

Piccolo viaggio,
dal Nord
al Sud Italia,
fra ricette della
tradizione
e prodotti
del territorio

di Laura Ognà



ALLA RICERCA DEI...
sapori perduti

Alto Adige

Pfleger di Siusi è il maso delle erbe biologiche ed è anche la casa della Strega Martha, che guida i bambini alla scoperta dei tesori regalati dai prati e dai boschi dell'Alpe di Siusi. In questo antico Maso a Sant'Osvaldo, ai piedi dello Sciliar, tutto l'anno si scopre il mondo delle erbe selvatiche.

➤ **Si possono osservare più di 500 piante**, non solo quelle aromatiche e medicinali, ma anche quelle profumate e ornamentali. Si impara a distinguere le differenze tra 40 tipi diversi di menta, 50 tipi differenti di salvia e poi a riconoscere i fiori gialli, rosso carminio, blu indaco e rosa conservati nelle teche del maso, il primo e il più vasto per la coltivazione di erbe biologiche dell'Alto Adige. Con Martha si scoprono gli usi che delle erbe si facevano nel passato e ricette preziose da sperimentare una volta tornati a casa.

➤ **Info: www.pflegerhof.com**



Lombardia

Apochi passi da Milano, nel Parco Lombardo della Valle del Ticino, tra boschi secolari, campi, rogge, risorgive e il fiume, c'è un luogo che regala il sapore dei riti antichi legati alla terra e all'agricoltura.

➤ **È l'Azienda Agricola Salvaraja, una fattoria didattica** speciale dove si vive la natura attraverso numerose attività pensate per le famiglie, dai progetti di conservazione ambientale alle passeggiate, dai laboratori per costruire la capanna nel bosco, ai percorsi per conoscere la produzione del riso, fino alla 'giornata con il pastore'.

➤ **Seguendo Dino e il suo gregge si fa esperienza** di brevi transumanze e ascoltando i suoi racconti si impara a conoscere meglio la pastorizia e i prodotti che permette di portare in tavola.

➤ **Info: www.salvaraja.it**



Friuli Venezia Giulia

Tra i vicoli e le case di Fagagna, uno dei Borghi più belli d'Italia, c'è un luogo magico dove si fa un viaggio a ritroso nel tempo: si tratta del **Museo della vita contadina di Cjase Cocél**, ricavato all'interno di un grande e antico casolare rurale tutto in sasso, dove si scoprono i riti della vita contadina friulana di inizio Novecento.

➤ **Ci si muove tra la cucina, le camere, la cantina, il granaio, l'aia, la stanza da lavoro**, dove è possibile vedere le persone che eseguono le varie attività con antichi attrezzi - il cestaio, il fabbro, l'arrotino e il mugnaio - e dove si è coinvolti in diversi laboratori. Non manca inoltre la latteria, dove viene effettuata la lavorazione del goloso 'formaggio di Fagagna' e dove si possono sperimentare tutti i passaggi, dal latte crudo di qualità alla creazione delle tome.

➤ **Info: www.museocjasecocel.it**





Piemonte

Nella vallata della Cusiana, che fa da cornice al Lago d'Orta, all'**Azienda Agricola Ai Pianacci** le api hanno trovato un rifugio sicuro grazie alle cure e alla passione di Cinzia Gattini, che fin da bambina è rimasta affascinata dal canto dell'ape regina e, una volta diventata grande, ha trasformato la sua passione in un lavoro.

> **La sua Azienda aderisce al Consorzio per la Tutela e la Garanzia dei Mieli del VCO**, che ha un disciplinare che regola tutte le fasi della produzione, nel rispetto di questi preziosi insetti e del territorio. Guidati da Cinzia, la 'Signora delle api' come la chiamano i bambini, si può andare alla scoperta del loro incredibile mondo imparando a riconoscere e a rispettare i tempi della natura.

> **Info: www.aipianacci.it**



Valle d'Aosta

Quali strumenti usa un apicoltore? Come si fa la smelatura? Come cristallizza il miele e come va conservato? Sono alcuni dei segreti che i bambini possono scoprire a Châtillon (Aosta) in occasione della Sagra del miele, in programma il 27 e 28 ottobre.

> **Due giornate che animano le vie del borgo**, celebre per i suoi castelli, durante le quali saranno esposti i migliori mieli valdostani e premiati i migliori produttori. Una serie di stand e di attività saranno dedicate a grandi e piccini, che presso le sale dell'ex Hotel Londres potranno vedere la mostra di tutti gli attrezzi utilizzati dagli apicoltori e partecipare a diversi percorsi didattici e laboratori ad hoc.

> **Info: www.lovevda.it**



BONTÀ IN FESTA

Degustazioni, laboratori
visite e mercatini



GALÀ DELLA CASTAGNA D'ORO

Dal 12 al 14 ottobre a Frabosa Sottana (Cn), degustazioni, chef stellati, spettacoli di cabaret e laboratori (sagracastagnafrabosasottana.blogspot.com).

POMARIA

Il 13 e 14 ottobre torna la grande manifestazione dedicata alla raccolta delle mele, con visite guidate al frutteto storico di Cles, esperienze di raccolta teatralizzata per grandi e piccoli, laboratori e degustazioni (pomaria.org).

VIVA IL PANE

A Villaurbana in Sardegna, dal 26 al 28 ottobre, tre giorni di festa con degustazioni, mercatini, laboratori di panificazione, ricette di pani tradizionali come la suppassa, i pani fritti, pani indurau (facebook.com/lasagradelpane/).

OTTOBRATA ZAFFERANESE

A Zafferana Etnea (Ct) per tutto il mese di ottobre ogni weekend va in scena la festa dei prodotti tipici dell'Etna, con degustazioni, escursioni, musica, laboratori e mercatini d'artigianato nel centro storico (ottobrata.it).



Sardegna

Tra gli ulivi secolari, i vigneti e i sughereti del Supramonte ai piedi del monte Uddè, nel territorio di Oliena, a pochi passi dall'oasi verde delle fonti del Su Gologone, si trova l'Hotel Su Gologone, un luogo dove si fa esperienza dei sapori con un viaggio per grandi e piccoli alla scoperta delle tradizionali ricette sarde.

> **La cucina di questa terra è una filosofia di vita semplice, genuina, anche frugale, con sapori forti e veri come i formaggi di pecora, le carni cotte nel camino, il pane croccante, l'olio dal gusto intenso e la pasta lavorata a mano ogni**

giorno dalle donne sarde, che qui mostrano e insegnano i segreti della loro arte. E poi c'è il Nido del pane, dove scoprire tutti i misteri dell'antica arte e imparare a impastare forme diverse con mamma e papà.

> **Info: www.sugologone.it**



Umbria

L'Abbazia San Faustino di Umbertide (Pg) offre un'esperienza unica pensata per le famiglie per approfondire tutti i segreti del pane croccante e profumato cotto in antichi forni. L'iniziativa 'Dal chicco di grano al pane' si vive nella fattoria, a soli 7 km dalla residenza umbra.

> **Qui si scoprono tutti i passaggi, dalla molitura del grano alla macina nel buratto del mulino a pietra. Poi si impara a distinguere le lavorazioni, dalla farina integrale alla semi-integrale, si fa la selezione dei grani per finire con l'impasto, cui tutti partecipano per realizzare il pane che poi viene cotto nell'antico forno a legna. Il pane caldo diventa così l'inevitabile protagonista del pranzo a base di salumi e verdure del territorio.**

> **Info: www.lovelyhotels.it**





Emilia Romagna

Alle porte di Parma ci sono sei Musei dove la visita coinvolge i cinque sensi, gusto compreso. Sono i **Musei del Cibo**, che il 14 ottobre, in occasione della giornata mondiale dell'Alimentazione, hanno un cartellone fitto di eventi dedicati ai bambini e alle famiglie.

Al Museo del Parmigiano Reggiano, per esempio, con MuseoQuiz si scoprono la storia e il processo di lavorazione del celebre formaggio, con giochi, indovinelli e... assaggi. Al Museo della Pasta e del Pomodoro di Collecchio, tra chicchi e farine si va alla ricerca



della ricetta perduta, come piccoli detective sulle tracce dei sapori del passato.

> **Al Museo del Salame di Felino**, attraverso la storia di Pucchetino si scoprono i segreti del celebre insaccato. Infine, si diventa un po' scienziati con i laboratori proposti dal Museo del Prosciutto di Langhirano.

> **Info: www.museidelcibo.it**

Toscana

Come si fanno la ribollita, la pappa al pomodoro o la panzarella lo si impara ai mini-corsi di cucina dedicati ai bambini del Montebelli Agriturismo e Country Hotel di Molinetto Caldana, nella campagna grossetana. In questa azienda a coltivazione biologica sono tante le attività dedicate ai prodotti del territorio che si possono sperimentare in prima persona.

> **A Montebelli il gioco inizia dall'orto:** qui si riconoscono e si colgono i prodotti di stagione, poi si portano in cucina e lo chef Clarence illustra i numerosi modi per utilizzarli, scoprendo le ricette tradizionali come la ribollita, la panzarella (che usa ingredienti semplici come pane raffermo, cipolla rossa e basilico) o la 'torta co' bischeri', ma porta a scoprire anche nuove ricette originali.

> **Info: www.montebelli.com**

