

Stasera e domani l'appuntamento enogastronomico con il ristorante a cielo aperto e i menù proposti da 29 Pro loco allestiti in piazza del Palio

Il Festival delle Sagre alla radice dei sapori

L'EVENTO

Il «Festival delle Sagre» ha un passato da raccontare e un presente da testimone attivo del territorio, delle sue tradizioni e delle sue eccellenze. Dal 1974 Pro loco sono anime e custodi instancabili di una manifestazione conosciuta ben oltre i confini della provincia, capace di richiamare ogni anno migliaia e migliaia di visitatori. Quest'anno sono 29, pronte a portare la storia in tavola e nel corteo di domani, un quadro di vita curato nel dettaglio, messo in scena con amore e rigore storico.

Piazza Campo del Palio ha già cambiato aspetto: è abitata dalle «casette» che riproducono fedelmente abitazioni, rustici, osterie, con tanto di fienili e forni, con la copertura in autentici coppi, con grondaie, finestre, balconi nati dalle mani di falegnami, fabbri, muratori, anime delle Pro loco. È qui che sarà servito il grande menù del festival. Il ristorante a cielo aperto apre alle 18,30, per replicare domani a pranzo e cena, «fino a esaurimento scorte». In tavola c'è il menù della tradizione, antiche e preziose ricette tramandate di generazione in generazione e cucinate con materie prime del territorio. Ci sono i piatti «alla moda di una volta», preparati come insegnano nonni e bisnonni, e quelli dal nome

antico o piemontese come la soma d'aj e il bagnèt, ma anche fricuile, friciulin e fri-ciò, tajarin, «tortino Gianduja», belecauda (la farinata),

I piatti serviti stasera dalle 18,30, domani il pranzo dopo il corteo dei «païsan» e la cena

bunèt e l'antico «mùn», il mattone dolce delle feste nuziali. E se non è il nome, sono ingredienti e ricette a parlare astigiano, dagli agnolotti alla trippa, passando per la carne cruda e il sontuoso bollito. Alle proposte già note e apprezzate si aggiunge quest'anno qualche novità. Con le portate vegetariane debuttano quelle senza glutine in collaborazione con Asl e, soprattutto, Aic Piemonte, l'associazione di riferimento per le persone con celiachia: allo stand di Portacomaro saranno serviti gnocchi (conditi con zucchine e pancetta, o senza pancetta per i vegetariani) e crostata della merenda. Torna in tavola il bollito, ma non sarà quello di Moncalvo: assente la città aleramica, ci pensa Villanova, patria di bovini e della gallina bionda. Quarto sostituisce le tagliatelle per servire le lasagnette al ragù di cinghiale e cambia il dolce con il salato: la torta monferrina lascia spazio al pane alle noci con

salame cotto di Cornapò.

Ricco l'elenco dei piatti poveri come la trippa in umido con fagioli e pane, i crostoni del contadino, il pane abbrustolito con il pomodoro. Le materie prime sono «made in Asti e dintorni» come le nocciole e la zucca per le torte, il mais 8 file per crostate e pasta, il tartufo nero per l'uovo al tegamino. Con qualche ritocco a salire di 50 centesimi, i prezzi dei piatti vanno da un minimo di 2,50 a un massimo di 7 euro, soprattutto per i secondi. I vini sono serviti nella Cantina del Consorzio Barbera, al centro della piazza, con la possibilità di acquistare la consumazione on line.

Si confermano i servizi in piazza: area disabili e «Punto Bimbi» gestito da Utea, Croce Verde e Lions Asti Alfieri. Sospeso il mercato del sabato, sono previsti divieti di circolazione e di sosta nella zona del festival: il tratto di corso Einaudi (lato Nord) resta chiuso dalle 16 di oggi alle 22 di domani. Disponibile il parcheggio interno di piazza Alfieri, ma domani le auto in sosta non potranno uscire dal parcheggio prima delle 13 per il passaggio della sfilata.

Piazza del Palio si può raggiungere con il servizio navetta da piazza Cosma Manera (ex piazza d'Armi) e dal piazzale della piscina Asti Lido. Potenziati i servizi ferroviari da Torino. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

