

Fogliospesa | 15

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

© 2018 Agrispesa
Partita IVA 03494390044

Una mulattiera per Chiara, Simone e per la loro motocarriola



Dedichiamo questo Fogliospesa di Pasqua al racconto di **Chiara Vezza** e di **Simone Naretto**, dell'azienda agricola **La Calcina**. Auguriamo loro di avere presto sistemata la mulattiera che li porta a casa. Auguriamo a tutti noi un futuro in cui i giovani che desiderano prendersi cura della terra, tanto più in montagna, siano adeguatamente sostenuti nel loro impegno.

“Mi chiamo Simone Naretto, ho 42 anni, sono il marito di Chiara Vezza dell'azienda agricola La Calcina. Aiuto Chiara in azienda agricola, facendo i lavori agricoli un po' più grossi, lavoro la terra, taglio l'erba... gli attrezzi sono la mia competenza. La nostra borgata non è raggiunta dalla strada, questo era già quando abbiamo comprato la terra e la casa. Una situazione che conoscevamo, ma pensavamo di poter superare, ma in questi anni non è stato possibile, abbiamo sempre vissuto una situazione di contrasto e di ostacolo anche nei percorsi compiuti con la nostra moto carriola. La moto carriola è l'equivalente moderno del mulo, un attrezzo agricolo cingolato, piccolino, largo 70-100 cm che si arrampica un po' dappertutto. Le difficoltà che abbiamo incontrato sono state soprattutto di relazione con le altre persone che erano già qui, perché noi siamo arrivati da fuori quindi qui noi siamo forestieri, senza particolari legami sociali nel tessuto del paese. Questa cosa ha generato parecchio sospetto e mentre qualcuno ci ha accolto in modo caloroso, qualcun altro ci ha messo il bastone tra le ruote, probabilmente preoccupato che il nostro arrivo potesse in qualche modo danneggiarlo e quindi dopo un paio di anni che eravamo qua ci siamo trovati che non avevamo più un percorso da utilizzare con la moto carriola perché c'è stato chiesto di non passare più, sono stati messi degli sbarramenti dove passavamo prima e quindi ci siamo trovati a non poter più andare a casa con la moto carriola. Per noi è vitale perché tutte le cose pesanti viaggiano lì sopra: bombola del gas, cibo per gli animali, tutti i prodotti agricoli sia freschi che trasformati. Quindi, all'inizio del 2018, abbiamo deciso di uscire dall'impasse e abbiamo ripulito una vecchia mulattiera che nel bosco non esisteva quasi più, ma che sulle mappe catastali era segnata. Non abbiamo chiesto permessi a nessuno e abbiamo sbagliato strada, deviando il percorso rispetto a quello indicato sulle mappe. Più o meno è quella situazione lì, per decenni i proprietari si sono disinteressati di questi pezzi di bosco, non appena abbiamo messo mano a riaprire la mulattiera, ci hanno fatto un esposto e da lì è partito tutto un iter che ha portato a un'ordinanza del Comune di Condove, che ci ha imposto la chiusura della mulattiera perché abusiva. Abbiamo sbagliato strada, ma l'abbiamo fatto in buona fede. Dal punto di vista della legittimità siamo in difetto, questo non lo nascondiamo, nel

RICETTE DELLA SETTIMANA

Insalata di cicoria selvatica

Lava la cicoria, scolala e tagliala a striscioline; taglia a julienne 2-3 carote; lava 1 mela e tagliala a dadini con la buccia. Riunisci il tutto in un'insalatiera e aggiungi la buccia grattugiata di ½ limone. Con il succo prepara un'emulsione aggiungendo un pizzico di sale e olio extravergine di oliva. Mescola bene e completa con una manciata di semi di girasole leggermente tostiti.

Minestrone con fave fresche

Prepara un trito con aglio, sedano, carota e cipolla e fallo rosolare brevemente in poco olio extravergine di oliva. Aggiungi i gambi delle coste tagliati a striscioline e 2 carote a pezzetti; copri le verdure con abbondante acqua salata e falle cuocere per 5 minuti. Aggiungi le fave fresche, delle foglie di coste tagliate grossolanamente e porta a cottura. Completa con olio extravergine di oliva e qualche foglia di basilico spezzettata. Servi il minestrone con crostini di pane integrale.

Risotto con gli asparagi

Monda un mazzetto di asparagi, elimina la parte dura del gambo e falli cuocere a vapore. Frulla i gambi con del Fresco di Cabannina e un cucchiaio di acqua. In una casseruola fai appassire 1 cipolla tritata finemente in olio extravergine di oliva e una noce di burro. Aggiungi il riso, precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente, e fallo tostare. Sfuma con del vino bianco secco e aggiungi metà degli asparagi tagliati a pezzetti. Versa poco a poco del brodo vegetale bollente e porta a cottura. Quando il riso è ancora al dente, aggiungi gli asparagi rimanenti e spegni il fuoco. Manteca con formaggio parmigiano grattugiato e completa con un trito di prezzemolo fresco.

Spiedini alla griglia

Fai marinare gli spiedini per qualche ora in un'emulsione preparata con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 bicchiere di vino bianco secco e un trito di erbe aromatiche fresche (prezzemolo, timo, rosmarino). Scolali e cuocili sulla griglia ben calda. Dopo 7-10 minuti girali e spennellali con la marinata. A cottura ultimata aggiungi sale e pepe. Servi gli spiedini caldi su un letto di truset e cicoria selvatica.

senso che abbiamo commesso un azzardo, perché avevamo proprio necessità di avere un passaggio. Con i vicini non siamo riusciti a metterci d'accordo. La legna che abbiamo fatto e che ci siamo offerti di portare ai proprietari direttamente è ancora lì, nessuno l'ha toccata, non c'è interesse in quello. Il Comune capisce il problema e capisce che questa ordinanza ci porta a poter raggiungere casa nostra solo a piedi ed è un sentiero di 10-15 minuti, che con le nostre necessità non ce la facciamo. La nostra borgata è raggiunta anche da una mulattiera comunale che è idonea, ma in uno stato di manutenzione troppo degradato e quindi passarci con la moto carriola è pericoloso. La nostra richiesta al Comune è che ci diano un'alternativa e si sono attivati. Quindi un po' di fiducia c'è. Però al momento siamo ancora qui, mentre da un lato ci sono tonnellate di carte che ci impongono la chiusura, dall'altro lato abbiamo il loro impegno verbale che speriamo si concretizzi presto in qualcosa di tangibile. Un gruppo di amici ha promosso una raccolta firme dimostrando solidarietà in questo senso, soprattutto perché questa vicenda diventasse pubblica. In questi anni non ci siamo mai esposti verso l'esterno, ma adesso ci sembra importante che anche le persone che vivono in questo territorio sappiano cosa sta accadendo e si facciano un'opinione in merito. Ci sembra anche importante stimolare il dibattito con le istituzioni e con le persone su quali sono le condizioni con le quali una nuova azienda agricola o una nuova famiglia può insediarsi in montagna concretamente oltre tutto il discorso sul ripopolamento eccetera. Le nostre responsabilità le abbiamo e in certo modo le rivendichiamo, nel senso che non ci vergogniamo di essere stati un po' costretti a forzare la mano, perché quelle erano le condizioni, avessimo potuto fare diversamente avremmo fatto diversamente. Non siamo fautori del disordine, anzi. Questo è il caso concreto di una famiglia che si insedia in montagna, riuscendo a ottenere qualche risultato: la nostra azienda agricola è minuscola però sta lavorando, i nostri prodotti sono apprezzati. Nel bosco facciamo legna, coltiviamo i campi, stiamo pian piano riportando alla luce dei terrazzamenti antichi da rovi eccetera. È un lavoro gratificante e anche chi ci viene a trovare lo apprezza perché queste borgate hanno una magia quando si vede la fatica delle persone che negli anni hanno fatto delle opere, hanno tirato su dei muretti, fatto terrazzamenti, dissodato i campi, edificato baite. La presenza consente di riportare alla luce o tenere in vita questo patrimonio di lavoro, di storia che è prezioso. L'abbandono invece comporta un avanzamento più veloce del tempo e cancellazione di queste cose. Abbiamo visto dell'interessamento da parte del Comune, siamo fiduciosi, d'altro canto sono 7 anni che le cose per noi sono difficili".

La sieta, un dolce antico

"Quando le nostre nonne andavano al forno della frazione a cuocere il pane – ci racconta Irene Giaccardi de L'Orto del Pian Bosco – si portavano, oltre alla pasta, gli avanzi di frutta che avevano nel periodo, cioè la frutta troppo matura. La mettevano in un contenitore di terracotta, la sieta. Da quanto mi diceva mia nonna era un contenitore tipico di Salmour-Trinità-Loreto. Quando finivano di cuocere il pane, mettevano nel forno queste siete piene di frutta, qualcuno metteva il cacao – mia nonna lo metteva sempre – un po' di uovo e qualche fiocco di burro e poi sopra ognuno la decorava come gli piaceva: mia nonna faceva dei bei fiorellini con tutte le fette di frutta. Mettevano in forno praticamente spento e la lasciavano lì finché si asciugava per bene. Rimaneva un dolce al cucchiaio con una crosticina sopra. Questa era l'origine. Come ingredienti mettevano tutti i frutti disponibili in quel momento. Partendo da questa tradizione di famiglia che a noi piaceva tantissimo, abbiamo pensato di produrla e metterla nei vasetti. Noi l'abbiamo voluta fare senza uovo, i nostri ingredienti sono: albicocche, ramassin, pesche e pere, cacao amaro, amaretti artigianali e zucchero. Faccio cuocere la frutta, alla fine metto il cacao, gli amaretti sbriciolati e lo zucchero. Il sapore è buonissimo!"



Torta salata con coste e cicoria selvatica

Lava le coste e la cicoria e spezzettale con le mani. Immergile in una pentola con acqua bollente e falle sbollentare qualche minuto. scola le verdure e passale al mixer con un po' dell'acqua di cottura. Aggiungi ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, una manciata di olive taggiasche denocciolate. Regola di sale e pepe e frulla il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Unisci 2 uova, 150 g di formaggio fresco e mescola. Fodera uno stampo con della carta da forno compostabile, stendi un rotolo di pasta sfoglia e distribuisci l'impasto di verdure, uova e formaggio. Cuoci in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Uova e asparagi

Lava e pulisci gli asparagi, legali a mazzetto e mettili in una pentola dai bordi alti con abbondante acqua in modo che le punte restino fuori dall'acqua. Fai cuocere circa 15 minuti finché saranno cotti. Scolali e passali sotto l'acqua fredda. Prendi una pirofila e ungila con poco burro, adagia gli asparagi su un solo strato. Condisci con sale e pepe, qualche fiocchetto di burro e olio extravergine di oliva. Rompi le uova al centro degli asparagi e metti in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti finché le uova saranno cotte. Servi con fette di pane integrale.

Dolcetti di mele e uvetta

In una ciotola amalgama 230 g di farina mix di cereali, 70 g di zucchero di canna integrale, ½ bustina di lievito, una manciata di uvetta ammollata e strizzata, la scorza grattugiata di 1 limone. Unisci 2 uova appena sbattute, 60 ml di olio di girasole deodorato e 200 g di yogurt bianco. Amalgama il tutto con un cucchiaino finché l'impasto risulterà appiccicoso. Lava e pela 2 mele, tagliale a dadini e uniscile al composto. Prendi con le mani bagnate poco composto per volta e adagialo su una teglia rivestita di carta da forno compostabile. Fai cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.