

San Giuseppe

Per il secondo anno consecutivo bagno di folla e grandi affari per la festa del patrono

L'alta valle ammantata di neve e una giornata soleggiata hanno accolto i tanti visitatori giunti nella borgata in occasione della tradizionale Fiera di San Giuseppe che, di fatto, inaugura la stagione turistica. Alle 11 il sindaco Antonio Mazzocchi ha tagliato il nastro tricolore steso all'ingresso di Piazza Marconi. Presenti tra gli altri il vicepresidente della Provincia Maurizio Parma, il sindaco di Piacenza Roberto Reggi e i colleghi Rolleri di Vigolzone, Mazza di Bettola, Castelli di Cerignale anche in rappresentanza della Comunità Montana, l'assessore Opizzi per il comune di Ferriere, i consiglieri provinciali Bruno Ferrari e Luigi Fogliazza, i candidati del Pd alle Regionali Patrizia Calza e Marco Carini, il comandante provinciale dei Carabinieri Paola Rota Gelpi con il responsabile della stazione di Farini maresciallo Danilo Brunori, i dirigenti di associazioni di categoria tra i quali Bisi (Codiretti), Albanesi (Cia), Struzzola (Commercianti), Belli (Consorzio salumi), il presidente della Cri provinciale Grassi e altri. Il parterre così qualificato era per l'appuntamento fieristico sul quale il dinamico sindaco ogni anno riesce a far convergere l'interesse delle frazioni e del volontariato, in primis Alpini, Pubblica Assistenza e Pro Loco, ma anche per l'evento clou costituito dalla consegna della cittadinanza onoraria allo chef Filippo Chiappini Dattilo, onorificenza concessa dal Comune per onorare una persona non residente ma grande amico-collaboratore che attraverso la sua attività è ambasciatore delle peculiarità del territorio farinese e della Val Nure. Altri protagonisti della manifestazione gli gnocchi di patate riconosciuti De.Co. (denominazione comunale). Circa cento le bancarelle che - colme di ogni genere di mercanzia - hanno invaso le vie e la piazza. La gente si è assiepatata soprattutto attorno ai banchi di vendita di prodotti agroalimentari locali, tra i quali torte di patate preparate a Mareto e in altre frazioni, ciambelle e pane cotti nei forni a legna, il miele biologico di Pradalbora, i formaggi bio, i salumi di Gropallo, la mariola Salini, le carni di bovini e suini allevati in modo naturale e macellate ad ogni fine settimana, i prodotti presentati dal Consorzio Bio Piacenza e dalla Coldiretti; da Bettola i prodotti della Fattoria didattica Orsa Maggiore, dai Perotti di Ferriere le confetture artigianali del Masnanti; da diverse altre località decine di specialità messe in mostra e in degustazione.

Hanno contribuito alla bella atmosfera le auto e moto d'epoca e giochi per bambini, il presidio della Cri per gli esami gratuiti, la musica delle fisarmoniche di Ivan Spallazzi, di Franco Guglielmetti e gli estemporanei cori.

Come detto, oltre la fiera due appuntamenti speciali: la presentazione degli gnocchi De.Co e il conferimento della cittadinanza onoraria a Filippo Chiappini Dattilo, accolta dallo stesso con le parole «forse rappresenta il punto di arrivo di una lunga storia d'amore per le cose che io più apprezzo e che alla fine mi hanno sempre condotto, per un verso o per l'altro, a far capo in questo paese...»

Renato Passerini



Dopo la torta gli gnocchi

E Farini "rifà" il pieno

In mostra i gioielli della valle: patate e salumi ma anche prodotti agricoli, miele e paste varie



Le immagini della fiera di ieri a Farini (Fotoservizio Carlo Gaudenzi)

«La cucina materializza l'incontro con la natura»

Il "farinese" onorario Filippo Chiappini Dattilo ricorda Cogny e ringrazia la moglie Tiziana

Grazie alla nuova De.Co, gli gnocchi di patate di Farini ora hanno un preciso disciplinare che apporta ulteriore motivo per restare e trovare occasioni per vivere il territorio. Lelio Signaroldi, vicepresidente dell'Accademia della Cucina, si è soffermato sulla storia della conoscenza e dell'utilizzo della patata sino alla sua diffusione nella zona collinare e di montagna delle nostre valli e quale componente base della alimentazione. In particolare ha evidenziato come la ricetta delle massaie farinesi prevede, come quella piacentina, l'uso di patate farinose non novelle ma sia diversa nel rapporto patate/farina: 1 a 10 a Farini, 1 a 5 in pianura. Altra particolarità della De.Co l'aggiunta di due tuorli d'uovo.

Nella sala consiliare - presente la signora Lucia Cavanna vedova di Georges Cogny - la parte conclusiva della cerimonia, ha polarizzato l'interesse per l'intervento di Filippo Chiappini Dattilo, privo di retorica e caratterizzato da manifesta e sincera gratitudine, con passaggi e valutazioni da costituire un manifesto di costume e di politica sociale ed economica, che avrebbe meritato l'integrale pubblicazione, ma che lo spazio tiranno ci costringe a sintetizzare. Chiappini Dattilo ha ricordato l'indimenticabile maestro Georges Cogny, poi si è riferito alla propria moglie Tiziana con le parole: «Il più bel prodotto che questa terra che io conosca e che a questa terra e a questa comunità ha legato la sua vita e con lei la



A destra, Tiziana Draghi applaude il marito: lo chef Filippo Chiappini Dattilo (Foto Gaudenzi)

mia».

«La cucina - ha quindi affermato - non nasce dal nulla: essa è il luogo - o il modo - dell'incontro fra il bisogno primario del cibo e la natura che opera e provvede. Chi lavora in cucina materializza questo incontro. E qui, nel territorio di Farini e della vallata, i prodotti sono meravigliosi: nascono spontanei o dall'alleanza fra la natura ed il lavoro dell'uomo, agricoltore o allevatore o trasformatore artigiano. Me ne vengono in mente solo alcuni e ne faccio un elenco alla rinfusa: il latte con tutti i suoi derivati, i grandi salumi, le patate, il miele, i prodotti del sottobosco (i magnifici porcini e i tartufi neri), i frutti selvatici, le nocce, le noci, le more, i lamponi, i mirtilli, i ginepri, i cornioli, i prugnoli. La selvaggina sempre più varia e in crescita, gli allevamenti al pascolo brado, le splendide trote del Nure».

«Tuttavia - ha proseguito - dagli anni '60 ad oggi Farini, come tutta la montagna piacentina, ha perso ancora tantissimi abitanti, molti dei quali scesi verso la pianura, con un impoverimento sociale che "il nuovo figlio di questa terra" vuole provare a contrastare. Oggi i giovani specialmente, che volessero ritornare nella montagna, potrebbero sperimentare condizioni di vita decisamente migliori di prima. La velocità e l'efficienza dei trasporti, il supporto di Internet, le moderne tecnologie meccaniche renderebbero la vita di nuovi agricoltori e allevatori assai meno grama di un tempo. L'agricoltura, la cura dei boschi e l'allevamento non hanno mai tradito ed hanno sempre fornito alla vita il primo indispensabile supporto. Sempre meglio che essere disoccupati in città».

Anche il turismo avrebbe, secondo Chiappini Dattilo - una significativa ripresa in queste nostre zone, se si vivificasse nuovamente il territorio. «Come possiamo presumere di attrarre forestieri, convincendoli della bellezza e del piacere che certi luoghi possono offrire se gli stessi nativi se ne sono distaccati per primi? Le attività agricole ben si sposano con il turismo, tanto che è

stata inventata la parola "agriturismo". Ma questa parola, per diventare una seria attività di supporto dell'agricoltura, richiede la presenza di una rinata e rinnovata agricoltura di montagna, che sappia proporre ed offrire ai turisti i suoi esclusivi prodotti di eccellenza. La proposta gastronomica e la ristorazione di



qualità sono certamente una componente essenziale dell'offerta turistica - ha detto avviandosi alla fine dell'intervento - ma la buona ristorazione (tanto quella dei maestri che creano ed innovano, quanto quella tradizionale), ha bisogno di buoni prodotti, che siano anche affidabili e sani. L'agricoltura e l'allevamento di montagna possono intercettare questa domanda e soddisfarla. Il mercato è immenso e un'alleanza chiara e leale fra i produttori della montagna e i consumatori della pianura potrà soddisfare equamente entrambi. Bisogna sviluppare anche nella montagna una cultura della informazione. In questo senso dovranno agire anche le Istituzioni, che non dovranno limitarsi ad un generico incoraggiamento, ma sostenere con politiche adeguate tutta questa auspicata ripresa di iniziativa».

errepì