

Fogliospesa | 26

IL GIRO DELL'ACCIUGAIO



Grazie a tutte le persone che sono state con noi alla Festa di Agrispesa che quest'anno si è svolta in concomitanza con IL GIRO DELL'ACCIUGAIO.

L'atmosfera di serenità che si respirava è stata davvero speciale.

Quella montagna povera ha parlato al cuore di tutti noi, figli di un tempo che ci ha allontanati dalla natura. Ma chi era lì, sabato 18, aveva cuore e mente aperti ad accogliere il messaggio potente delle piante, dell'acqua, delle rocce e della terra.

Ne sono nati dialoghi intensi con persone mai viste e con giovani belli e capaci, la nostra speranza per il futuro.

Organizzeremo ancora in altre edizioni IL GIRO DELL'ACCIUGAIO, affinché questa magia si ripeta, per rispondere alla montagna che è lì, pronta ad accoglierci, ad offrirci il suo refrigerio in queste stagioni divenute troppo calde. Alla prossima, dunque!

Elena e Giovanna

Sabato 18 giugno si è svolta a Ghio la prima edizione de IL GIRO DELL'ACCIUGAIO. La manifestazione, nata con l'obiettivo di far rivivere le memorie degli acciugai della borgata e delle loro famiglie ha previsto una Maratona di lettura durante la quale si sono susseguiti racconti, interpretazioni teatrali di favole della Borgata, approfondimenti sull'agroecologia del territorio e molto altro ancora. Per un giorno la borgata si è rianimata, sono tornate le voci, le risate, la musica ed il suono della campana. Persone che fino a pochi giorni prima non conoscevano questo fazzoletto di terra sulle montagne cuneesi si sono tuffate nello spirito che animava la vita, tutt'altro che semplice, di quella gente, donne e uomini, che per secoli hanno convissuto con la natura, non senza difficoltà. Grazie alle memorie è stato possibile rivivere emozioni e ricordare chi ci ha preceduto e quanto a loro dobbiamo. Lucia

La prima edizione de IL GIRO DELL'ACCIUGAIO è stata qualcosa di tanto naturale da diventare speciale. Del resto non è la natura stessa, speciale? Sono state forse proprio le persone che un tempo vissero lì a guidare, a farci sentire al posto giusto. Si sentiva tutto. Credo che il 18 Giugno 2022 abbia avuto un privilegio: farci sentire tutti esattamente dove volevamo, in un luogo speciale, in una naturale condizione umana. Ecco che cosa distingue umani, luoghi e storie da tutto il resto: il significato, i significati. E la sera prima del 'giro', aspettando gli amici del giorno dopo, intorno a un tavolo tra i suoni della montagna, ce lo siamo detto pur senza parole in quell'atmosfera vibrata e serena. È bastato cominciare a raccontare, a cantare, ad aspettare. Io mi sento ancora lì insieme con tutti, su quel sentiero a pensare al tempo, a immaginare persone e stagioni, su quel sentiero che ha accolto sacrifici e riscatti, su quel sentiero che fa ritorno a Codighiu. Paolo Tibaldi

RICETTE DELLA SETTIMANA

Insalata di patate novelle e uva bianca

Pela le patate novelle, mettile in una pentola con acqua fredda e portale a ebollizione. Quando sono cotte, scolate, tagliale a fette e condiscile con olio extravergine di oliva, succo di limone, sale e un mix di origano, timo, maggiorana. Trasferiscile su un piatto da portata e cospargile con acini di uva bianca tagliati a metà.

Miglio con fagiolini e zucchine trombetta

Sciacqua circa 150 g di miglio sotto l'acqua corrente, scolalo, fallo tostare con un trito di cipolla, quindi coprilo con acqua bollente salata (circa il doppio del suo peso) e fallo cuocere per 15 minuti circa. Spegni e fallo riposare per circa mezz'ora. Nel frattempo cuoci circa 300 g di fagiolini. Scolali e quando sono tiepidi tagliali a pezzetti. Lava 2 zucchine trombetta, tagliale a dadini e falle saltare in padella con olio extravergine di oliva e 1 spicchio d'aglio. Passa al mixer una manciata di olive nere, basilico fresco, sale e versa a filo dell'olio extravergine di oliva. Trasferisci il miglio e le verdure in un'insalatiera. Condisci il tutto con la salsina di olive e basilico e completa con delle mandorle a lamelle leggermente tostate. Fai riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

Parmigiana di melanzane e zucchine trombetta

Lava e asciuga 2 melanzane e 1 zucchina a trombetta. Taglia le melanzane a fette di circa 1/2 centimetro e la zucchina a rondelle, scalda la piastra e quando sarà calda fai grigliare le verdure da entrambi i lati. Taglia 4 pomodori a grappolo a fette abbastanza spesse, poi falli grigliare qualche istante in modo che perdano l'acqua. Disponili su un piatto e lasciali raffreddare. Taglia la toma del Marsel a fette. Ungi una teglia di olio extravergine di oliva e inizia a comporre la parmigiana alternando le verdure e le fettine di formaggio. Regola di sale, cospargi con parmigiano grattugiato, basilico, olio extravergine di oliva. Fai cuocere in forno caldo per circa 20 minuti. Prima di servire, fai riposare la parmigiana almeno mezz'ora.

Bocconcini di tacchino con uva e noci

In un tegame fai rosolare un trito di cipolla in poco olio extravergine di oliva. Infarinai i bocconcini di tacchino poi falli rosolare in olio extravergine di oliva. Quando la carne è ben dorata da tutti i lati, unisci la cipolla, la scorza di 1 limone grattugiata, 1 rametto di rosmarino. Fai insaporire, regola di sale e pepe e sfuma con del vino bianco. Abbassa la fiamma e fai cuocere lentamente, con

Carissime Elena e Giovanna,
Che bella giornata abbiamo passato a Borgata Ghio!

E stato proprio bello rivedervi dopo qualche anno e toccare con mano le storie, personaggi e posti che ci avete fatto conoscere in questi anni tramite le vostre comunicazioni. È stato bellissimo conoscere qualcosa dei vostri antenati e altra gente di Ghio oltre agli usi e costumi dei tempi passati. Non nasconde che ho mi è venuta la pelle d'oca (nel senso positivo!) leggendo alcuni dei cartelli con i racconti.

Grazie infinite per una bellissima giornata, ma anche del lavoro preziosissimo che fate nel documentare e diffondere la storia locale e, ovviamente, per il nostro AGRISPESA che accompagna la nostra famiglia da 18 anni!

Un abbraccio,

Skye, Simone e Thomas, *Pino Torinese*

Grazie ancora per la piacevole e interessante giornata di ieri.

Alle mille domande dei miei figli sulla festa di Agrispesa, Elia mi ha detto questa frase a proposito di lei Elena e tutti i ragazzi forti e competenti che circondano Agrispesa, come Stefano "Vedi mamma, questa è la prova che l'ideale non si rivendica, ma lo si crea e lo si vive"

Avrei voluto non emozionarmi ed essere più efficace nel parlare di lei al sindaco di Dronero, ma io sono così quando incontro delle persone candide e splendenti il mio cuore batte forte.

A voi tutti va la nostra più pronta stima.

Elena, *Malnate*

Grazie Elena, Giovanna e Lucia per la bella giornata di sabato! Un'interessante iniziativa che vi ha fatto onore. Un buon lavoro a tutte e a presto!

Angela, *Saluzzo*

La fioritura dell'acacia

"Dopo mesi di siccità, dopo che l'inverno è stato tanto asciutto eravamo davvero preoccupati per la fioritura dell'acacia – ci raccontano Marco e Daniela di Apicoltura Chiri - mentre miracolosamente, da noi, all'inizio della fioritura ha fatto quei 30 mm di pioggia che ha salvato il raccolto; non è stato un raccolto strabiliante però comunque c'è stato, c'è stata un po' di produzione ed è andata benino, quindi siamo riusciti a produrre un po' di miele di acacia e siamo contenti, a confronto dell'anno passato che aveva gelato agli inizi di aprile e che quindi non ci aveva fatto produrre nulla. Il problema più che altro è questa continua siccità e questo eccessivo calore, perché le api sono state spostate in montagna e anche in montagna però perdura la siccità e l'asciutto forse si fa sentire ancor di più che in pianura. Le fioriture sembravano molto belle però a causa di questo asciutto sono state parecchio anticipate e alcune rovinate sul rododendro dove Marco ha la postazione a 1600 m. Sembra essere fiorito davvero sì in anticipo, ma molto molto bene, però nel giro di pochissimo ha bruciato i fiori, i boccioli, anche in alto, quindi vedremo come sarà il raccolto. Anche le altre fioriture comunque hanno patito di questa situazione quindi l'evolversi della situazione dipenderà dalle condizioni climatiche, dalla pioggia che verrà, sempre che venga. Per il resto le famiglie si sono sviluppate diciamo benino, nell'acacia hanno potuto raccogliere tanto nettare e quindi si sono divertite; la cosa buona è che hanno sempre avuto un approvvigionamento di polline, le postazioni che abbiamo su nei boschi hanno sempre portato polline per loro, per loro questo è davvero importante. Adesso anche sulla fioritura del castagno comunque c'è una buona raccolta di polline anche se purtroppo la fioritura, in alcuni posti perché non dappertutto è uguale, in alcuni posti dura sicuramente di più e questo è un bene per noi e per le api."



coperchio, bagnando la carne con vino bianco durante la cottura. Quando la carne è quasi cotta, aggiungi degli acini d'uva e termina la cottura. Servi con delle noci tritate grossolanamente.

Farinata di coste

Stempera in una ciotola 150 g di farina di ceci con 1 cucchiaio e ½ di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e 5 dl di acqua tiepida versata a filo, mescola bene in modo che non si formino grumi. Copri con la pellicola e fai riposare il composto in frigorifero per circa 8 ore. Pulisci le coste, separando i gambi dalle foglie. Taglia i gambi a listarelle e falli scottare in una pentola con acqua bollente salata per qualche minuto. Scolali e lasciali raffreddare. Sbuccia e trita 1 cipolla, falla rosolare leggermente in un largo tegame con olio extravergine di oliva, unisci le foglie delle coste tritate grossolanamente, un po' di sale e pepe, e prosegui la cottura per 5-6 minuti a fuoco vivace. Trita circa la metà della verdura cotta e aggiungila alla pastella di ceci. Versa il composto in una teglia rettangolare ben untata di olio, poi mettila in forno caldo a 220° per circa 30 minuti. Sforna la farinata, dividila in rettangoli e servili subito con le coste saltate in padella.

Fagiolini e peperoni al limone

In una pentola con acqua bollente salata fai scottare separatamente, per pochi minuti, 1 cipolla, una manciata di fagiolini, 1 peperone: dovranno risultare ancora croccanti. Quando le verdure saranno intiepidite, taglia in 3 i fagiolini e a filetti il peperone. Trasferiscili in un'insalatiera insieme a 1 pomodoro a pezzetti e a ½ buccia di limone grattugiata. Spremi il succo di ½ limone ed emulsionalo con sale, pepe, olio extravergine di oliva, alcuni capperi dissalati e tritati fini. Versa la salsa ottenuta sulle verdure e mescola bene.

Muffin ripieni di mirtilli

In una terrina sbatti 1 uovo con 60 g di zucchero di canna integrale, unisci 50 gr di olio extravergine di oliva, il succo e la buccia tritata di ½ limone, 150 g di latte o bevanda vegetale. A parte passa al setaccio 150 gr di farina di riso con 40 gr di farina semi integrale e ½ bustina di lievito o cremor tartaro. Unisci i due composti, mescolando bene per evitare grumi. Ungi leggermente gli stampini per muffin, riempili per metà con il composto, aggiungi i mirtilli e ricopri con altro impasto fino a riempire gli stampini per ¾. Fai cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Sforna i muffin e falli riposare una decina di minuti prima di sformarli.