



Le storie del territorio

VIOLA (CUNEO)



Marco Bozzolo, 28 anni, studi a Houston, ha scelto di tornare a Viola, borgo delle castagne

Il custode dei castagneti studi in Usa e cuore antico

Marco Bozzolo, 28 anni ha scelto di tornare a Viola, e creare un'azienda agricola dove rilanciare il prodotto tipico della zona

PAOLA SCOLA
VIOLA (CUNEO)

È un custode dei castagneti di cui, da secoli, la sua famiglia si prende cura. Marco Bozzolo, 28 anni, ha studiato a Houston e si è laureato in Economia con un master in Economia dell'Ambiente all'università di Siena. Ma ha scelto di tornare a Viola, nel «borgo delle castagne», per creare un'azienda agricola nella piccola valle Mongia, che dalle piste dello sci di St. Grée scende nella pianura del Cebano. Un'oasi verde dove tipica è da sempre la «regina dei boschi», oggi delizia a Indicazione geografica protetta.

«Resistente» nei territori in spopolamento, Marco è diventato un ambasciatore della montagna: forte delle conoscenze tecniche moderne, del desiderio di rilanciare un tesoro

tramandato da generazioni, della «voglia di mantenere inalterato il rispetto per l'antica sapienza e l'ambiente», ha fatto decollare l'azienda. Con tutta la filiera della castagna: dalla conduzione del bosco alla raccolta dei frutti, dalla loro selezione alla trasformazione, dalla confezione alla commercializzazione. Anche online, perché i segreti della tradizione procedono appaiati all'innovazione, come le visite didattiche e in realtà virtuale.

«Passione e competenza mi sono state trasmesse da mio padre Ettore - dice Marco - referente della comunità del cibo di Slow Food». Da lui il giovane artigiano dell'agricoltura bio e del gusto ha appreso, per esempio, come utilizzare l'essiccatoio originale dell'800, lo «scatu» in pietra. «Tutelare la terra - scrive Bozzolo - significa consegnarla alle generazioni future con le caratteristiche di quando l'abbiamo presa in gestione. Abbiamo presa in gestione. Abbiamo storie di fatica, ma anche di enormi piccole soddisfazioni: per il contadino che ama la ter-

ra in cui è nato, condividere bellezza e gusti delle tradizioni con gli ospiti che arrivano da ogni angolo del mondo regala sensazioni uniche». A visitare i castagneti didattici di Marco sono giunti da Inghilterra, Usa e India, oltre che una tv tedesca. Il giovane narra loro dell'albero più antico, «il Patriarca», dei nuovi prodotti, del «Castagneto acustico», cioè il festival di arte e cultura che s'organizza nel verde. E la sua testimonianza è stata richiesta per il Museo del Racconto di Paraloup (Fondazione Nuto Revelli).

Mentre il marchio approda nei negozi, raggiunge i buongustai online, li avvicina con stand, Bozzolo guarda oltre. E inventa i «percorsi culinari», lezioni di cucina ed escursioni in piccole aziende locali, che richiamano pure gourmet americani. Quel «turismo enogastronomico come esperienza di valorizzazione del territorio», che è il titolo della sua tesi magistrale e gli è valso a Roma il Premio Ebinat. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

ANDORA (SAVONA)

Non solo Tropea, la Belendina alla sfida delle cipolle rosse



La Belendina è una cipolla rossa di grosse dimensioni a forma di fiasco

È appena diventata Presidio Slow Food, deve il nome a Trentino Bellenda che per anni ne ha curato semenza e riproduzione

STEFANO PEZZINI
ANDORA (SAVONA)

È una cipolla immigrata, arrivata a fine 800 dall'Oriente, ma ad Andora si è trovata così bene che, da qualche settimana, è diventata Presidio Slow Food. La Cipolla Belendina, rossa e dolce come quella di Tropea, può raggiungere anche un chilo e mezzo di peso. È diventata famosa grazie a Marco Gagliolo, andorese Doc, funambolico promoter dei prodotti liguri. Racconta Gagliolo: «È una cipolla che, stando alle ricerche che abbiamo fatto e alle testimonianze dei contadini più anziani, si comincia a coltivare ad Andora a cavallo dell'800 e del '900. Probabilmente la cipolla arriva dal mare, portata da Settimio Dene-gri, da giovane marinaio e, dopo la nascita del secondo figlio, contadino in località Mezzacqua, mezzadro dei Momigliano, famiglia torinese che aveva comperato una grande proprietà ad Andora».

Marco Gagliolo salta la prima metà del '900, quando Andora, assieme ad Albenga, era la capitale dell'agricoltura rivierasca (si coltivavano pomodori, zucchine e, soprattutto, era famosa per i frutteti) ed arriva agli Anni 60: «Sono gli anni in cui Andora scopre una vocazione turistica importante, ma lo sviluppo edilizio porterà via molti terreni all'agricoltura, con il rischio di perdere anche la nostra cipolla. Per fortuna qualche contadino continua a coltivarla, si appure per uso poco più che famigliare. Ma il vero artefice del miracolo dell'esistenza ai giorni nostri della cipolla rossa di grosse dimensioni a forma di fiasco e dal sapore dolcissimo è il mezzadro Trentino Bellenda, Trentino, che per decenni ne ha curato la semenza e la riproduzione, di qui il nome Belendina».

«Trentino» Bellenda oggi ha 93 anni portati benissimo. L'amore tra lui e la cipolla andorese risale a tanti anni fa, quando «Trentino» prese a mezzadria un ampio podere: «Mi innamorai subito di quell'ortaggio, grosso, pesante anche un chilo e mezzo, una forma stupenda, a fiaschetta, di un granata che regala gioia. Ho

cominciato a coltivarla e a fare la semenza», racconta. Una semenza che, nonostante gli anni, Bellenda fa ancora per il suo orto e per gli amici. Racconta ancora «Trentino»: «A differenza di altre cipolle questa ha una resa notevole. Si raccoglie da maggio ad agosto, prima come cipollotto, poi come cipolla. Ha un gusto dolcissimo, non rinviene come le altre, e matura arriva a superare il chilo. C'erano clienti che arrivavano da Torino o Milano per acquistarla. È stata servita in ristoranti di grande prestigio come la Vecchia Lanterna a Torino».

A inizio Anni 90 Trentino Bellenda va in pensione e la Cipolla Belendina inizia la sua lenta discesa nella memoria degli andoresi. Un pericolo che Marco Gagliolo scongiura qualche anno fa. La produzione, si appure minima, riprende e Creuza de Ma, la propone in confettura da accompagnare egregiamente carni e formaggi. «Essere riusciti a farla riconoscere Presidio è una soddisfazione grande che ripaga il lavoro svolto», conclude Monica Maroglio, fiduciaria Slow Food della Condotta Albenga, Finale Ligure e Alassio. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

E' mancata

Carmelina Maria Abate in Naso

Lo annuncia la famiglia.

Torino, 10 gennaio 2019
Giubileo 011.8181
L'Arte del Commiato

I consuoceri Giusy e Tonino Ferrarotti si uniscono al dolore della famiglia Naso.

E' mancata

Giannina Bordin ved. Fiorini

Lo annuncia la famiglia.

Torino, 10 gennaio 2019
Giubileo 011.8181
L'Arte del Commiato

E' mancata

Giulia Pioletti in Pregliasco

Lo annuncia la famiglia.

Torino, 10 gennaio 2019
Giubileo 011.8181
L'Arte del Commiato

E' mancato all'affetto dei suoi cari il

Cavaliere del Lavoro Paolo Fantoni

Lo annunciano la moglie Paola, le figlie Donatella con Massimo, Filippo, Emma; Monica con Renato, Giorgio, Marta. Ringraziamo medici e personale del reparto di Oncologia dell'ospedale Gradenigo per la professionalità dimostrata. Parrocchia San Secondo Martire: Santo Rosario oggi ore 18 e Funerali venerdì 11 ore 11.

Torino, 10 gennaio 2019

E' serenamente mancata all'affetto dei suoi cari

Felicina Montersino ved. Perini

Lo annuncia Sergio, con Titti, Corrado, Chiara e i nipotini Edoardo e Costanza. Nella parrocchia S. Giorgio Rosario oggi ore 17,30; Funerale 11 gennaio ore 10.

Torino, 10 gennaio 2019

Il giorno 8 gennaio

Piero Rapizzi

ci ha salutato con amore e ha intrapreso il suo nuovo cammino. Commiato presso il tempio crematorio del cimitero Monumentale di Torino venerdì 11 gennaio alle ore 10,35. I familiari.

Torino, 10 gennaio 2019

I condomini di via Valgioie 19 - largo Valgioie 17 - via Capelli 17 ricordano la signora

Noris Omassi in Ghione

e partecipano al dolore della famiglia.

Torino, 10 gennaio 2019

Il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti partecipa con profondo cordoglio alla tragica scomparsa del giovane

Gabriele Boetti

e si unisce con commozione al dolore della famiglia e del collega Gianpaolo Boetti, già Consigliere Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti.

Roma, 10 gennaio 2019

Siamo vicini a Silvia in questo triste momento per la prematura perdita della mamma

Anna Bergamino

Gli amici di sempre Paolo Bruno, Mario Dainese, Maria Teresa Fogliatti.

Torino, 10 gennaio 2019

E' mancata

Sandro Livi

Lo annuncia la famiglia. Per orari telefonare 14 - 17.

Torino, 10 gennaio 2019

Giubileo 011.8181

L'Arte del Commiato

ANNIVERSARI

2006 13 gennaio 2019
ing. Maurizio Allia

Ti ricordiamo sempre con tutti coloro che ti hanno voluto bene. Santa Messa parrocchia Santa Monica, sabato 12 gennaio ore 18.

Torino, 10 gennaio 2019

2009 2019

Manuela Pent

Indimenticabile.

2018 2019

"Parve morissero, ma sono nella pace."

Vincenza Poggia Piccatti

Scrisse il poeta: "se ascolto, sento i tuoi passi... La terra è fatta di cielo", ma, carissima mater, ci manchi moltissimo, sempre, seppur sia anche dolce saperti con Piero, Alberto, i nonni ed i nostri cari, vicini in ogni momento. Oggi sembra uguale agli altri giorni, ma per la mente ed il cuore... Ancora ringraziamo profondamente quanti ci sono stati e ci sono accanto. Paolo, con Fernanda e Giulia, con Ines, Elena, Claudio, Albertino, i parenti e gli amici.