

M Sagra del Marrone

Villarfocchiardo
14-17 ottobre

GIOVEDÌ 14

Ore 17-22: pesatura 50 marroni per il concorso peso (palestra scuole elementari).

SABATO 16

Ore 10: apertura al pubblico della Sagra del marrone e della mostra-mercato presso l'area delle scuole elementari e nelle piazze del paese.

Ore 15: inaugurazione ufficiale.

Ore 16 e 21: distribuzione "brusata".

Ore 20,30: concerto del gruppo "Polveriera Nobel", dalla tradizione al folk-rock.

Ore 23: chiusura manifestazione.

IL PROGRAMMA della manifestazione

DOMENICA 17

Ore 9: riapertura Sagra e mostra-mercato.

Ore 15: distribuzione "brusata".

Ore 17: premiazioni del concorso peso e del concorso confezioni a tema libero allestiti dai produttori di marrone ed esposte al pubblico nelle due giornate.

Ore 19: chiusura manifestazione.

SABATO 16 e DOMENICA 17

- ristorazione con menù a base di marrone degustazione dolci presso il centro polivalente;
- presenza di "Pero e Gepa", lo "Desbator" e la "Rapoloira", vestiti con i costumi tipici del paese, dei "Barbis du Vilè" e dei "Brusatairo" per la preparazione delle caldarroste;

- vendita di marroni freschi e prodotti derivati a cura della cooperativa "La Maruna" con la presenza dell'Associazione produttori marroni valle di Susa;

- visite guidate con servizio navetta alla certosa di Montebenedetto.

RITORNO alle origini con QUALITÀ

di CLAUDIO ROVERE

RITORNO alle origini. Questa la parola d'ordine della 49ª edizione della Sagra valsusina del marrone. All'alba del suo quasi mezzo secolo di vita la rassegna più antica e importante dell'autunno del gusto valsusino si ridimensiona un po' sotto il profilo dei metri quadri ma lo fa nella consapevolezza e nel tentativo di dare un giro di vite alla qualità della sua proposta. Con la rinuncia della Comart, che copriva con il suo mercatino tutta la lunga via Umberto I, piazzetta Carlo Beata, piazza Abegg, un tratto di via Roma e piazza 1° Maggio, la Pro loco, organizzatrice della Sagra dalla sua prima edizione, si è trovata di fronte ad un bivio: vedere dimezzata la superficie espositiva, "ritirandosi" nella storica cornice dell'area di via Cappella delle Vigne, arricchita peraltro dal recente centro polivalente, oppure provare ad approfittare della contingenza per dare

una sterzata di qualità alla propria rassegna. «Abbiamo scelto la seconda» spiega con convinzione il presidente della Pro loco Giorgio Fiore - sinceramente molti banchi del contorno c'entravano poco con la Sagra, che rischiava di diventare una fotocopia di una fiera qualsiasi, così abbiamo colto l'occasione per riportare il marrone al centro di tutto». Un aiuto decisivo in questo senso è arrivato dal Comune, che ha deciso a sua volta di occuparsi del contorno, non più affidato a bancarelle ma ad animazione e artigianato nelle piazze. «Siamo contenti che l'amministrazione abbia deciso di scendere in campo in prima persona nell'organizzazione - si compiace Fiore - segno di attenzione verso quello che è l'appuntamento più sentito dal paese». Il fiore all'occhiello di quest'edizione sarà l'aspetto gastronomico del marrone. Da una decina d'anni la Pro loco villarfocchiardese associa la cucina all'esposizione più classica. Una scelta

che sta pagando e che quest'anno sarà ulteriormente migliorata. Come già l'anno scorso i tavoli su cui è possibile assaggiare un menù only-chestnuts dall'antipasto al dolce si sposteranno dall'ambiente raccolto ma ormai troppo poco capiente della palestrina al più vasto centro polivalente. Si mangia sia il sabato che la domenica. Nella palestrina troveranno invece posto le confezioni ed i marroni partecipanti al concorso per il miglior produttore. «Anche qui il dato è in crescita» spiega Fiore - l'anno scorso, complice una stagione eccezionale, abbiamo raggiunto il record di 135 partecipanti e di peso, con i primi oltre la soglia dei 1600 grammi per 50 frutti». Sarà difficile per i produttori anche soltanto avvicinare questi livelli, però la stagione della raccolta, iniziata un po' in sordina, ha regalato anche risultati di un certo pregio, quindi ci potrebbero essere sorprese. La consegna dei marroni partecipanti al concorso va effettuata giovedì,

dalle 17 alle 22, presso la stessa palestrina. Invariata invece la disposizione della restante parte di Sagra: nel centro polivalente, accanto alla parte legata alla gastronomia del marrone, troveranno posto stand di artigianato e hobbistica, mentre l'area esterna sarà dedicata a produttori agricoli e stand commerciali. La crisi per ora non preoccupa: «Abbiamo esaurito i posti a disposizione con largo anticipo», conferma Fiore. E la Sagra del marrone ha saputo passare indenne attraverso periodi bui, dove in gioco non c'era soltanto la sopravvivenza della manifestazione, ma quella della stessa castanicoltura. «Abbiamo sempre creduto nei nostri castanicoltori, che hanno salvato una delle migliori coltivazioni valsusine» - ricorda Fiore - negli anni difficili tra il '60 ed il '70 la castanicoltura ha rischiato di sparire, falciata dalle malattie e dall'abbandono di molti appezzamenti, ma la testardaggine dello zoccolo duro dei produttori e la

nuova sensibilità degli enti pubblici ha permesso di superare la crisi, fino a far diventare il marrone uno dei prodotti di elite della nostra agricoltura». Quindi ora non c'è più il pericolo di estinzione di una pianta che ha sfamato generazioni? «Beh, no, il pericolo c'è sempre, soprattutto adesso: vedo pochi giovani che si affacciano al castagneto, non c'è voglia di fare impresa per scommettere su questo settore, mentre la parte più cospicua dei castanicoltori sta diventando vecchia». In più, a giudizio di Fiore, non c'è abbastanza coesione tra i produttori: «Ognuno pensa troppo al proprio orticello». Ma se non altro quest'anno partirà, dopo anni di tira e molla dovuta alla proverbiale diffidenza valsusina, l'esperienza di raccolta diretta dei clienti nel castagneto. «È un gruppo di una settantina di milanesi», precisa Fiore, che si augura «che sia l'inizio di un nuovo modo di valorizzare il marrone».