

Con l'organizzazione della Pro loco, del Comune e con la collaborazione delle associazioni villarfochiardesi

50a sagra valsusina del marrone

La 33a mostra mercato dei prodotti agricoli, ortofrutticoli, artigianali e commerciali valsusini

Da giovedì 13
ottobre a
domenica 16

È probabilmente la più antica sagra d'Italia dedicata al marrone, che conferma ancora una volta la simbiosi tra il paese e i rigogliosi castagneti che lo circondano.

Come si può leggere negli archivi storici, nel 1863 l'Amministrazione comunale richiedeva alla Superiore Autorità il permesso di effettuare due fiere annuali, da tenersi una il terzo giovedì d'aprile e l'altra il secondo lunedì d'ottobre. L'una utilizzata per commerciare essenzialmente sementi e animali ad inizio dell'attività agricola annuale, mentre la fiera autunnale, dedicata alla compravendita dei raccolti ed in particolar modo dei Marroni, con il passar del tempo si è spostata alla terza domenica d'ottobre. Dal 1961, via via crescendo d'importanza, occupa ora il terzo fine settimana d'ottobre, con la veste di Sagra Valsusina del Marrone e Mostra Mercato dei prodotti agricoli, ortofrutticoli, artigianali e commerciali valsusini.

L'organizzazione è in capo alla Pro Loco ed al Comune, con la collaborazione delle associazioni locali. In occasione della sagra, i castanicoltori si contendono la palma di miglior produttore, assegnata a colui che, presentando i propri cinquanta frutti di maggior pezzatura, fa registrare il peso maggiore. Vengono invitati i produttori della Valle di Susa, che in un clima d'amicizia, mista ad una sana competizione, ricercano, ogni anno, l'ambito primato, raggiungendo record variabili, secondo l'annata, da 1300 a 1600 grammi.

Alquanto prestigioso è il "Marrone d'Oro", che ogni anno viene conferito dalla ditta Cavargna di Bussoleno, la più antica famiglia di raccoglitori all'ingrosso di castagne in Valle, al castanicoltore che più si è distinto nella cura e nella valorizzazione del marrone: una sorta di premio



alla carriera.

Altro concorso legato alla manifestazione è quello delle composizioni, che premia chi esprime maggior fantasia e abilità nell'impiegare i marroni per creare personaggi e ambientazioni. Ma a registrare un vero e proprio bagno di folla durante la sagra è la distribuzione delle caldarroste, le cosiddette "brusate": ogni anno oltre 50.000 visitatori scelgono Villar Focchiaro per assaggiare i prelibati marroni abbrustoliti, e i "brusatairo" - i personaggi in co-

stume tradizionale addetti alla cottura delle caldarroste nelle apposite padelle bucate a contatto diretto con il fuoco - ne distribuiscono oltre venti quintali. A guidarli le due figure chiave della festa che si rifanno a una secolare tradizione paesana: "Perù e Gepa", ovvero "lo Desbatur" e "la Rapoloira", colui che con lunghe pertiche batteva i ricci sugli alberi per far cadere le castagne e colei che le raccoglieva.

A contorno della sagra sono previsti la degustazione di

piatti a base di marroni (una qualità di castagna, tondeggiante e liscia, particolarmente adatta alla trasformazione in marron glacé) e altre specialità gastronomiche della Valle di Susa, mostre, spettacoli musicali, parco avventura, itinerari a cavallo ed in calesse.

L'introduzione delle piante di castagno sul territorio, pare risalga al primo millennio; possono superare i cinque secoli di vita e le più vecchie ceppaie si trovano proprio nella zona tra Villar Focchiaro e San Giorio, dove, verso la fine dell'anno 1200, l'Ordine dei Templari possedeva il castagneto forse più grande della Valle di Susa. Esistono circa 300 varietà di castagne, ma il titolo di Marroni spetta solamente alla qualità selezionata con particolari qualità organolettiche, guardata con particolare riguardo dalle pasticcerie cittadine per la produzione dei prelibati marron glacé ed esportati all'estero, fino alla lontana Australia. Nell'anno 2010 la Comunità Europea ha attribuito al Marrone della Valle di Susa il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta)