

Alla riscoperta di antiche tradizioni contadine

# Frutti dimenticati... e non solo

In provincia di Ravenna, due originali appuntamenti dedicati alla valorizzazione di alberi da frutto oramai abbandonati

di Arturo,



La Valle del Senio, nel comprensorio turistico delle Terre di Faenza, svela un paesaggio di raro fascino, all'interno del Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola, offrendo al visitatore un mosaico di boschi, vigneti, frutteti e giardini.

In particolare, a Casola Valsenio, che si fregia del titolo di "Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati", le antiche tradizioni contadine locali di coltivazione si esprimono anche nella salvaguardia di alberi da frutto di varietà ormai abbandonate o fuori produzione. A questi frutti dimenticati, Casola Valsenio dedica un doppio appuntamento autunnale: la Festa del Marrone, l'11 e 12 ottobre, e la Festa dei Frutti Dimenticati, giunta alla sua XVIII edizione, il 18 e 19 ottobre.

Piante spontanee o coltivate negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico fin dal tardo Medioevo, i frutti dimenticati sono perlopiù caratteristici della stagione autunnale e rappresentavano una preziosa scorta di cibo da conservare con cura per l'inverno. Salvati dall'estinzione e recuperati, ecco tanti bei frutti profumati, dai colori caldi e dai nomi spesso originali: giugiole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzeruole, sorbe, pere volpine, uva spina, senza

dimenticare noci, nocciole, melagrane e i marroni, simbolo dell'autunno.

La ripresa d'interesse verso i frutti di un tempo è rivolta anche al recupero di antichi metodi di conservazione, lavorazione e consumo alimentare. Per questo, nel corso della festa si svolge un concorso di marmellate e uno di liquori, mentre i ristoranti della zona propongono, per tutto l'autunno, la "Cucina ai frutti dimenticati", piatti che utilizzano i prodotti tradizionali del territorio sia secondo la consuetudine sia in modo moderno, proponendo una cucina gradevole, naturale e dal forte potere evocativo, come la salsa di rovo e di gelso, le composte di corniole e di cotogne, la torta di mele selvatiche e i dessert con le pere volpine, le castagne, il vino e il formaggio. Da ricordare, un antico piatto tipico, il "migliaccio", a base di mele cotogne, pere volpine, mele gialle, cioccolato, pane raffermo, canditi, riso e, come da antica ricetta, sangue di maiale.

A Casola Valsenio, infine, i frutti dimenticati trovano un grande aiuto gastronomico nel locale Giardino Officinale, per dare vita a piatti straordinari come le insalate di sedano, ribes bianco e rosso in agrodolce, o di finocchio selvatico con tarassaco, cerfoglio e salsa di melograno. Nei menu compaiono i risotti di pere volpine, l'arrosto di arista con

castagne e lamponi o il rolo di vitello al melograno, la crostata di marmellata di sorbe, le prugne ripiene di noci e zabaione, il sorbetto alle corniole.

Fra questi frutti, merita un cenno particolare il marrone, al quale Casola Valsenio dedica un appuntamento specifico il fine settimana precedente la "Festa dei Frutti dimenticati". Giunta alla quarta edizione, la "Festa del Marrone" (11-12 ottobre) propone bancarelle allestite dai produttori, conferenze tematiche sulla certificazione I.G.P., animazioni a tema agreste e assaggi delle eccellenze gastronomiche casolane basate sui marroni. Per la valorizzazione e la promozione del patrimonio castanicolo della zona, è stato creato anche un percorso ad hoc: la "Strada dei Castagneti". È un itinerario che vuole proporsi come occasione per entrare in contatto – in ottobre come negli altri periodi dell'anno – con il mondo dei castagneti e dei marroni e con le aziende agricole (in totale sono circa 80, con oltre 450 ettari coltivati a castagneto da frutto tra le valli dei fiumi Senio, Lamone e Sintria), che dedicano impegno, passione e fatica per mantenere vivo l'interesse per questo tipico e straordinario prodotto dell'Appennino.

Nel mese di ottobre, il territorio collinare delle Terre di Faenza propone

anche altri due gustosi appuntamenti. Il 19 ottobre, oltre alla "Festa dei Frutti Dimenticati" di Casola Valsenio, a Riolo Terme prenderà vita la 14ª edizione della "Giornata della salvia e della saba", con dimostrazioni sulla produzione e sull'utilizzazione gastronomica della saba (mosto cotto) e degustazioni a tema. Inoltre, uno stand gastronomico propone la divulgazione, la commercializzazione e l'assaggio della salvia.

A Brisighella, invece, sempre il 19 ottobre si svolgerà la "Sagra CO.PA.F. dell'agnellone e del castrato Q.C.": mostra di ovini e caprini iscritti ai libri genealogici, esposizioni d'artigianato locale, gastronomia, mercato e degustazione di prodotti tipici, intrattenimenti e musica. Domenica 26 ottobre, tutti ancora a Brisighella per la "Fiera delle biodiversità animali e 4ª sagra della porchetta di mora romagnola", con stand gastronomico e mercatino dei prodotti tipici.

## DOVE & COME

**Info**  
Pro Loco Casola Valsenio  
tel. 0546 73033  
[www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)  
Copaf 0546 83116

Dalla mensa degli dei ai banchi del supermercato.

# Il cioccolato. Dai Maya al XX Secolo

La Fondazione Ferrero e la Regione Piemonte propongono una grande mostra dedicata ad una passione che contagia un numero sempre maggiore di persone

di Arturo,

La mostra racconta è la storia di un'avventura che comincia molto lontano nel tempo e nello spazio, nella giungla equatoriale, fra la popolazione Maya. È qui che dai semi della pianta del cacao si comincia a ricavare il "cacahuatl", la bevanda degli dei. In un'ambientazione che richiama atmosfere, suoni, profumi della giungla, si ritrovano in mostra preziosi reperti precolumbiani e i primi tasselli della scoperta europea del cacao. L'esposizione prose-

lata fu grande appassionato – accompagnano il visitatore tra importanti dipinti, argenti e porcellane di varie manifatture europee, che documentano quello che ormai è diventato un rituale. A Versailles, come in tutte le corti dell'epoca, la nuova bevanda viene servita ad ogni ora. Le manifatture di tutta Europa, e in particolare quella di Sèvres, lavorano senza sosta per creare servizi sempre nuovi adatti a porgere il nettare che viene da lontano. Successivamente, per tutto l'Ottocento,

## DOVE & COME

### IL CIOCCOLATO. DAI MAYA AL XX SECOLO

Alba, Fondazione Ferrero

Dal 19 ottobre 2008 al 18 gennaio 2009

**ORARIO:** da martedì a venerdì 15-19; sabato, domenica e festivi 10-19. Lunedì chiuso. Ingresso gratuito

Possibilità di accesso e servizi per disabili. Giorni di chiusura: 24, 25, 31 dicembre 2008 e 1° gennaio 2009

Per gruppi e scuole, apertura straordinaria al mattino su prenotazione

Prenotazioni e visite guidate: Itinera Servizi Turistici S.c.r.l. Tel. 0173 363480

Fax 0173 366968 itinera@piemonteitinera.net

Info e prenotazioni: tel. 0173 294562 (9.30-12.30)

**PER INFORMAZIONI:** Fondazione Ferrero 0173 285259 [www.fondazioneferrero.it](http://www.fondazioneferrero.it); [info@fondazioneferrero.it](mailto:info@fondazioneferrero.it)



**Foto 1** – Pietro Longhi, La cioccolata della mattina, 1774-1780, olio su tela, (Cà Rezzonico, Venezia) **Foto 2** – Vaso zoomorfo da cioccolata, terracotta, cultura azteca (Musées Royaux d'Art et d'Histoire, Bruxelles, Belgio) **Foto 3** – Vaso da cioccolata, terracotta, cultura azteca postclassica, (Musées Royaux d'Art et d'Histoire, Bruxelles, Belgio)

**Foto 4** – Leonetto Cappiello, Chocolat Klaus, Parigi, Imp. Vercasson, 1903, Litografia a colori, (Treviso, Museo Civico L. Bailo, Raccolta Salce)

gue con il racconto dell'evoluzione e dei cambiamenti che hanno accompagnato la lavorazione e la consumazione del cioccolato dal 1700 al XX secolo. Il dilagare della cioccolata nel Vecchio Continente passa tramite la Spagna, prima come bevanda quasi medicinale poi, scoperta la dolcificazione, come bevanda alla moda, ammessa dai Papi anche in periodi di digiuno perché corroborante, amata da Casanova per i suoi portentosi effetti sull'amore e sull'umore. Col tempo, nessun nobile, ricco, borghese o religioso riesce a sottrarsi al piacere di una tazza di cioccolata. Le note di Mozart – che della ciocco-

si assiste alla messa a punto della produzione e della lavorazione industriale. Nel 1802, il genovese Bozelli progetta una macchina per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia. Circa vent'anni dopo, l'olandese van Houten mette a punto un processo che consente di isolare il burro di cacao partendo dalla pasta di cacao. Il cioccolato al latte viene creato per la prima volta nel 1875 dallo svizzero Daniel Peter e, poco più tardi, nel 1879, Rodolphe Lindt a Berna crea la ricetta per il cioccolato fondente attraverso la tecnica del "concaggio". Grazie a queste continue trasformazioni, il cioc-

colato smette di essere un patrimonio esclusivo e diventa un desiderio esaudibile per tutti, assumendo le più diverse forme: pralina, cioccolatino, tavoletta. Macchinari, insegne storiche, immagini d'epoca e film consentono, nella sezione della mostra dedicata alle ottocentesche trasformazioni industriali, di vivere la magia della fabbrica del cioccolato, il luogo dove un seme diventa passione collettiva, espressa in mille forme e sfumature di sapori. Il Novecento aggiunge al mito del cacao nuovi ingredienti: creatività e design. Grandi artisti, da Fortunato Depero a Federico Seneca a Leonetto Cappiello,

vengono messi al lavoro per dar forza a marchi e prodotti. Sulla loro scia, scendono poi in campo esperti di pubblicità e di marketing che fanno di Nestlé, Suchard, Lindt, Tobler, Perugina, Caffarel, Venchi-Unica, Ferrero, Elah Dufour, Feletti e Pernigotti marchi noti a tutti. E il cioccolato, declinato in modi diversissimi, assume significati che oltrepassano il prodotto in sé. Bacio Perugina, Gianduiotto, Mon Chéri, Nutella – solo per citare alcuni prodotti diventati icone nel Novecento – connotano modi e momenti di vita e divengono veri e propri fenomeni di costume.