

Siamo andati a quel paese

di Olimpio ed Elsa



Vogliamo offrirvi un piccolo “assaggio” di alcune sagre alle quali abbiamo partecipato l’anno scorso e per le quali crediamo valga la pena ripetere organizzando delle prossime uscite di gruppo.

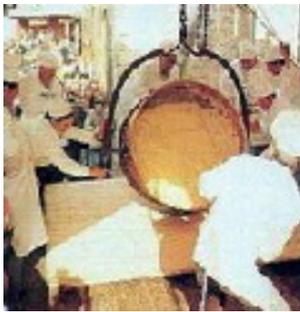
È un breve resoconto di viaggi di due-tre giorni che hanno appagato di molto i nostri sensi soprattutto il gusto, che per la verità è uno dei tanti scopi che solo due anni fa ci hanno invogliati ad acquistare un camper. Due giorni di libertà assieme a dei cari amici in un luogo turistico e con una proposta culinaria invitante, non credo serva altro. Speriamo di aver catturato la vostra curiosità e di essere riusciti a prendervi per la gola...

18-19 aprile 2009 BUBBIO (Asti) “Pulenton ad Bube”

La sagra del Polentone è la festa principale del paese di Bubbio, fissata per la prima domenica dopo Pasqua.

Derivata forse dalle antiche distribuzioni rituali di fave e lenticchie, poi sostituite dalla più recente farina di mais.

Occasione per socializzare con il “diverso” in concomitanza con l’arrivo in paese dei “magnin” (i calderai stagnatori di pentole e pa-ioli). La tradizione si ripete ogni anno e la rievocazione storica viene riproposta con grande fedeltà, c’è l’apposita confraternita “J’amis del Pulenton ed Bube” che ha il compito di vigilare affinché siano rispettati i canoni classici della festa. Piatto tradizionale è certamente la polenta che, nella sua semplicità, si associa con disinvoltura ai sapori più diversi.



Questa sagra si è a poco a poco costruita su di una leggenda che mette in evidenza il rapporto tra calderai e popolazione locale e la dura realtà della miseria dei contadini nella langa. Si racconta che tanti anni fa, in un giorno di primavera, giunse a Bubbio un gruppo di calderai; in quei giorni la situazione economico- sociale era disperata a causa dell’editto che il marchese del Monferrato aveva imposto ai cittadini per aumentare le tasse. I bubbiesi si ribellarono e, dopo che il castellano ebbe esaudito ogni loro richiesta, la rivolta si placò e il feudatario stabilì l’inizio della cottura della polenta e diede il via a una grande festa collettiva a cui parteciparono anche i calderai che crearono un paiolo di rame in cui venne cotta la polenta che venne distribuita a tutti i cittadini.

La Pro Loco la propone accompagnata da frittata di cipolle, salsiccia e sugo di funghi.

Durante questa festa il castellano ordinò che i dazi e le tasse fossero nuovamente ridotti e che la festa venisse ripetuta. Per questo motivo ogni anno viene rievocato l’evento con una sfilata di nobili e paesani che parte dal castello e giunge fino alla piazza del paese dove, per l’intrattenimento di ambo le parti e del pubblico, si esibisce una banda di sbandieratori professionisti provenienti da Asti.

La manifestazione comprende, oltre ai banchi fieristici e rappresentazione di antichi mestieri, anche una “serata magica”, la sera prima del giorno del polentone c’è la festa delle Streghe dove si può bere vino lungo le vie del paese, mangiare focacce e lasciarsi predire il futuro e leggere la mano da alcune chiromanti, oltre a spettacoli di arte varia in ambientazione medievale.

Noi abbiamo avuto l’occasione di arrivare la sera prima ed è stato come entrare in punta di piedi in un salotto dove era in corso una festa privata, presenti quasi solo i bubbiesi, gente in costume, spettacoli vari nei cortili e davanti il castello. Con pochi euro abbiamo acquistato una piccola caraffa e con questo “passaporto” abbiamo potuto assaporare del buon vino gratis per tutta la sera.

Non ci sono stati problemi per posteggiare il camper, abbiamo trovato posto sullo spiazzo antistante il cimitero, che dista 300 metri dal centro.

Recentemente abbiamo contattato i Soci della Pro Loco ed il Sindaco i quali hanno manifestato grande interesse e compiacimento alla nostra proposta di un eventuale nostro raduno sociale in occasione della prossima festa del polentone. Ci metterebbero a disposizione un’area riservata per i nostri automezzi ed organizzerebbero anche delle visite guidate in una cantina del paese, dove l’eccezionale vino prodotto attende di essere da noi gustato, e in un caseificio dove si produce l’ottima robiola di Roccaverano DOP.



18-19-20 settembre LAMON (Belluno)

“A tavola nel Feltrino, il fagiolo”

Il terzo fine settimana di settembre una tre giorni dedicata al rinomato prodotto della zona i “Fasoi con l’ocio de Lamon” con gastronomia, artigianato, mostre e folklore. Si racconta che il fagiolo fece la sua comparsa nel Bellunese 500 anni fa, quando il frate umanista Pietro Valeriano ne ricevette in dono alcuni semi da Papa Clemente VII, a patto che li coltivasse. Così fu, ed il prelibato legume arrivò nella terra bellunese trovando a Lamon il suo habitat ideale favorito dal terreno di origine prevalentemente alluvionale ghiaiosa e dal clima umido e mite.

Oggi il fagiolo di Lamon è prodotto ancora con metodi tradizionali, pazientemente coltivato e accuratamente selezionato.

Nel 1993 è nato il “Consorzio per la tutela del fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese” e nel 1996 ha ottenuto il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) dalla Comunità Europea. Durante la manifestazione è possibile acquistare il prezioso legume ed è possibile gustarlo preparato in svariati modi. Nell’ambito della manifestazione vengono inoltre proposte mostre su argomenti inerenti la storia e le tradizioni del

territorio lamonese e spettacoli di vario genere. Ampio spazio trovano anche l'arte e l'artigianato locale con intere aree della manifestazione riservate ad artigiani e scultori.

I fagioli di Lamona hanno sapore delicato buccia tenera e sottile, che lo rendono più digeribile di altri. Si compra fresco da giugno a ottobre, nelle quattro varietà principali: Spagnolo, Calonega, Canalino e Spagnolit.

L'ideale è arrivare il giorno prima e posteggiare i nostri automezzi nell'area del campo sportivo comunale dove è allestito un punto sosta camper con servizi, se invece si arriva il giorno stesso il comune mette a disposizione un parcheggio all'inizio del paese che si attraversa a piedi in quanto gli spazi si riducono data la presenza di numerose bancarelle che offrono prodotti locali quali: vino, formaggi, salumi e... fagioli oltre all'artigianato. Arrivare il giorno prima significa anche poter approfittare maggiormente delle numerose proposte culinarie offerte dai ristoranti e stand presenti. Il giorno dopo vi consigliamo di passare per la stupenda cittadina di Feltre che merita certamente una visita, dove troverete un ampio parcheggio segnalato e dedicato alla sosta dei nostri mezzi.



3-4 ottobre MONTICELLI D'ONGINA (Piacenza) "Fiera dell'aglio"

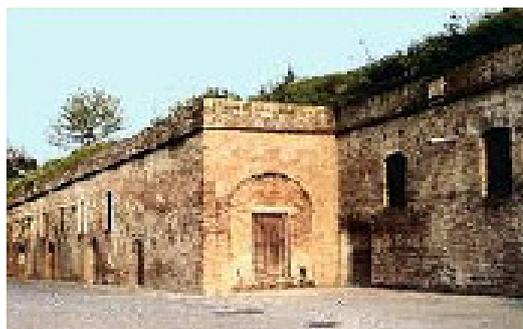
La "Fiera dell'aglio", nel mese di ottobre, è legata alla fiorente coltura locale, al prodotto simbolo del paese: l'aglio, di cui Monticelli si vanta di esserne "la capitale". Un'eccellente qualità di aglio conosciuta e apprezzata sui principali mercati internazionali. Qui le condizioni ambientali, climatiche e geofisiche concorrono a ottenere un prodotto di caratteristiche ottimali, sia per l'uso gastronomico che curativo. E' di varietà "piacentino bianco", con polpa bianca, profumata, carnosa, ricca di vitamine e sali minerali, eccezionale per finezza di aroma e soprattutto per la durata (si può conservare da un anno all'altro). Oltre a dedicare a questo prodotto una fiera, Monticelli ha stretto vincoli di gemellaggio con altre municipalità che hanno nell'aglio la loro principale risorsa produttiva: Beaumont de Lomagne in Francia - Gilroy in California - Takko Machi in Giappone.

Monticelli d'Ongina è situato in una grande ansa sulla riva destra del Po, nella parte nord-orientale della provincia di Piacenza da cui dista 23 km ed è a soli 10 km da Cremona. E' un paese di pianura molto carino, da scoprire camminando lungo i suoi portici ombreggiati o esplorando in bicicletta i suoi argini silenziosi, soprattutto nella vicina Isola Serafini può essere fonte di grande piacere per la calma, la maestosa bellezza del paesaggio fluviale e la possibilità di osservare da vicino varie specie protette di uccelli acquatici. Antico insediamento già abitato in epoca romana, celebre per i suoi monumenti e le sue opere d'arte, tra cui spiccano il castello

Pallavicino Casali (dai monticellesi chiamato semplicemente la Rocca) del XV secolo, con la cappella ricca di pregevoli pitture di Bonifacio Bembo e la Collegiata di San Lorenzo della seconda metà del XV secolo, Monticelli propone al visitatore una vasta offerta culturale e naturalistica. Ricordiamo, sotto il profilo culturale, il Museo del Po e quello della Civiltà contadina (ospitati nella Rocca). Anche qui è consigliato girovagare tra le numerose bancherelle che offrono la possibilità di acquistare i diversi prodotti locali, i famosi salumi piacentini, i formaggi, i vini, frutta oramai quasi scomparsa e naturalmente decorative trecce di profumato aglio.

L'amministrazione comunale ha pre-disposto un camper service nel posteggio situato dietro il Palazzo del Comune.

7-8 novembre PIZZIGHETTONE (Cremona) "Fasulin de l'oc cun le cudeghe" Pizzighettone, città murata di Lombardia, propone la maratona gastronomica "Fasulin de l'oc cun le cudeghe" (Fagiolini dell'occhio con le cotenne), per celebrare il piatto tipico pizzighettonese delle solennità dei defunti, proposto dal Gruppo Volontari Mura. Una tradizione che si era persa nel tempo e che ora viene riproposta all'interno dell'imponente cerchia muraria caratterizzata da ampie casematte intercomunicanti un tempo alloggi per la guarnigione austriaca ed ora sedi per expo e manifestazioni e trasformate in una grande osteria con panche e tavoloni in legno dove degustare, come un tempo, il piatto tipico, servito in fumanti scodelle.



Per la preparazione della ricetta DOC si utilizzano gli ingredienti e le dosi tramandate: cotenne morbide di maiale, salamelle di pasta fresca, carni di manzo e di maiale, verdure di stagione, olio d'oliva e brodo di carne quanto basta. Come dolce tipico una ricetta proposta in esclusiva per la festa: la "Torta dei Morti" a base di farina bianca e gialla, mandorle tritate, burro, strutto, uova e zucchero. Non manca il buon vino e altri prodotti tipici locali, tra i quali salame nostrano, lardo, gorgonzola, polenta abbrustolita e la "Raspadura": soffici nuvole di grana padano raschiate con una lama da una mezza forma di formaggio grana tenero. Abbiamo rivissuto le sensazioni del passato fra le antiche mura riscaldate dai grandi camini d'epoca e riscoperto la tradizione gastronomica del passato ma anche conosciuto un antico e prezioso patrimonio storico-culturale tornato alla luce da pochi anni grazie all'opera di recupero e di valorizzazione del Gruppo Volontari Mura al quale sono destinati gli introiti della manifestazione. Anche qui non ci sono problemi per la sosta, esistono alcune aree di parcheggio riservate ai camper. Noi però abbiamo avuto la fortuna di trovare posto sul lungofiume prima che chiudessero la strada, oltrepassata una stretta porta muraria larga poco più di due metri, e quindi purtroppo non a tutti accessibile, ci siamo fermati lungo l'argine dell'Adda.

Questo viaggio è stato pubblicato sul Notiziario del Campeggio Club Varese
n. 2 - anno XXXV Trimestre: maggio - giugno - luglio 2010

I Soci del Campeggio Club Varese, e i lettori del Notiziario, sono invitati a mandare i loro racconti di viaggio alla Redazione del Notiziario - info@campeggioclubvarese.it

I Notiziario del Campeggio Club Varese sono scaricabili dal sito www.campeggioclubvarese.it

All'interno del Campeggio Club Varese opera il gruppo "Camper insieme" per l'organizzazione di viaggi in compagnia.

Il Campeggio Club Varese è membro della Confedercampeggiatori.