7

Per Ovada ci facciamo in quattro: arriva il week end gastronomico

Come ormai tradizione i nostri militi lavoreranno in una veste un po' diversa dal solito

Fa "13" la Croce Verde. Parte infatti venerdì 20 giugno, e terrà banco fino a lunedì 23, la tredicesima edizione del nostro week end gastronomico. Siamo già al lavoro da quasi un mese.
E non solo perché la nostra festa quest'anno ha avuto un'anteprima gustosa in "piazza rossa" per "Paesi&Sapori". Proprio due giorni fa è stato allestito il capannone, lo spazio coperto nel nostro piazzale.
Il conto alla rovescia è già iniziato. Gli stand gastronomici saranno aperti sempre alla sera, anche a pranzo la domenica. E quest'anno si apre subito con il botto. Nel corso della prima serata sarà infatti riproposto lo "stoccafisso accomodato", la novità introdotta l'anno scorso che ha riscosso un notevole successo. "Ci abbiamo pensato bene – spiegano dall'ente di largo 11 Gennaio – perché la preparazione richiede molto tempo e l'impegno di tante persone contemporaneamente. Ma tutto sommato pensiamo ne valga la pena". Tra gli stessi militi, c'è qualcuno che egoisticamente spera ne avanzi un po' per la cena del dopo. L'altro piatto forte è rappresentato dai testaroli, la pasta tipica della Lunigiana tagliata a rombi irregolari da condire con il pesto. Come già fatto l'anno scorso saranno gli stessi militi a prepararli ogni mattina, curando l'impasto realizzando la prima cottura dalla quale si ricavano i tradizionali dischi circolari.
Alla sera poi vengono bolliti: un minuto nell'acqua e sono pronti! "L'impegno richiesto è molto – spiega il presidente Giuseppe Barisione – I preparativi partono molto prima e nei giorni della festa si lavora a ciclo continuo dal mattino fino allo spegnimento dei fornelli. Da quando è stato creato il nostro week end si è molto ingrandito. Ma lo sforzo è ben ripagato dalla generosità degli ovadesi che ci permettono con il loro contributo di raccogliere i fondi necessari per sostenere le attività della nostra associazione e ad acquistare materiale sanitario". Le ragioni della festa sono anche altre.
Per i volontari è piacevole presentarsi agli ovadesi in veste diversa rispetto al solito. Il lavoro comune poi cementa i rapporti e lo spirito di squadra all'interno dell'ente.
Il menù ripropone i piatti già collaudati. Per chi ama la carne: ravioli, stinco e braciole. Per chi preferisce il pesce: spaghetti ai frutti di mare, il fritto misto. E poi antipasti misti, dolci assortiti e gelato, vini dell'ovadese e birra.
Tra le iniziative collaterali, nella giornata di domenica mattina, è previsto il raduno dei trattori d'epoca, introdotto l'anno scorso. In piazza Martiri della Libertà sarà allestita l'esposizione che, come dodici mesi fa, prenderà per mano i visitatori in un viaggio curioso alle radici della cultura contadina delle nostre zone.






OVADA
SPINA
SPECIALITA'

