

## Andar per sagre Tra camelie e cioccolata

a cura di Patrizia Bertolo

Fatevi coraggio, la primavera è alle porte: stamattina ho trovato, tra l'erba secca dell'inverno, una timida pratolina che se ne stava nascosta bassa bassa a crogiolarsi al primo tepore del sole.

La natura segue il suo ritmo e, in questo mondo di plastica, fa un immenso piacere!

Dunque proiettiamoci sereni e fiduciosi negli appuntamenti che il prossimo mese di aprile ci riserba.

Cercherò di metterli in ordine cronologico, così da permettervi di programmare meglio le vostre scelte: si parte.

### Torino

dal 24 marzo al 2 aprile  
Cioccolato

Ormai dietologi, psicologi, nutrizionisti e maitres chocolatiers concordano sul fatto che il cioccolato, in giuste dosi, è la cura contro tanti malesseri del nostro tempo, che ci sottopone a ritmi serrati e a continui contrasti. Solido, liquido caldo e fumante, bianco, fondente, al latte, arricchito di nocciole o di

peperoncino, il cioccolato riporta il buon umore, favorisce i rapporti interpersonali, ci rimette in sesto.

Cosa aspettiamo, allora: tutti in piazza San Carlo, dove un ricco programma di incontri, degustazioni, gare con parole e musica ci attende.

Da non perdere, poi, la "Notte Fondente" che si terrà il 25 marzo, con degustazioni di cioccolata calda nelle piazze della città tra musica e spettacoli.

### Verbania Pallanza dal 2 al 3 aprile

#### Mostra della camelia

Villa Giulia, signora delle camelie

Ha un dolce nome di donna, Giulia, la Villa dove si svolge l'ormai celebre mostra della camelia, splendido fiore dai mille colori.

Affacciata sul Lago Maggiore, recentemente restaurata, Villa Giulia accoppia il suo fascino a quello della camelia, protagonista di questo appuntamento. Nei saloni della nobile residenza verranno esposti 250 esemplari di cultivar di camelie,

provenienti dalle aziende florovivaistiche, da collezionisti privati e dalle ville più prestigiose del Lago Maggiore.

Se volete tentare di riprodurre nel vostro giardino un angolo di Villa Giulia, è previsto un punto vendita diretto di piante di camelie, di libri a soggetto floreale, di fotografie; potrete anche avere consigli sulla coltivazione o seguire dibattiti in tema.

### Romagnano Sesia il 13 e il 14 aprile

#### Rappresentazione della Passione di Nostro Signore

E' dai primi anni del 1700 che a Romagnano Sesia si rivive la Passione di Cristo tra le vie cittadine. Era solo un borgo, allora, quando l'Italia era sotto il cattolicesimo dominio spagnolo.

Le cerimonie iniziano il Giovedì Santo con la rappresentazione dei quadri viventi, raffiguranti i momenti cruciali della Passione: il tradimento di Giuda, l'ultima cena, la cattura di Cristo nell'orto dei Getsemani. La mattina del Venerdì

Santo gli abitanti di Romagnano Sesia vengono svegliati dal suono dei tamburi; si crea così un corteo che trasporta il letto di Gesù morto, mentre nel pomeriggio riprende la rappresentazione dei quadri viventi fino alla crocifissione.

La lunga e dettagliata cerimonia riempie i cuori di tutti i presenti, credenti o no, di viva emozione.

### Oleggio (No) 16 aprile

#### Corsa della torta

Più che l'onore poté il digiuno... Su questa manifestazione, che si svolge il giorno di Pasqua, sono molte le leggende che la comunità ha intessuto.

Documenti storici ben accreditati, ne parlano già dal lontano 1500.

La più accreditata tra tutte narra che, nella notte dei tempi, soldati stranieri allo sbando, dediti a rapine e saccheggi, abbiano assediato il borgo di Oleggio, impedendo agli abitanti, chiusi al sicuro dentro le mura e pronti a difendere fino allo stremo la loro libertà, di uscire per gli approvvigionamenti.

L'assedio durò a lungo, sorprendendo gli assediati e portando allo stremo entrambi le fazioni.

Il capitano nemico, rendendosi conto della caparbità e

della determinazione dei suoi avversari, che non si sarebbero arresi tanto facilmente, decise di porre fine alla tenzone lanciando una sfida ai giovani uomini del borgo: una corsa, alla fine accettata come liberazione dall'assedio.

La fame e la sete, dunque, ebbero il sopravvento sull'onore! La tradizione vuole, perciò, che ogni anno a Pasqua abbia luogo, tra le vie di Oleggio, una corsa di 800 metri, riservata ai giovani celibi residenti nel paese.

Il premio? Una torta di frumento, in ricordo della fame patita dai loro antenati.

Dal 1970, inoltre, tutto si è arricchito con una sfilata in costume medievale, che è divenuta anch'essa una competizione nello sfoggio di abiti preziosissimi e raffinati, e di coinvolgenti rappresentazioni storiche.

### Pamparato (Cn) 16 aprile

#### Mestieri in fiera

Stalle e cantine riprendono vita

Cronache del '700 riportano minuziosamente i dati economici del villaggio di Pamparato, indicando tra le principali fonti di sostentamento l'attività legata alla scultura di attrezzi e suppellettili in legno.

La tradizione rivive, ogni

anno, il giorno di Pasquetta, quando a Pamparato si porta indietro la lancetta del tempo, facendo riecheggiare negli scantinati, nelle stalle, nelle cantine con le antiche volte a botte in pietre a vista, i colpi dei martelli dei fabbri, degli scarpellini, degli scultori, le voci degli impagiatori e dei vetrai, tornati come per incanto agli antichi mestieri.

E' un momento di vivo folklore questa rassegna nel centro storico del paese, che attira molti appassionati e che viene allietata da spettacoli e musiche in piazza.

### Alba

dal 22 aprile al 1 maggio

#### Vinum

Brindiamo nei lieti calici!

Protagonista assoluto il vino d'autore delle Langhe e del Roero.

Questa manifestazione attira migliaia di visitatori, non solo gli addetti ai lavori e non solo italiani. Si organizzano veri e propri tour dalla vicina Francia e dalla Germania, con soggiorni nei suggestivi agriturismi della zona.

Gli operatori del settore eno-gastronomico attendono con ansia questo appuntamento, per verificare l'esito della vendemmia e assaggiare il barolo e il barbaresco prodotto; i visitatori e gli amanti delle feste in genere, potranno assaggiare del "vino d'autore", accompagnato da giusti "stuzzichini" per non cadere lunghi e distesi, vittima dell'ebbrezza di più bicchieri di buon vino a stomaco vuoto.

### San Giorgio di Susa

23 aprile

#### Danza delle Spade

No, alla ius primae noctis! Nel lontano Medio Evo la vita dei semplici sudditi non era davvero facile.

Il feudatario era veramente "signore e padrone".

Se poi la giovane sposa, appartenente alla classe sociale più indifesa, il popolino, era bella e appetitosa, ecco che veniva imposta, senza possibilità di rifiuto, l'assurda e crudele legge del "Ius primae noctis", cioè il diritto del feudatario di iniziare alla vita coniugale la pulzella.

Ma non sempre andava tutto liscio, per fortuna.

A San Giorgio si ricorda proprio, con la Danza delle Spade, la ribellione del popolo a questa ingiusta legge.

La manifestazione è interpretata da sei spadonari, che indossano un suggestivo costume, i quali aprono la processione liturgica, in cui si porta in giro la statua di San Giorgio a cavallo, santo a cui, probabilmente si erano rivolti i futuri sposi del feudo per chiedere protezione nella rivolta.

Si assiste, poi, all'assalto al castello e all'uccisione del prepotente feudatario.

Il giovane sposo vittorioso viene portato in trionfo per le vie del paese, dopo aver liberato la sua bellissima e giovane amata.

### Caresana (Vc)

30 aprile

#### Palio dei buoi

San Giorgio, uccisore del drago, è raffigurato come un giovane cavaliere in groppa al suo destriero alle prese con un terribile drago, che soccombe sotto la sua spada. Eppure è un "santo contadino", ritenuto protettore delle attività agricole e di tutti coloro che a ciò si adoperano.

Una tradizione abbastanza misteriosa vuole che a Caresana, nel giorno dedicato al santo patrono, i pacifici buoi siano i protagonisti della festa, che inizia con una processione nella quale la statua di San Giorgio viene portata per le vie cittadine su un carro trainato proprio da loro.

Gli animali, poi, si cimenteranno in una breve corsa ed il primo arrivato avrà come ricompensa un'immagine del santo.

## Agnolotti d'autore

Elio Vigna, ha ricevuto il premio "Eccellenza Artigiana"

Elio Vigna, titolare del pastificio in via Roma, ha ricevuto il premio "Eccellenza Artigiana" dalla Regione Piemonte.

Il suo motto potrebbe essere "Gli esami non finiscono mai", perché Elio Vigna, titolare del pastificio in via Roma, a due anni dalla pensione, ha ancora voglia di imparare, di tenersi aggiornato.

Con la cognata Maria Antonietta Mastellotto, sua valida collaboratrice e consigliera, conduce il laboratorio artigianale di pasta fresca.

E' stata la mamma Caterina

ad aprire il pastificio nel 1964 nei locali dove ancora oggi Elio sforna i suoi agnolotti, gli gnocchi, le tagliatelle, la "polenta dosa", le lasagne per vegetariani, assoluta novità inventata e elaborata proprio da Maria Antonietta.

"E' sempre stata un'azienda a conduzione molto familiare" racconta Elio. "Tutti partecipavamo. Quando c'erano gli gnocchi da preparare, se volevamo uscire, io e i miei fratelli dovevamo prima sbucciare la nostra parte di patate lesse."

Gli altri due fratelli hanno preso strade diverse. Elio ha

deciso di seguire la tradizione di famiglia ed ha imparato dalla mamma tutti i trucchi del mestiere.

"Quando è stato il mio turno, ho cercato di migliorare l'azienda, di portare il laboratorio a standard normativi. Ho una cura maniacale dell'igiene. Inoltre, degli ingredienti che uso conosco tutta la filiera: della carne, del parmigiano, della fontina (solo italiana): tutto è controllato e preciso."

Nel laboratorio di Elio anche l'umidità e la temperatura dei locali è monitorata, perché "la quantità di farina varia a seconda del tasso d'umidità, del caldo o del freddo".

Anche nel rapporto con i clienti ha una sua filosofia:

"Ho una fascia di clientela fedele nel tempo, che viene da me anche se si è trasferita a Moncalieri o Nichelino. Sono convinto che il cliente debba essere trattato non solo bene, ma benissimo. Deve instaurarsi con lui un rapporto umano."

Nell'epoca dei grandi centri commerciali, Elio è convinto che ci sia "Una riscoperta della



... e nel momento della premiazione



Elio Vigna "nell'esercizio delle sue funzioni".

a cura di Marinella

## La mia ricetta

"Le ricette della nonna"

... fine

Quando passiamo davanti ad una panetteria e l'inconfondibile profumo ci avvolge, viene spontanea la frase: che buon profumo di pane! Il pane accompagna la nostra vita, dal primo tozzo di pane secco per rinforzare le gengive in attesa di primi dentini, al panino della gita scolastica, alla bruschetta con amici, ai crostini di un piatto di brodo caldo.

Guai a sciupare il pane! È stato uno dei primi insegnamenti dei nostri genitori, testimoni di un periodo in cui il pane era sacro e come tale veniva utilizzato fino all'ultima briciola. Questo preambolo per segnalarvi le ultime due ricette datemi dalla cara nonna Liliana di Nole.

### Cotolette finte di pane

Fette di pane raffermo, bagnarle nel latte, scuoterle, passarle nell'uovo sbattuto con un po' di sale e pepe (come al solito per ravvivare i gusti) impanare

nel panpesto e friggerle come la milanese nell'olio e burro.

### Torta ad pan (torta di pane)

300 gr. di pane raffermo, un po' di latte, 3 uova intere, 130 gr. di zucchero, 1/2 bustina di lievito per dolci, 150 gr. di misto tra nocciole, noci, pinoli, uva passa tritato un po', un cucchiaino



di cacao amaro, un bicchierino di cognac o altro liquore a piacere.

Bagnare il pane nel latte, mescolarlo bene, aggiungere la frutta secca, il cacao, il lievito, le uova sbattute con lo zucchero poi il cognac; risulterà una pasta omogenea, ma ruvida, versare nella pirofila imburrata e mettere nel forno a 180° per 30 minuti, controllare che sia dorata la superficie.