Scritto da redazione
Lunedì 06 Agosto 2012 11:27

Nel mese di ottobre sulle colline ravennati due appuntamenti unici dedicati alla valorizzazione di alberi da frutto oramai abbandonati

La Valle del Senio, nel comprensorio turistico delle Terre di Faenza (in provincia di Ravenna) svela un paesaggio di raro fascino, all'interno del Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola, offrendo al visitatore un mosaico di boschi, vigneti, frutteti e giardini. Nel paese di Casola Valsenio, che si fregia del titolo di "Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati", le antiche tradizioni contadine locali di coltivazione delle piante si esprimono anche nella salvaguardia di alberi da frutto di varietà ormai abbandonate o uscite di produzione. A questi frutti dimenticati Casola Valsenio dedica un doppio originale appuntamento autunnale: la Festa del Marrone, 13-14 ottobre, e la Festa dei Frutti Dimenticati, giunta alla 22esima edizione, prevista per il 20-21 ottobre.
Piante spontanee o coltivate negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico fin dal tardo Medioevo, i frutti dimenticati sono perlopiù caratteristici della stagione autunnale e rappresentavano una preziosa scorta di cibo da conservare con cura per l'inverno. Salvati dall'estinzione e recuperati per la gioia di chi li ha conosciuti e di chi li vede per la prima volta, ecco tanti bei frutti profumati, dai colori caldi e dai nomi spesso originali: giuggiole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzeruole, sorbe, pere volpine, uva spina, senza dimenticare noci, nocciole, melagrane e i marroni, simbolo dell'autunno.
La ripresa d'interesse verso i frutti di un tempo è rivolta anche al recupero di antichi metodi di conservazione, lavorazione e consumo alimentare. Per questo nel corso della festa si svolge un concorso di marmellate e uno di liquori mentre i ristoranti della zona propongono per tutto l'autunno la "Cucina ai frutti dimenticati". Si tratta di piatti che utilizzano i prodotti tradizionali del territorio sia secondo la consuetudine sia in modo moderno, proponendo una cucina gradevole, naturale e dal forte potere evocativo.
Fra le ricette a base di questi frutti ricordiamo: la salsa di rovo e di gelso, le composte di corniole e di cotogne, la torta di mele selvatiche e i dessert con protagoniste le pere volpine, le castagne, l'alkermes, il vino e il formaggio. Un gruppo di frutti dimenticati serve per preparare un antico piatto tipico, il "migliaccio", che richiede mele cotogne, pere volpine, mele gialle, cioccolato, pane, raffermo grattugiato, canditi, riso e, secondo l'antica ricetta, sangue di maiale

in aggiunta.
A Casola Valsenio, infine, i frutti dimenticati si sposano perfettamente con le piante aromatiche del locale Giardino Officinale, e danno vita a piatti straordinari come le insalate di sedano, ribes bianco e rosso in agrodolce, o di finocchio selvatico con tarassaco, cerfoglio e salsa di melograno, ottime se condite con l'olio extravergine Brisighello. Nei menù compaiono i risotti di pere volpine, l'arrosto di arista con castagne e lamponi o il rotolo di vitello al melograno, la crostata di marmellata di sorbe, le prugnole ripiene di noci e zabaione, il sorbetto alle corniole.