



Cattura rettangolare

GIUDICARIE - Riserva della Biosfera Alpi Ledrensi: due prodotti tipici si sono fatti onore all'«Unesco World Forum, culture and innovative strategies for sustainable development» di Parma, una "due giorni" con ospiti d'eccezione provenienti dai quattro angoli del globo, fra cui chef di fama mondiale come Massimo Bottura dell'Osteria fratesca di Modena, docenti universitari, dirigenti di organizzazioni ed esperti di cibo e di sviluppo sostenibile.

All'interno del convegno era prevista una sessione dedicata alle Riserve italiane della Biosfera, organizzata dal Ministero dell'Ambiente. Invitati fra gli altri il Parco Riserva Biosfera dell'Appennino tosco-emiliano, il Parco nazionale del Cilento-Vallo di Diano e Alburni, il Parco del Vesuvio, la Riserva della Valcamonica e la Riserva della Biosfera delle Alpi ledrensi.

A rappresentare quest'ultima c'erano la ciuiga di San Lorenzo in Banale e la farina gialla di Storo. Per parlare della ciuiga sono scesi a Parma Samuele Aldrighetti (presidente della Pro Loco) e Gianfranco Rigotti, l'ex sindaco, mentre per la farina gialla è stato chiesto a Giuliano Beltrami (uno dei fondatori di Agri 90) di raccontare gli ultimi trent'anni, dalla nascita della Cooperativa al recupero della campagna.

Insieme a loro c'era il presidente Gianfranco Pederzoli.

A proposito dei due prodotti, ci si sta avvicinando all'autunno, il periodo delle feste per entrambi. Inizierà la farina (in realtà la polenta, ovviamente) con il Festival del primo fine settimana di ottobre: tre giorni di manifestazioni gastronomiche, culturali e ricreative. Invece nei primi tre giorni di novembre, da venerdì 1 a domenica 3, è in programma la diciottesima edizione della Sagra della ciuiga. La formula è quella tradizionale, come spiega il presidente della Pro Loco Aldrighetti: «Un percorso itinerante nelle frazioni di Berghi, Pergnano e Senaso, con esposizioni varie, dall'artigianato al cibo».

Le "caneve" di San Lorenzo offriranno, come di consueto, la cornice suggestiva per la sagra di questo prodotto della cucina popolare (oggi Presidio Slow Food) fatto con la carne del maiale (oggi la più pregiata, in origine gli scarti) con l'aggiunta di rape, a testimoniare che si trattava di un cibo povero. E come accade spesso ai cibi inventati dai poveri, anche la ciuiga (come del resto la polenta) si è trasformata in un cibo ricercato.