

Buon appetito

Le tradizioni e le atmosfere contadine rievocate dalle 24 Pro loco
Il Festival delle Sagre si apre con il corteo e poi spazio alle cucine

VALENTINA FASSIO

Custodi appassionate della tradizione, talento che si nutre di cuore e professionalità, le Pro loco raccontano la storia contadina, a tavola e insfilata: è il «Festival delle Sagre», un quadro di vita contadina curato nel dettaglio, messo in scena con amore e rigore storico.

Le 24 Pro loco sono al lavoro da settimane: comunità intere impegnate nella preparazione del corteo, utilizzando oggetti originali ritrovati in cantine e soffitte, pezzi rari ricevuti in prestito per le Sagre. In sfilata spesso c'è un paese intero, con tutte le sue generazioni. Con oltre mille figuranti, che rappresentano feste popolari, fiere e mercati, processioni, antichi mestieri, giochi di una volta, coltivazione di prodotti tipici e momenti di vita delle campagne raccontati su carri trainati da buoi o da trattori «a testa calda», con attrezzi storici, animali, auto e abiti d'epoca. Nonni e nonne hanno il piglio caparbio dei vecchi contadini, visi «da grandi», con occhi orgogliosi, quelli dei ragazzi. I nonni non rappresentano, sono la tradizione delle campagne. Siedono con naturalezza sui carri o sui trattori «a testa calda». Mettono in scena il lavoro nei campi, mestieri o feste contadine.

Oggi il corteo contadino parte alle 9,30 da piazza Marconi per proseguire in via Cavour, piazza Statuto, piazza San Secondo, piazza Alfieri, corso Alfieri, piazza I Maggio, via Calosso, viale alla Vittoria,

via Rosselli, corso Galileo Ferraris e arrivo in corso Einaudi.

La stessa cura è dedicata alla preparazione dei piatti, con materie prime d'eccellenza e rigorosamente del territorio, spesso recuperando ricette dai cassetti delle nonne. In ogni casetta il lavoro è continuo e ben organizzato. Dopo il debutto di ieri, tutto si ripete oggi, a pranzo e cena fino a esaurimento scorte. Cuochi e volontari occupano le cucine. C'è una scelta per tutti palati, delicati o più coraggiosi: dalla carne cruda agli agnolotti d'asino, dai peperoni con la bagna cauda alla carpionata, passando per tartufo e polenta, senza dimenticare dolci e dolcetti, con prezzi tra 2,50 a 7 euro. Il richiamo alla tradizione si legge anche nei piatti «alla moda di un tempo»: tajarin, bûnet, mun (il mattone dolce), plin, pan marià (pane raffermo, passato nell'uovo e fritto), bagnet, friciulin (frittini) di riso e friciula (frittella salata). I vini doc e docg di 56 cantine saranno distribuiti nelle sette postazioni gestite da Caa-Assrl: costo da 2 a 4 euro, ma bisognerà presentare il contrassegno che dimostra l'acquisto di un piatto.

Quest'anno a disposizione delle famiglie, c'è il «Punto Bimbi» allestito da Utea e Croce Verde, con Comune, Alpini, Commissione Pari opportunità. I giardini pubblici ospitano oggi il mercatino agroalimentare di prodotti locali a cura del Consorzio Euro Fiva 2000 con 20 aziende agricole e artigiane. —