

Calestano

**FIERA NAZIONA
IERI LA PRIMA DELLE S**



EVENTO IERI IL TAGLIO DEL NASTRO INAUGURALE

Su il sipario sul tartufo nero di Fragno

Il sindaco: evento frutto della collaborazione tra pubblico, privati e volontariato

CALESTANO

Samuele Dallasta

|| Tutta Calestano era in festa per l'apertura delle celebrazioni del prodotto più rappresentati

te l'evento più importante per il paese di Calestano - ha spiegato la prima cittadina Maria Grazia Conciatori - frutto della collaborazione tra enti pubblici, privati e volontari. Uno sforzo comune

del tartufo nero di Fragno. All'apertura della festa era presente anche il vice presidente della Provincia di Parma Pier Luigi Ferrari che ha parlato di questa festa come di «un mo-



Parmense

NEVIANO IERI LA TRENTASEIESIMA EDIZIONE DELLA FESTA

Campora: in migliaia all'assalto dei marroni

Ne sono stati acquistati oltre 10 quintali
Soddisfatti gli organizzatori della Pro Loco

NEVIANO

Elio Grossi

La 36ª edizione della Festa del Marrone, si è svolta ieri a Campora nel piazzale della piscina con un successo inaspettato. Ancora verso sera in piazzale era gremito. Sono state oltre 2000 le persone che ieri sono salite a Campora per godersi una fresca, ma limpida giornata autunnale. Organizzata dalla Pro loco di Campora, la Festa del Marrone è cominciata a mezzogiorno con la «campanella» che ha chiamato coloro che, nel ristorante ricavato sotto la tensostruttura, desideravano assaporare le ormai famose tagliatelle di marroni con sugo di noci o funghi e con polenta al salamino, al brasato o ai funghi.

Nel primo pomeriggio ha suonato il «gong» per dare il via alla Festa e per dire che 20 bancarelle erano pronte ad accogliere i vi-



sitatori, arrivati nel piazzale come un fiume in piena.

Il duo toscano «Motofolk» ha continuato a spandere musica per l'intero pomeriggio. E c'è stato anche chi ha ballato nel piazzale.

Caldaroste, marrons flambées, dolci bruciate, pattona, pane di castagne, torte paesane, sono state polverizzate. Così come litri di vin brulé, vino alla spina e

centinaia di sacchetti di marroni crudi da asporto. Ne sono stati venduti oltre 10 quintali. I marroni provenivano tutti dai 70 castanicoltori iscritti, fin dal 2004, al Consorzio volontario. Si dice che sia stata Matilde di Canossa a volere impiantare i castagneti in questa vasta zona. Invece si sa invece per certo che fu il dottor Cesare Samoggia, della Cattedra Ambulante a insegnare la pratica dell'innesto con varietà speciali per cui adesso il marrone di Campora è un prodotto «tipico» del Parmense anche se di nicchia.

Per la prima volta ieri a Campora era presente il Camper Club Parma con 24 equipaggi e 60 camperisti coordinati da Luigi Ghezzi.

Il presidente della Pro Loco, Ugo Notari, si è detto molto soddisfatto della riuscita della festa: «Ringrazio tutti coloro che in qualsiasi modo hanno contribuito alla bella riuscita anche di questa 36ª edizione». ♦

Il Consorzio è operativo da sette anni

Castanicoltori uniti per valorizzare il

Il consorzio volontario forestale «Monte Fuso» si è costituito nel 2004. È formata da 70 castanicoltori distribuiti nelle frazioni di Campora, Vezzano, Sasso, Scurano e Ceretolo.

Le principali finalità del Consorzio sono la conservazione, valorizzazione e la commercializzazione del Marrone di Campora.

All'indomani della costituzione, la prima azione fu il censimento da cui risultarono, dentro a questi confini ben determinati, oltre 1000 piante, di tre età di-



prodotto

verse. Poi subito si provvide ad affidare a una ditta specializzata la manutenzione e la potatura annuale con tree-climbing (ovvero arrampicata a mezzo corde, portandosi gli attrezzi) che ha già dato ottimi risultati avendone stimolato la vigoria vegetativa. Soprattutto si cerca di tenere lontano il temibile cancro corticale che può colpire le piante di castagni.

L'agronomo Fabio Bocchialini, aveva scritto che il primo grande riconoscimento, il Marrone di Campora, lo ebbe a Roma, nel 1919, a una mostra presso il Ministero dell'Agricoltura e Commercio, dove fu premiato con medaglia d'oro come la «migliore varietà italiana».

La produzione media annua di marroni per pianta è di 20 kg per cui nell'area di Consorzio Volontario ogni anno si ottengono circa 200 quintali di marroni. Per il Nevianese, è un prodotto di nicchia, ma è anche una risorsa e un'integrazione di altri redditi, specie se si pensa che il castagno (assieme al noce) è un prodotto del bosco e che non necessita di nessuna cura particolare. E la natura ha provveduto persino che il frutto, arrivato a maturazione, cada in terra da solo. Occorrono solo le raccogliatrici, con il cestino e un bastoncino per fare uscire il marrone dal riccio. Poi il prelibato frutto è pronto per la sua festa: quella del Marrone di Campora. ♦

