

Savigno, terra di tartufo e di persone unite dalla voglia di fare.

32' edizione del Festival Internazionale del tartufo bianco di Savigno, Valsamoggia (BO)

Si è appena concluso il secondo week-end della 32' edizione del Festival Internazionale del tartufo bianco di Savigno. Chi non ha avuto modo di partecipare, può farlo durante l'ultimo appuntamento che si svolgerà il 14 e il 15 Novembre 2015. Savégggn, Savigno in dialetto bolognese, una piccola cittadina che dal 1' Gennaio 2014 è entrata a far parte del Comune di Valsamoggia, in provincia di Bologna. Ho passato qui il mio ultimo fine settimana, avvolta dai magnifici colori autunnali dei colli bolognesi, e inebriata dai profumi di tartufo.

La voglia di fare delle persone fa la differenza nella promozione dei territori.

Una manifestazione di lunga data che, grazie alla voglia di fare dei suoi cittadini, ha permesso l'offerta di numerose proposte culturali e gastronomiche. Con il patrocinio della Valsamoggia, molti volontari insieme alla ProLoco e alle Associazioni locali, cito in particolare l'Associazione Tartufai della Valsamoggia e l'Ascom, hanno reso possibile il successo di una fiera che ha visto protagonista il tartufo e il suo territorio.





Il protagonista: il tartufo.

Il tartufo evoca profumi e sapori... per chi li ama. Evoca natura, piante e boschi. Evoca persone, che con il migliore amico dell'uomo, e aggiungo della donna, instaurano un rapporto di fiducia e di rispetto. Il tartufo, un fungo ipogeo (che vive sottoterra), ricercato e amato da molti. Durante i miei giorni trascorsi a Savigno, al seguito di Stefano Barbieri, guida ambientale, e di Remo Guidotti, tartufaio per eccellenza e Presidente dell'Associazione Tartufai Savigno-Valsamoggia, ho conosciuto direttamente "sul campo" le difficoltà e le esigenze che scaturiscono dalla sua raccolta. La salvaguardia dell'ambiente, come sempre, è un fattore determinante. Di questo però ve ne parlerò più avanti.

Un aiuto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica FFC.

Unire l'utile al dilettevole. Fare del bene promuovendo il territorio senza mai dimenticare chi vive difficoltà che solo la ricerca può aiutare. Per questo motivo il ricavato della cena al tartufo del 7 Novembre a cura dello chef Igles Corelli, a cui hanno partecipato gli umoristi ZAP&IDA con le loro simpatiche vignette e calembour (giochi di parole illustrati), verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica FFC. www.fibrosicisticaricerca.it

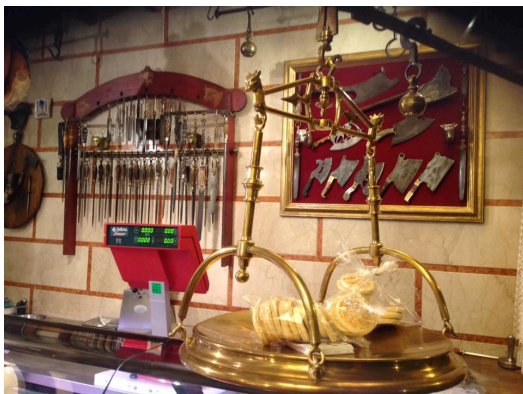




Le botteghe storiche di Savigno.

Amando la storia e le botteghe di paese, che spesso definisco quasi delle prologo permanenti rappresentative delle tipicità del territorio, non ho potuto che apprezzare le classiche insegne dei negozi nel centro storico di Savigno. Una più bella dell'altra. Entrando nella "Bottega del macellaio", tipico locale di un tempo risalente al 1898, ho conosciuto così Guido Mongiorgi. Dal 1969 da continuità all'attività di macelleria-salumeria avviata dai nonni con la collaborazione della moglie. Una gentile signora siciliana che ha apportato qualche ritocco alla cucina bolognese di famiglia, dandogli maggiore leggerezza grazie all'uso di buon olio extra vergine di oliva.

Durante la visita, oltre ad apprezzare la qualità delle materie prime e la presenza di molte tipicità locali, ho visitato un piccolo museo. In effetti Guido ha trasformato lo scantinato in un'accogliente sala degustazione in pietra con numerosi oggetti e utensili di famiglia di un tempo, raccolti e ben conservati negli anni. Un luogo ideale per fare *balotta*, la merenda bolognese tra amici il cui nome ha origine dal rumore delle castagne sul fuoco. E' così che, davanti ad un tagliere di salame e ad un bicchiere di vino, insieme a qualche amico, mi ha raccontato della *maialata annuale*. Tranquilli, niente di piccante, solo l'appuntamento di Gennaio durante il quale viene lavorato il maiale con il rispetto contadino di una volta. A proposito... le donne non sono ammesse, così vuole la tradizione.





Aziende del territorio che reinvestono sul territorio.

Appennino Food, una nota azienda locale di prodotti a base di funghi e tartufi, principale sponsor dell'evento. Il sostegno di Luigi e Angelo Dattilo, i titolari, ha contribuito alla riuscita della manifestazione. Ho avuto modo di conoscere e chiacchierare con Luigi davanti ad un caffè.

Grazie alla sua passione per i tartufi sviluppata con una femmina di Bracco Pointer, nel 1994 a 26 anni, ha deciso di trasformare un piacere in una realtà commerciale. Lasciata la divisa da carabiniere, con Angelo, il fratello geometra, ha avviato un'attività di trasformazione dei tartufi. Un'azienda del territorio che promuove il territorio.

Potrete vivere tutto questo il prossimo week-end. Savigno vi aspetta!





Tartufo Savigno www.tartufosavigno.com Hashtag della
manifestazione: #LiveSavignoTruffle

Ufficio Stampa: Laura Rangoni – E mail
laura.rangoni@gmail.com