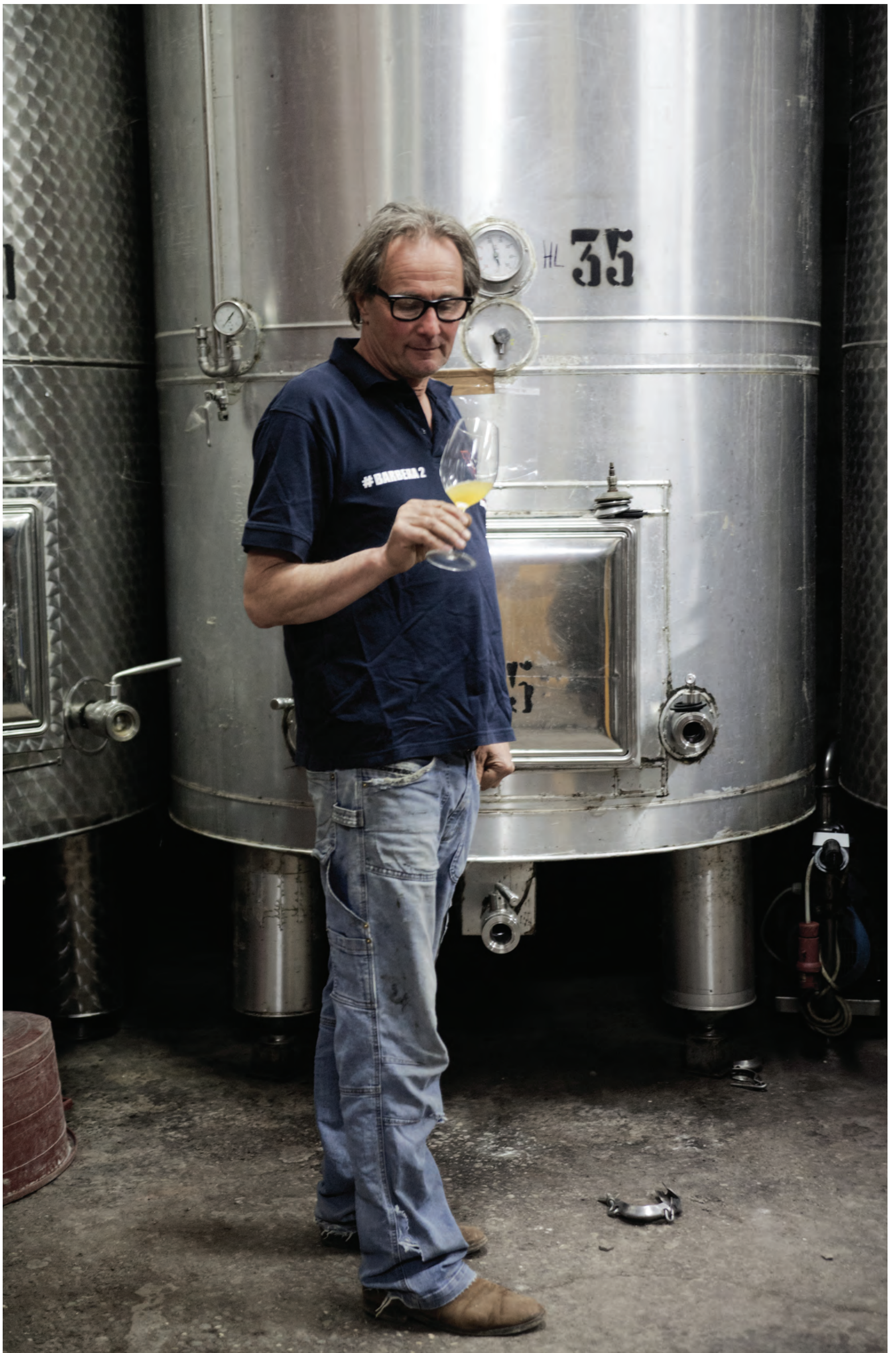
















MANNAY

MONLEALE  
13

ALLIER

Berthomieu  
France

MONLEALE  
13



CAMPOLUNGO-13

Berthomieu  
CAMPOLUNGO-13





# MONGIARDINO LIGURE, ALESSANDRIA, ITALY



# **VALLENOSTRA AND MONTÉBORE CHEESE**

Photography by Daniele Iodice

## **VALLENOSTRA E IL FORMAGGIO MONTÉBORE**

Fotografie di Daniele Iodice

Once rich from trade routes, the mountain region between Liguria and Piedmont has dramatically declined over the past decades: to escape the harsh conditions of the mountains, peasants fled the villages and have abandoned agriculture, restituting the territory to wilderness. Roberto Grattone began in the late nineties to find ways to make a business from the land. In Mongiardino Ligure, a typically semi-abandoned village, he became active in the Slow Food movement and tried his hand at several crops. Hearing that an artisanal cheese named from the village of Montébore was becoming extinct, he tracked down the last known producer, Carolina Bracco, and learned her technique. It immediately found success at local food fairs, encouraging him to turn Montebore cheese into a full-time business. Today, the Vallenostra Caseificio, where the cheese is produced, has become a pilgrimage site for cheese aficionados and a source of identity for the Tortona region. The territory around Mongiardino has become a test bed for negotiating Slow Food practices with a larger network of official regulations that control the production of food.



Storicamente territorio ricco di vie commerciali, la zona di montagna tra Liguria e Piemonte è drasticamente in declino da vari decenni : per sfuggire alle dure condizioni delle montagne, i contadini hanno lasciato i villaggi e abbandonato l'agricoltura, restituendo il territorio alla foresta, oramai selvatica. Roberto Grattone ha iniziato alla fine degli anni novanta a studiare la possibilità di rilanciare l'agricoltura di montagna. A Mongiardino Ligure, un tipico villaggio semi- abbandonato, è diventato un membro attivo nel movimento Slow Food e ha sperimentato con diverse colture. Avendo saputo di un formaggio artigianale quasi scomparso, chiamato come il villaggio di Montébore, ha rintracciato l'ultimo produttore conosciuto, Carolina Bracco e ne ha imparato la tecnica . Il formaggio ha trovato subito il successo alle fiere alimentari locali, incoraggiandolo a trasformare il formaggio Montébore in un'attività economica a tempo pieno . Oggi il Caseificio Vallenostra è diventato un sito di pellegrinaggio per gli appassionati e una fonte d'identità per la zona. Il territorio intorno a Mongiardino è diventato un campo di prova per verificare le pratiche di Slow Food con una rete più ampia di ordinamenti internazionali ufficiali che controllano la produzione di cibo.





PER LA GLORIA DI DIO E SALUTEZZA DEI SUOI CREDE  
MONS. GIOVANNI GROSSI  
FRA NOI YISSI E MORI POVERO E RICCO  
FORTE NELLA SANTA  
MORALE  
NELLA VITA E NELLE OPERE  
I PARROCCIANI VENERABILI

































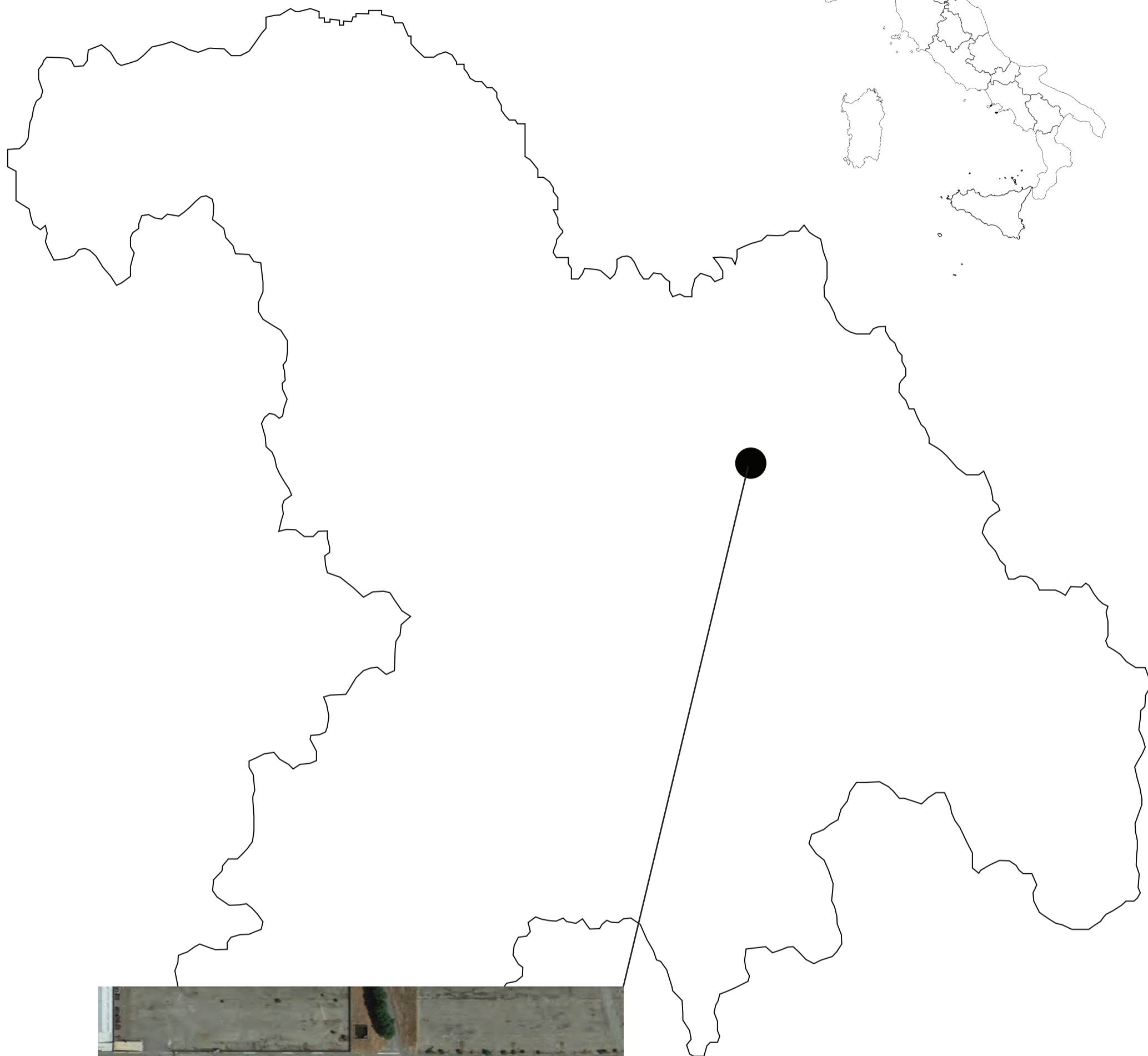








# TORTONA, ALESSANDRIA, ITALY



# **BIOCHEMTEX AND SECOND GENERATION BIOFUEL**

Photography by Filippo Romano

## **BIOCHEMTEX E IL BIO-CARBURANTE DI SECONDA GENERAZIONE**

Fotografie di Filippo Romano

In 1953, in the plains outside of Tortona, Vittorio Ghisolfi founded Mossi Ghisolfi, the first plastic packaging company to introduce PET plastic in Italy and across Europe. It quickly grew and has become one of the most significant PET producers in the world. Following increased global concern over fossil fuels and the need for sustainable practices, along with the advent of new environmental legislation, the company founded Biochemtex, a research center developing technologies based on the use of non-food biomass. Located in an anonymous business park on the edge of town, the center has developed Proesa, a patented technique to create second-generation bioethanol. As each type of crop waste is different, they currently work for clients across the world, shipping in crop samples to study how each crop can be converted into fuel. The family farm, a few kilometers away also grows crop samples for research, connecting plastic production closer to the terroir of Tortona and introducing a significant shift in the economy of extensive cultivation.



Nel 1953 nelle pianure al di fuori di Tortona, Vittorio Ghisolfi ha fondato la Mossi & Ghisolfi, la prima azienda di imballaggi in plastica a introdurre la plastica PET in Italia e in Europa. L'azienda è oggi uno dei principali produttori di PET mondiali. Seguendo l'aumento di preoccupazione rispetto ai combustibili fossili e la necessità di pratiche sostenibili, e a causa delle nuove legislazioni ambientali, la società ha fondato Biochemtex, un centro di ricerca e sviluppo di tecnologie basate sull'utilizzo di biomasse non alimentari. Situato in un business-park anonimo alla periferia di Tortona, il centro ha sviluppato e brevettato PROESA, una tecnologia per creare bio-etanolo di seconda generazione. Dato che ogni tipo di scarto agricolo è diverso, e che il centro lavora per i clienti di tutto il mondo, i campioni di raccolto sono inviati a Tortona per studiare come possano essere convertiti in combustibile. L'azienda agricola di famiglia, a pochi chilometri è utilizzata per la crescita sperimentale, collegando la produzione della plastica al terroir di Tortona e introducendo un cambiamento significativo nell'economia della coltivazione estensiva.









POWER VACUUM STATUS  
*UltiMate 3000*

Thermo SCIENTIFIC  
POWER CONNECTED STATUS  
PumpLeft Flow On 0.888 mL/min 8 bar  
PumpRight Flow On 0.188 mL/min 1.5 bar  
WA 0.01bar 100% 0.01kPa 90% 0.01kPa 10  
UltiMate 3000  
UHPLC<sup>®</sup> focused

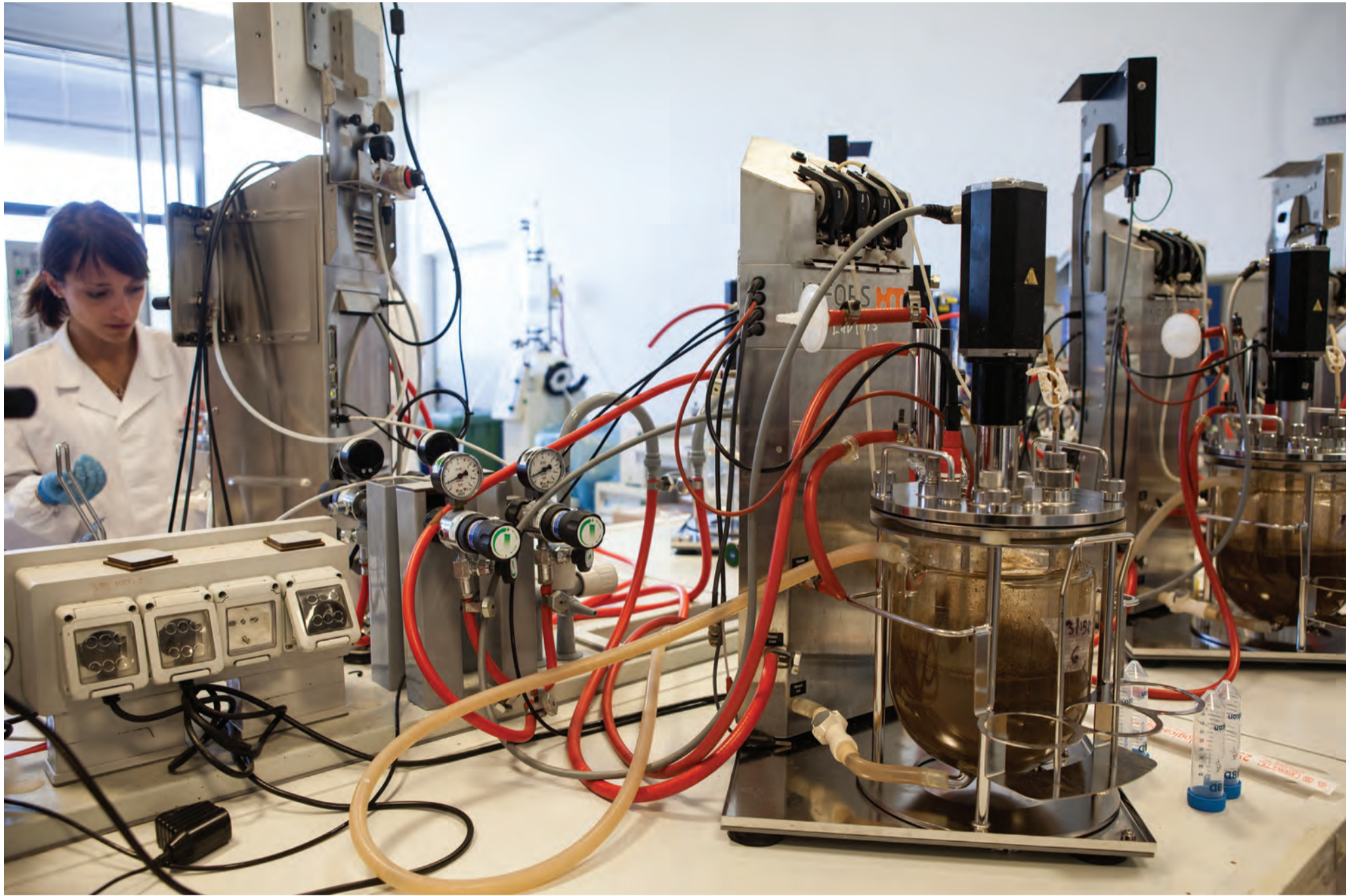
Thermo SCIENTIFIC  
POWER CONNECTED STATUS  
Sample Position Inject Volume  
R-B5 5.000 µl  
Sample 25.0 (25.0) °C Loop Inject  
UltiMate 3000  
UHPLC<sup>®</sup> focused

Thermo SCIENTIFIC  
POWER CONNECTED STATUS  
Compartment Switching Values  
30.0 °C 6-1 18-1  
Post-Column Cooler 30.0 °C (OFF)  
UltiMate 3000  
UHPLC<sup>®</sup> focused

Thermo SCIENTIFIC  
POWER CONNECTED STATUS  
DAD 5000AS  
1 210 nm 2 300 nm  
3 230 nm 4 331 nm  
SHG OFF ON VIS ON TSM V |  
UltiMate 3000  
UHPLC<sup>®</sup> focused

RefractoMax 520























## **COLOPHON**

Tortona Stories is a project produced for the Monditalia exhibit at the 14th International Architecture Exhibition – La Biennale di Venezia. June 7th - November 23rd, 2014.

### **CURATION**

Brendan Cormier, Fabrizio Gallanti

### **PHOTOGRAPHY**

Filippo Romano, Daniele Iodice

### **GRAPHIC DESIGN**

ContentContext, Michael Brenner

### **EXHIBITION DESIGN**

Stefano Tropea

### **RESEARCH**

Francesca Sartori, Stefano Tropea,  
Maria Azzurra Rossi

### **CONCETTO E CURATELA**

Brendan Cormier, Fabrizio Gallanti

### **FOTOGRAFIA**

Filippo Romano, Daniele Iodice

### **GRAFICA**

ContentContext, Michael Brennerw

### **PROGETTO D'ALLESTIMENTO**

Stefano Tropea

### **RICERCA**

Francesca Sartori, Stefano Tropea,  
Maria Azzurra Ross