

M Sagra del Marrone

Villarfocchiardo

15-16 ottobre



DATE un'occhiata in giro per il Piemonte e guardate quante sagre enogastronomiche possono vantare almeno 50 edizioni. Poche, pochissime. Il tartufo bianco d'Alba, le fiere del bue grasso di Carrù e di Moncalvo, per citare le più conosciute. Ma parlando di marrone, la sagra di Villarfocchiardo non ha eguali: pare infatti sia la più antica d'Italia in questo settore, a testimonianza dell'inscindibile legame tra il paese e i rigogliosi castagneti che lo circondano. Un pedigree che del resto può vantare soltanto chi propone un prodotto che alle spalle possiede una vera tradizione, di quelle che si tramandano di padre in figlio.

L'introduzione dei castagni sul territorio di Villar pare risalga addirittura al primo millennio: verso la fine del 1200, l'Ordine dei Templari possedeva il castagneto più grande della valle. Quello di Villar, tra l'altro, è un prodotto rinomato anche dal punto di vista delle qualità organolettiche: «Negli anni '50, quand'ero bambino e abitavo a Torino - ricorda Giorgio Fiore, presidente della Pro Villarfocchiardo - e anima della sagra - conoscevo diverse persone che in autunno prendevano il treno, scendevano a Borgone e venivano appositamente lì per comprare "i marroni di Villar". Anche le confetterie più rinomate di Torino utilizzavano i nostri marroni».

Non è dunque difficile credere che già nel 1863, come emerge dagli archivi storici, l'amministrazione comunale di Villarfocchiardo avesse richiesto alle autorità superiori il permesso per svolgere due fiere annuali: quella primaverile il terzo giovedì d'aprile, quella autunnale il secondo lunedì d'ottobre, poi spostata alla terza domenica di ottobre. La

prima, all'inizio dell'attività agricola, era dedicata alla commercializzazione di sementi e animali, la seconda alla compravendita dei raccolti, in particolare dei marroni. Ecco allora che le due primissime edizioni della Sagra del marrone, nel 1939 e nel '40, sono un naturale approdo per una località a vocazione castanicola come Villarfocchiardo.

Per celebrare questi 50 anni, la Pro loco ha anche allestito una mostra fotografica che sarà esposta nella palestra delle scuole elementari, in via Cappella delle vigne. A fine anni '30 la Pro loco non esisteva ancora: l'organizzazione era tutta in mano al Comune, ma di fatto anche alla comunità stessa. La sagra si svolgeva nell'area di piazza Abegg. «In alcune foto storiche - sottolinea Fiore - si intravedono il vecchio forno del pane, in quella che oggi è via Dante Alighieri, e i ragazzi in costume: in quella zona si facevano le caldarroste, da sempre un punto fermo della sagra». E con loro gli intramontabili "brusatairo", gli uomini in costume tradizionale che "a braccia" abbrustoliscono i marroni sul fuoco vivo nelle apposite padelle bucate: quest'anno, in occasione del cinquantenario, produrranno "brusata" non-stop mattina, pomeriggio e sera. L'altro punto fermo è il concorso del peso dei 50 marroni, che ogni richiama tra i 130 e 140 concorrenti con un garante che ha il compito di verificare l'integrità dei frutti in gara. Garante che, dopo Alfredo Casale, risponde oggi al nome di Giuseppe Rovere, altro storico castanicoltore del paese.

Il concorso delle confezioni fu invece introdotto dal 1964, quando la Pro loco decise di rilanciare l'antica tradizione della Sagra del marrone che,

temporaneamente accantonata negli anni della guerra e della ricostruzione post-bellica. Nel periodo della ripresa la manifestazione si svolgeva sul sedime attualmente occupato dal centro anziani, con la parte ricettiva nei vicini giochi da bocce. Ai concorsi venivano invece riservati i locali al piano superiore della Cooperativa. Poi, negli anni '70, la sagra si trasferì nel piazzale antistante le scuole elementari. E in quegli anni che la sagra inizia lentamente ad acquistare la fisionomia che tutti oggi conosciamo: arrivano i primi banchi espositivi, l'affluenza diventa di anno in anno maggiore, la fiera acquista una connotazione sempre più valsusina.

«In realtà credo che fin dagli anni '30 fosse un appuntamento sentito e vissuto a livello di valle - prosegue Fiore - nelle foto si vedono bene alcuni rappresentanti del regime fascista schierati in prima fila. Inoltre, per vie traverse, mi è pervenuta una medaglia di bronzo, utilizzata per premiare il concorso del peso, con impressa la scritta "Comune di Susa": un altro segno che evidentemente questo appuntamento ha sempre avuto una certa risonanza su tutto il territorio. Questo è stato anche uno degli spunti che, verso la fine degli anni '70, ci ha convinti a ribattezzarla "Sagra valsusina del marrone"». Ed è sempre in quegli anni che, dall'area della Cappella delle vigne, la sagra espande i suoi confini all'immenso prato a sud delle scuole, dove nel frattempo vengono costruite le prime strutture espositive utilizzate ancora oggi.

Da lì in avanti è tutto un crescendo, di pubblico e di successo. Dalla metà degli anni '90 si aggiunge anche la parte fieristico-commerciale lungo le

vie del paese, in collaborazione con il Comune e i commercianti del paese. «Il vero boom lo abbiamo vissuto a metà degli anni '90 - osserva il presidente della Pro loco - poi obiettivamente la sagra ha avuto un periodo meno brillante, coinciso anche con l'alluvione del 2000 che di fatto annullò quell'edizione. Una nuova spinta l'ha data indubbiamente l'arrivo del polivalente, nel 2008, che anche dal punto di vista logistico ci ha permesso di ampliare gli spazi, di accrescere le proposte e di rendere la manifestazione ancora più appetibile; anche quest'anno ospiterà la parte ristorativa, con menù e dolci stuzzicanti a base di marroni».

Qual è, dunque, la ricetta vincente per una sagra così longeva? «Certamente quella del "fai da te", puntando sul volontariato. E l'unica strada dal 2000 in avanti i finanziamenti pubblici sono andati via via scemando e con le poche risorse di cui dispongono gli enti locali non possiamo certo pretendere. Per fortuna c'è davvero tanta gente del paese che ci dà una mano a livello organizzativo, e questo è fondamentale. Devo dire che, accanto a noi veterani, c'è anche un bel gruppo di giovani, anche se siamo un po' scoperti nella fascia intermedia tra i 40 anni e i 60 anni. L'altro aspetto decisivo è la tradizione, che qui per fortuna continua a tramandarsi di generazione in generazione». Insomma, ci sono tutte le premesse perché questa sagra campì altri 50 anni... «Direi proprio di sì. Il pericolo più grosso è semmai il cinipide galligeno, a cui quest'anno si è aggiunta la grandine di metà agosto. In passato abbiamo già vinto la battaglia contro il cancro corticale del castagno. Speriamo di vincere anche questa».

Marco Giavelletti