la Repubblica

Giovedì 19 luglio 2018

R



La guida Baccanali d'Italia

Una guida alle feste del vino in Italia, uno strumento pensato per chi sceglie le destinazioni in base alle caratteristiche del terroir, ai vitigni e alle specialità gastronomiche. S'intitola Baccanale -

Guida alle feste del vino in Italia (EDT, 338 pagine, 23,50 euro), il nuovo libro di Pier Ottavio Daniele, già collaboratore delle guide Slow Wine e Osterie d'Italia. Nel volume vengono segnalati e raccontati quasi duecento eventi dislocati in trentasette territori, dalla Festa di Barolo a

Piacere Barbaresco, dalla Sagra del Nostralino di Pietra Ligure a Sagralea, dal Franciacorta Summer Festival alla sagra dell'Uva di Cupramontana. A corredo, oltre cento schede dei vini-simbolo celebrati e 58 box sui prodotti tipici e sulle tradizioni locali

Strapaese

# Dal baccalà ai tortelli, tutti a tavola

Vino sfuso, orchestre di liscio, pasta fatta a mano, griglie fumanti e file alle casse... É tempo di sagre, ma attenzione alle imitazioni. Quelle autentiche sono organizzate dalle Pro Loco e servono solo prodotti locali e di stagione

di luca iaccarino,  $fotografie\ di\ { t Davide\ Gentile}\ per\ RFood$ 



è quella dei maccheroni. Quella della toma. Quella del cinghiale. Del pesce azzurro. Della rana. Del fungo. Della lumaca. L'elenco potrebbe andare avanti per giorni, considerato che in Italia si contano 42mila sagre, 5,2 per comune

(lo dice la Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi). Non c'è frazione, non c'è parrocchia o società operaia in cui d'estate la Pro Loco non allestisca tavolacci e panche nel campetto da calcio, non monti cucine con bombole a gas, non convochi pensionati e ragazzotti e non decida di celebrare la specialità locale. Il tutto, naturalmente, d'estate: sempre secondo la Fipe il 25.6% delle sagre si tiene a luglio e il 34 ad agosto. Un terzo di questi appuntamenti dipinge il quadro più bello della cucina italiana: anziane signore con le cuffiette che stendono lasagne e friggono acciughe, tovaglie a quadri, pintoni e ricette tradizionali sotto le fronde. La sagra "vera" è l'incarnazione dell'idea di tipicità: prodotti locali, stagionali, consumati dalla comunità nei loro luoghi d'elezione. Non è un caso che al di là delle radici mitologiche innervate nei riti propiziatori, la sagra contemporanea viva la propria fortuna negli anni sessanta del Secolo Breve, quelli del boom, delle feste sull'aia immortalate dalla commedia all'italiana. Quell'universo esiste ancora, provinciale, agricolo, quasi rurale: le sagre sono il Bel Paese che sboccia nello strapaese. Il vino sfuso e la coda alle casse, le griglie fumanti e l'indispensabile "ballo al palchetto" con l'orchestra di liscio. E allora l'enorme pentola in cui frigge il pesce azzurro nella ligure Camogli o i pescatori che arrostiscono anguille sul delta del Po, le signore che av-

volgono tortelli nella campagna lombarda e i contadicilentani che fanno sobbollire ceci e fagioli, spiedi di tordi che sfrigolano sulle braci di Montalcino e tavoli all'ombra dei crotti, le tipiche grotte di Chiavenna. Qualche sagra è addirittura diventata "evento", s'è fatta comunicativa e celebre – il Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo, il Festival del Brodetto di Fano; ad Asti c'è addirittura un metaevento, il Festival delle Sagre –, ma per capire l'essenza del fenomeno bisogna vederlo in piccolo, come nella minuscola Luceto, provincia di Savona, sede della Festa della Madonna del Carmine (dove sono state scattate le foto in pagina): «La facciamo sotto questi ulivi da decenni – racconta Giovanni Debenedetti, l'ex ferroviere che coordina il lavoro del Circolo ricreativo-culturale-sportivo del paese – : tutti gli anni 100 volontari tra ragazzini e anziani si mettono a pulir pesce, muscoli e totani per servire baccalà accomodato, focaccine, farinata e fritto a più di 8000 persone. Coi proventi abbiamo realizzato un ambulatorio, piantato alberi, finanziato l'ospedale Gaslini e gli asili in Emilia. Ma funziona perché ci mettiamo il cuore e facciamo qualità, tanto nel cibo quanto nel ballo: spendiamo più di 10mila euro per sei serate danzanti. Le orchestre buone fan la differenza!», e mentre lo dice parte un walzer suonato dal Polidoro Group. Questo incanto è quello che si invera tutte le estati in 14.700 delle 42.000 sagre italiane: secondo la Fipe le altre 27.300 sono, invece, "farlocche". Il motivo per cui l'associazione che riunisce bar e ristoranti studia le sagre è che quelle fake producono una concorrenza sleale valutata in un fatturato di 558.909.000 euro.

Ma come distinguere la magia dalla fregatura? Pri-

ma di tutto, per legge, una sagra deve essere organizzata da una Pro Loco. Per quel che riguarda il cibo, la sagra o propone cucina tipica e stagionale o non è: lo spaghetto alle vongole in montagna o la festa degli asparagi in estate – e ce n'è – vanno abiurate. La sagra vera è senza scopo di lucro – al limite di autofinanziamento per le associazioni – , dunque fondata su volontari: è facile riconoscerli, sono pensionati e studenti, di solito non trasudano professionalità ma passione. Essendo basata su volontari, ha fisiologicamente durata breve. Una sagra senza orchestra non è una sagra degna di tal nome: polka e mazurca esigono l'esibizione live. La vera sagra non sa fare comunicazione, si annuncia al limite con manifestini stampati a due colori. La vera sagra ha una sua tradizione e spesso affonda le radici in strutture associative di stampo religioso, politico o sportivo: non è difficile trovare nello stesso comune un derby tra quella organizzata dalla chiesa e quella del sindacato, in puro stile Peppone-Camillo. Infine, la sagra può essere grande ma non deve diventare kermesse: «Amo le sagre, non i cosiddetti "Festival culinari" - dice Gabriele Rubini, aka Chef Rubio, cintura nera di cucina verace -. Le sagre sono gitane, fanno sognare i ragazzini, li fanno stare assieme assaggiando cose buone, bevendo, ballando. Da giovane mi dividevo tra quella delle lumache di Frascati, quella dei funghi di Rocca di Papa e quelle del litorale con i fritti di paranza: merluzzetti, triglie, totani... E poi io adoro gli anziani che ballano il liscio, è gente che sa divertirsi». Dunque la sagra dev'essere tipica, no-profit, ruspante, buona e danzante. Altrimenti fregatura ci cova.

Matera

Apre domani alla Fondazione sassi di In mostra il pane e la terra Matera, la mostra "Pater", anteprima del progetto "La terra del pane", parte

del programma di Matera Capitale europea della cultura 2019. Una collettiva, curata da Simona Caramia, che rilegge due elementi antropologici distintivi della città lucana — il pane e la terra — grazie alle opere di Mariantonietta Bagliato, Giulia Barone e Giusi Longo



#### **Parma** La notte dei lievitati

Il 23 luglio a Parma torna la Notte dei maestri del lievito madre, l'appuntamento — alla quarta

47

la Repubblica

Giovedì 19 luglio 2018

 $\mathbf{P}$ 

 $\mathbf{R}$ 

I

 $\mathbf{M}$ 

O

 $\mathbf{P}$ 

 $\mathbf{I}$ 

A

N

O

edizione — che riunisce i più importanti maestri pasticceri per una serata di degustazione di lievitati artigianali. Appuntamento, dalle 20 sotto i Portici del grano di piazza Garibaldi, con più di sessanta prodotti in assaggio

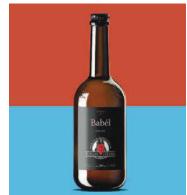
#### **IL BOCCALE**

di Luca Giaccone

## Un sorso di poesia

l birrificio Foglie d'erba – il nome è preso dal titolo di una celebre raccolta di poesie di Walt Whitman – ha appena festeggiato i suoi primi dieci anni. Possono sembrare pochi, ma per la velocità a cui la scena birraria italiana si sta trasformando, sono sufficienti ad inserirlo tra i nomi "storici" del movimento. Gino Perissutti realizza la prima cotta nel luglio del 2008, con un piccolo impianto da 180 litri, collocato al piano terra dell'albergo di famiglia, l'Hotel Coton soprannome dato al papà di Gino, nato settimino e quindi tenuto nel "cotone", in tempi in cui le incubatrici erano ancora il futuro – in centro a Forni di Sopra. Nel 2012 il successo del birrificio costringe ad affrontare un primo spostamento, in "esilio" nella vicina Forni di Sotto, per poi tornare definitivamente, nel gennaio del 2015, al paese natale, in un'ampia struttura, perfettamente integrata nel territorio, con un bell'impianto da 25 ettolitri. Siamo in provincia di Udine, nelle splendide Dolomiti Friulane: Gino è figlio di queste zone, montane, isolate, non conosciute come meriterebbero, ma meravigliose. Persona concreta, attenta, molto esigente con le proprie birre e grande lavoratore: quando smette i panni del birraio, spesso indossa quelli del pizzaiolo, nel locale di mescita annesso all'albergo (un posto dove si sta davvero molto bene, e dove si respira un'atmosfera schietta); Gino vive tutti i giorni la bellezza che circonda il suo birrificio e la trasferisce nelle sue birre, che sono eccellenti. Come la Babél, prodotta con una sapiente miscela di luppoli continentali e americani (Tettnanger, Mandarina Bavaria, Citra, Chinook, Centennial, Simcoe): profumatissima, somma personalità a scorrevolezza ed è una di quelle birre che non smetteresti mai di bere. O come la Hopfelia, in cui pur aumentando grado alcolico. potenza olfattiva e livello di amaro, si mantiene una pericolosissima facilità di sorso, grazie ad un equilibrio da manuale.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Babél Una delle birre prodotte dal birrificio Foglie d'erba a Forni di Sopra (UD)

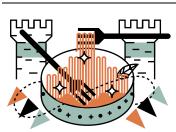
#### **DIECI FESTE DEL GUSTO**

scelte da Luca iaccarino, illustrazioni di marta signori

#### Liguria. Bagnun d'acciughe Riva Trigoso (GE), 20-22 luglio Fin dall'Ottocento i marinai del Levante buttavano in una pentola acciughe, pomodoro, cipolle, olio e gallette e in un

attimo il "bagnun" era fatto. A Riva lo festeggiano dal 1960





#### Abruzzo. Mugnaia

Elice (PE), 7-14 agosto Sagra della pasta tipica della zona, una sorta di tagliatellona grossolana nata nella vallata del fiume Fino. In contemporanea la rievocazione storica medievale "La notte nell'llex'





#### Toscana. Panigaccio

Podenzana (MS), 10-16 agosto Sagra dedicata al pane tipico del paesino toscano, un cerchio di farina, acqua e sale non lievitato cotto a legna in un testo rovente. Da mangiare con salumi, formaggi e salse



#### pania, Ciccimmaretati) Stio (SA), 17-23 agosto

Castagneto, tavolacci, lucine e soprattutto i "ciccimmaretati", cioè la classica zuppa contadina cilentana a base di farro, orzo, ceci, fagioli, grano, mais e un po' tutti i legumi che si trovino a tiro



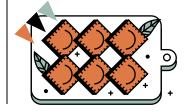
### Puglia. Carne di cavallo

Seclì (LE), 18 agosto A dirla in salentino, bisognerebbe scrivere "carne di cavaddhru", ma la sostanza è la stessa: per una sera il centro di Seclì si trasforma in una braceria dedicata alla carne più amata nella regione



"pezzi" fatti a mano. E dopo il

pasto, il ballo al palchetto





#### Lazio. Porchetta

Ariccia (RM), 31 ago-2 sett Non è certo l'unica sagra della porchetta dell'estate italiana, ma è una delle più iconiche. Si mangia la celebre carne di maiale speziata e si omaggia Cerere con una sfilata in costume



#### Sicilia. Pistacchio

Bronte (CT), 22-23 e 28-30 sett A Bronte, ai piedi dell'Etna, si omaggia il pistacchio. Ci sono visite guidate, incontri, racconti ma soprattutto le celebri pennette al pistacchio, il gelato, la torta e via così





## Emilia Romagna. Anguilla

Comacchio (FE) 28 sett-14 ott Uno dei luoghi più suggestivi d'Italia, uno dei cibi più prelibati: Comacchio e le sue anquille. Ci sono le barche, le reti e ovviamente le griglie e gli spiedi per cuocere il dolcissimo pesce











Le immagini La foto di copertina e quelle in queste pagine sono state scattate lo scorso weekend a Luceto, provincia di Savona, durante la Festa della Madonna del Carmine