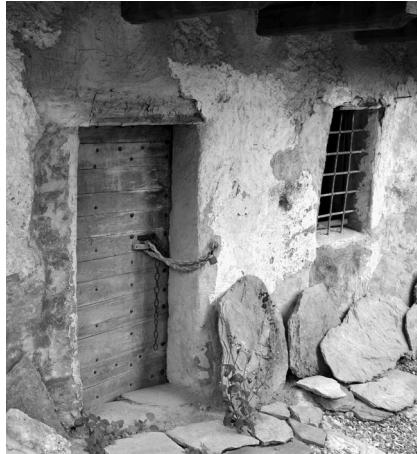


Fogliospesa | 20

Festa di Agrispesa. Il giro dell'acciugaio



Si avvicina la data del 18 giugno: quest'anno organizziamo la **Festa di Agrispesa** unitamente all'Associazione culturale Borgata Ghio. Il 18 giugno infatti si terrà la prima edizione de "Il giro dell'acciugaio", camminata in ricordo del "giro" che gli acciugai della borgata percorrevano in estate verso la pianura e in primavera di ritorno alla loro montagna. L'Associazione attraverso una serie di iniziative cerca di restituire riconoscimento alla Borgata Ghio, un tempo viva ed abitata. Dalla borgata Ghio sono scesi, nei secoli, gli antenati di Elena e Giovanna, tutti acciugai e grandi narratori di Storie. Per questo Agrispesa è erede diretta della tradizione dei montanari acciugai che portavano cibo, le acciughe sotto sale, nelle case della pianura padana.

"Il giro dell'acciugaio" sarà una camminata a piedi dalla località detta Due vie e proseguirà per circa km 2,7 lungo il percorso sterrato che conduce alla Borgata Ghio. L'intento è quello di percorrere insieme un percorso fisico e culturale, quello che da Dronero porta a *Codighiu*, il medesimo 'giro' che fecero ogni anno gli acciugai con il loro carretto, alla volta dei mercati.

Durante la giornata verranno proposte attività artistiche, musicali, storiche, geologiche dall'alto contenuto emotivo, per lasciare una traccia su un tema che tanto ha significato per la Borgata e la sua gente.

Ghio fu brulicante di persone, speranze, sacrifici e umanità e ne custodisce l'essenza. L'intenzione è rispondere a questo appello: la conoscenza dei luoghi e della civiltà che li ha abitati nel tempo del sempre. Luoghi che possano dirsi vivi dal momento in cui sono frequentati qui e ora.

Speriamo che anche tu possa partecipare con noi a questa giornata che tanto significativa. Aspettiamo la tua conferma, sarai ospite di Agrispesa, con la tua famiglia e i tuoi amici. Manda al più presto la tua adesione!

La Robiola di Roccaverano

"La Robiola di Roccaverano è un formaggio di puro latte di capra lavorato a crudo. Le capre allevate sono di razza Camosciata delle Alpi, Roccaverano, e loro incroci, si nutrono di erbe aromatiche che trovano nei circa 10 ettari di pascoli dalla primavera all'autunno. Vengono curate con la medicina omeopatica e con la fitoterapia. La stagione del formaggio inizia più tardi



corso Guglielmo Marconi 64
12050 Magliano Alfieri (Cuneo)
www.agrispesa.it

© 2018 Agrispesa
Partita IVA 03494390044

RICETTE DELLA SETTIMANA

Frittelle di fiori d'acacia

Sciacqua appena i grappoli di fiori di acacia, scuotili leggermente per farli asciugare prima di staccare i fiori con le dita. Nel frattempo sbatti 1 uovo, versa 4 cucchiai di farina di riso, 30 ml di acqua e un pizzico di sale. Metti i fiori nella pastella e amalgama delicatamente. In una padella fai scaldare dell'olio di semi, poi prendi 1 cucchiaio di composto per volta e versalo in padella facendo attenzione a mantenere un pochino di distanza tra i mucchietti. Fai dorare le frittelle da entrambi i lati, scolate su un piatto con della carta assorbente, aggiungi un pizzico di sale e servile calde. Per una versione dolce, servile con un pochino di miele.

Minestra di coste e zucchini

Lava e taglia a striscioline le coste, taglia a dadini 1 zucchina, sbuccia 1 patata e taglia a pezzetti. Monda 1 cipolla rossa, affettala sottilmente e falla appassire in una casseruola con poco olio extravergine di oliva. Versa le verdure e fatte insaporire alcuni minuti. Copri con circa 1 litro di brodo vegetale e porta a cottura a fiamma moderata. Frulla un paio di mestoli di verdure e rimetti in pentola. Alla ripresa del bollore versa della pasta corta integrale e portala a cottura. Spegni il fuoco, insaporisci con un giro di olio extravergine di oliva e un trito di timo e prezzemolo freschi.

Gnocchi al grana rotta

Lava 1 kg di patate farinose e fatte lessare intere, con la buccia, in una pentola capiente. Una volta cotte, sbucciale e passale nello schiacciapatate. Passa al setaccio 350 g di farina e disponila a fontana su un piano di lavoro. Aggiungi le patate e 2 cucchiai di sale. Lavora il tutto con le mani abbastanza velocemente fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Ricava quindi gli gnocchi: prendi una parte dell'impasto per volta e stendilo con le dita per formare dei cilindretti, taglia a tocchetti e disponili su un vassoio infarinato. In una casseruola fai scaldare, a fiamma bassa, 100 ml di latte e poi aggiungi 100 g di Grana rotta sbriciolato. Mescola con un cucchiaio di legno e, in ultimo, aggiungi una noce di burro. In una pentola capiente, con acqua salata in ebollizione, fai cuocere gli gnocchi scolandoli con una schiumarola man mano che vengono a galla. Condisci gli gnocchi con la crema al Grana rotta. Completa i piatti con una spolverata di pepe e dei gherigli di noce.

Scaloppine di lonza con cipolle rosse

Pela 2 cipolle rosse, affettale sottilmente e fal-

*per noi – ci racconta **Fabrizio** della Cooperativa La Masca - perché abbiamo fatto la scelta di tenere i capretti sotto le madri il più possibile, quindi abbiamo poca disponibilità di latte. È una scelta fatta anni fa, nell'ottica del rispetto degli animali e del loro benessere. Abbiamo un centinaio di animali adulti a cui si vanno ad aggiungere i capretti. Il nostro tipo di allevamento è su piccola scala, di prossimità. Nel settore dell'allevamento le contraddizioni sono parecchie, le normative parlano di benessere animale e quindi, ad esempio, se porto il mio animale al macello devo avere un mezzo con determinati requisiti. D'altra parte, però, è ammesso che un animale nato in Francia venga ingrassato in un altro paese e macellato in un altro ancora. E il tutto magari con il supporto incentivi dell'Unione Europea, è un paradosso. Il modello deve essere il piccolo allevamento di prossimità, che si basi sul vero benessere animale e sulla sostenibilità ambientale. In molti paesi stanno sparendo le piccole realtà. La Robiola di Roccaverano è un prodotto molto legato al piccolo territorio della Langa Astigiana in cui viene prodotto, e nonostante si tratti di una piccola comunità negli anni ha saputo accogliere anche ragazzi venuti da fuori che hanno pian piano imparato la tecnica di produzione ed ora portano avanti questa piccola grande tradizione che contribuisce a mantenere vivo il territorio.”*

Tre donne contadine, tre storie



Manuela Nicola, dell'Orto Pian Bosco: “Io sono nata in una famiglia di agricoltori, i miei allevano bovine da latte, e ho sempre vissuto in una campagna. Oggi essere contitolare dell'azienda di famiglia è una delle cose che mi rende più orgogliosa e riuscire a far quadrare i conti dell'azienda mantenendo la stima e l'apprezzamento dei clienti è una soddisfazione. Le mie giornate lavorative iniziano prima delle sei e si dividono tra mille impegni familiari. Per stare dietro a tutto, ho rinunciato alla pallavolo, ma mi sono ripromessa di ricominciare a praticare sport quando i figli saranno un po' più grandi.”



Jole Buscaglia, dell'Orto Calizzano. “Lavoro nel mondo dell'agricoltura da più di 20 anni, terminati gli studi di ragioneria, ho iniziato a lavorare in un'azienda che produceva fiori e successivamente ho aperto la mia attività orto-frutticola. Far germinare la vita e vederla crescere è la cosa che mi piace maggiormente del mio lavoro anche se, purtroppo, è un aspetto che, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto delegare maggiormente ad altri per occuparmi in prima persona degli aspetti economici ed amministrativi. Occuparmi della mia azienda è diventato il fulcro della mia vita. Nel periodo del tardo inverno il lavoro diminuisce e offre domani la possibilità di ricavare qualche giorno per passeggiare nei boschi, fare qualche pedalata in bicicletta e leggere qualche libro.”



Maria Novara, di Cascina Campora. “Io sono nata in campagna e, tranne per un breve periodo, sono vissuta sempre nel mondo contadino. Fin da piccolina aiutavo i miei genitori in campagna coniugando il lavoro nei campi con gli studi. Col diploma in ragioneria ho iniziato a lavorare negli uffici amministrativi di una grossa azienda, ma aiutavo ancora nei lavori in campagna. Dopo la nascita di Paolo, ho deciso di lasciare l'ufficio e di dedicarmi a tempo pieno alla campagna e a mio figlio: la mia passione per la natura non mi ha fatto sembrare la scelta come una rinuncia, ma piuttosto come una conquista.”

le stufare lentamente in una padella con olio extravergine di oliva e un cucchiaino di acqua. Infarina leggermente le fettine di carne, fallo dorare a fiamma vivace in una padella con olio extravergine di oliva, aggiungi sale e pepe e sfuma con del vino bianco. Abbassa la fiamma, aggiungi le cipolle e un trito di aglio, timo, salvia, origano, maggiorana. Fai insaporire e servi subito.

Patate ripiene

Lava 4 patate e fallo lessare con la buccia in acqua salata. Scolale quando non sono ancora del tutto cotte, fallo raffreddare, tagliale a metà orizzontalmente e svuota le due parti con l'aiuto di un cucchiaino. In una padella fai soffriggere 1 spicchio d'aglio in poco olio extravergine di oliva, aggiungi 50 g di salsiccia sbriciolata e fai insaporire brevemente. Dopo qualche minuto, aggiungi la polpa delle patate e un rame di timo e rosmarino. A parte sbatti 1 uovo con del formaggio parmigiano grattugiato e un trito di prezzemolo fresco, sale e pepe. Versa il composto in padella mescolando. Spegni la fiamma e farcisci le patate. Disponile in una teglia oleata, aggiungi un pochino d'acqua e cospargile di pane grattugiato. Fallo cuocere in forno, a 180°, per circa mezz'ora.

Farinata con cipolle rosse

Passa al setaccio 200 g di farina di ceci, versa a filo 500 ml di acqua mescolando con la frusta per non evitare che si formino grumi. Aggiungi 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e fai riposare per qualche ora. Sbuccia 2 cipolle rosse, affettate sottilmente e insaporiscile con sale e pepe. Cospargi d'olio extravergine di oliva una teglia bassa, versa la pastella di ceci e sopra disponi le cipolle. Irrora con un filo di olio extravergine di oliva, spolvera con del timo e fai cuocere in forno caldo, a 200°, per circa mezz'ora. Sforna e cospargi con pepe e timo fresco.

Yogurt con crumble e fragole

Elimina il picciolo delle fragole e tagliale a pezzetti. Taglia a tocchetti 100 g di burro ancora freddo e mettilo in una ciotola con 3-4 cucchiaini di zucchero, 120 g di farina integrale e 90 g di mandorle tritate finemente. Amalgama velocemente gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto sabbioso, grossolano, slegato. Distribuiscilo su una teglia rivestita con carta da forno compostabile e fallo cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti, finché risulterà dorato. Sfornalo e fallo raffreddare prima di spezzettarlo. Disponi lo yogurt bianco nelle coppette, spolvera con il crumble e completa con le fragole.