

Le 29 Pro loco al lavoro in vista della kermesse del weekend
Attesi migliaia di turisti al ristorante all'aperto più grande d'Italia

Festival delle Sagre tra nuovi arrivi e grandi ritorni

L'EVENTO

VALENTINA FASSIO

Decine e decine di cuochi, oltre 50 ricette, migliaia di commensali, quintali di agnolotti, carne, polenta, dolci: da 50 anni il Festival delle Sagre è il più grande ristorante all'aperto d'Italia. Custodi appassionati della tradizione, le Pro loco raccontano la storia contadina in tavola e nel corteo di domenica, un quadro di vita curato nel dettaglio, messo in scena con amore e rigore storico. Quest'anno le Pro loco sono 28, salgono a 29 contando l'ospite Milena. Il numero delle astigiane è lo stesso dell'anno scorso, ma ci sono diversi cambiamenti tra i partecipanti. Non ci saranno Costigliole e Santa Caterina di Rocca d'Arazzo, presenza fissa fin dalla prima edizione, ma torna Villanova e arriva Castelnuovo Calcea, per la prima volta al festival. Guidata dal presidente Paolo Cannella, la Pro loco di Villanova riprende la sua partecipazione al festival dopo lo stop dal 2019. Sfilerà con il mercato della piana, con protagonisti gli animali da cortile e un omaggio alla

sua gallina bionda. In piazza proporrà un nuovo menù: insalata di gallina bionda, torte pere e cioccolato. Nell'anno del suo ventesimo anniversario, guidata da Enrico Triberti, la Pro loco di Castelnuovo Calcea «Castelneuv Brisò» ha scelto di portare in corteo «Semi di grano, semi di vita», mentre i cuochi prepareranno agnolotti al plin con ragù piemontese e Robiola con cugnà e mele.

Tra chi ha confermato la presenza, qualche cambiamento in tavola e nel corteo. A Montechiaro non ci saranno le sarte, ma l'universo femminile resterà protagonista con «Le donne al voto per la prima volta: 17 marzo 1946». La Pro loco di Montechiaro è anche una delle più moderne: avvicinandosi alla casetta i commensali avranno a disposizione un QR code per scegliere i piatti e pagare online. In tavola, si modificano anche altre proposte. Se Nizza aggiunge «l'allegro nicese» alla tradizionale belecauda, Castellero conferma i croccanti di nocciole, ma aggiunge l'arrosto di Fassona piemontese con salsa alla nocciola e panino alla nocciola. San Damiano sostituisce la torta di mele con i fricciò, mentre Tonco sostituisce la

carpionata con il Pitu (il tacchino) sfilacciato in umido su crostone di pane. Non ci sarà lo stufato di Callianetto: la Pro loco punta sul primo, con agnolotti al burro e salvia. I piatti del grande ristorante a cielo aperto hanno prezzi che vanno da un minimo di 2,50 euro a un massimo di 7, costo che tocca soprattutto i secondi. Cambia la distribuzione del vino. Dalla ripresa dopo il Covid, non è più affidata alle Pro loco, ma a «punti» gestiti da associazioni di categoria o consorzi: quest'anno sarà un'unica grande struttura al centro di Campo del Palio con gestione del Consorzio Barbera. L'organizzazione del villaggio è la stessa del 2024: verrà occupata l'intera piazza, ma con le casette raggruppate in quattro isole, con tavoli sistemati sotto i viali alberati. A disposizione dei visitatori il «Punto Bimbi» e l'area disabili gestiti da volontari Utea, Croce Verde, Lions Asti Alfieri, Commissione Pari Opportunità della Provincia. Domenica il corteo contadino partirà alle 9,30 da corso Matteotti: è possibile assistere alla sfilata dalle tribune di piazza Alfieri, con ingresso a 5 euro (alla biglietteria di via Leone Grandi). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le casette
in piazza del Palio
saranno suddivise
in quattro isole

