

IL LEGAME CON LA MONTAGNA E I SUOI "FRUTTI" FA PARTE DEL DNA DEI CUNEESI Con la Fiera del marrone, Cuneo capitale del gusto

Il grande pubblico della 19ª edizione, caratterizzato da un forte incremento di stranieri e provenienze da altre province e regioni italiane, conferma il ruolo e il livello della città nel presentare un'offerta gastronomica attenta al territorio e alle tradizioni

Cuneo - A un passo dal giro di boa dei vent'anni, la Fiera del marrone mette in archivio un'edizione con una partecipazione da record: complice un meteo più primaverile che autunnale, migliaia di persone hanno "invaso" la città in tutti i momenti delle tre giornate, tra bancarelle e iniziative, tra conferme e novità.

Secondo stime di Confcommercio Cuneo, la "folla del marrone" avrebbe superato le 300.000 presenze nel fine settimana; al di là dei numeri, comunque, si conferma l'apprezzamento del pubblico (non soltanto locale) per una manifestazione che mette al centro i gusti dell'autunno e la qualità dei prodotti tipici.

Il gusto come motore di attrazione e richiamo del territorio, un frutto storicamente "povero" che è diventato simbolo di montagna e tradizione, aggregando intorno a sé altre tipicità e peculiarità locali, in un "contenitore" di offerte e di iniziative che ha permesso alla città di "fare il pieno" di visitatori e turisti.

Grandi numeri che hanno fatto la gioia degli espositori (molte le vendite, in alcuni casi anche da "tutto esaurito"): da piazza Torino a piazza Europa un lungo serpentine di gusti e di profumi, di colori e di oggetti, dall'area con ristorazione, street food e birre artigianali in piazza Virginio alle bancarelle lungo via Roma e in piazza Galimberti (con il padiglione Agriarti), fino al Palamarrone in piazza Europa; domenica, anche le bancarelle del mercato cittadino straordinario, in corso Nizza.

Soddisfatte anche le associazioni di categoria che hanno collaborato con il Comune per la gestione e la promozione dell'evento.

C'è stato spazio anche per il sociale e la solidarietà, con alcune associazioni locali (tra cui Unicef con le "pigotte" e Lvia con le mele) in via Santa Maria per presentare le attività a sostegno di chi ha bisogno, ma anche con aziende agricole terremotate ospitate dalla Cia oppure il caseificio storico di Amatrice portato in fiera da Confartigianato. Molta attenzione anche per momenti specifici come i laboratori didattici con Coldiretti, oppure le degustazioni (come quella dei vini cuneesi contrassegnati dal marchio "The Green Experience").

Si è tenuta anche l'adunata degli Uomini di mondo (appuntamento annuale del sodalizio nato dalla celebre battuta di Totò, "Sono un uomo di mondo, ho fatto tre anni di militare a Cuneo!"), con tanti partecipanti da tutta Italia, simpatia e divertimento.

Iniziativa che ha suscitato coinvolgimento e curiosità è stata quella di "CuneoVualà", la rassegna dedicata al taccuino di viaggio disegnato. Tanti ragazzi e studenti, soprattutto venerdì, erano in giro per la città, seduti per terra con taccuini, matite e colori per raccontare in immagini la città e i suoi scorsi più significativi.

L'esposizione, allestita alla Fondazione Peano in corso Francia 47 sarà visitabile fino a domenica 12 novembre (da giovedì a domenica, 15.30-18.30, ingresso gratuito).



Cuneo - Momenti e folla alla Fiera del marrone, con tante bancarelle tra via Roma e piazza Galimberti, la sfilata degli Uomini di mondo e le associazioni. (foto di Teresa Maineri, Enrico Giaccone e Fabrizio Brignone)

C'è stata anche la visita di una troupe televisiva dalla Russia, che per il canale Ntb-Broadcasting Company ha realizzato un documentario su "made in Cuneo" e gastronomia di quest'angolo d'Italia.

Tra le tante curiosità, poi, ha fatto il "tutto esaurito" anche il trenino a vapore che ha raggiunto Cuneo da Torino; un migliaio di persone ha preso parte anche al doppio giro Gesso-altipiano.

Commenti da "gran bella edizione" anche per il sindaco Federico Borgna: "Tutto è andato per il meglio, dal meteo alla conferma del nuovo allestimento introdotto lo scorso anno, con un percorso funzionale ed elegante, all'interno della città. Questa manifestazione offre il piacere e il valore delle cose più semplici, legate alle nostre radici, e tutto questo viene apprezzato anche da visitatori e stranieri".

Superata la maturità, con questa 19ª edizione la Fiera nazionale del marrone ha dimostrato di essere uno dei momenti più importanti e caratteristici nel calendario delle iniziative in Granda. E ha anche ricordato a tutti i cuneesi, oltre a raccontarlo a chi non vive qui, quanto sia forte il legame con l'ambiente montano, le sue bellezze e ricchezze, dal paesaggio alla tavola.

Fabrizio Brignone



Al centro gli impegni su tracciabilità, aggregazione, sostegno al reddito, attenzione per l'ambiente e il paesaggio

Agricoltura e territorio, risorse strategiche per la crescita della Granda secondo la Cia

Cuneo - Tracciabilità, aggregazione, sostegno al reddito con attenzione ad ambiente e paesaggio. Queste le linee guida tracciate da politici e imprenditori agricoli intervenuti in occasione del convegno di sabato 14 ottobre al Centro Incontri della Provincia, organizzato dalla Cia (Confederazione Italiana Agricoltori). L'iniziativa "La Granda agricoltura, territorio e cultura" oltre a celebrare i 40 anni di Cia sul territorio a fianco di agricoltori e imprese agricole ha voluto essere un momento di dialogo e di sprone verso le nuove generazioni con la consegna di 4 borse di studio e 2 premi agli Istituti di Agraria di Alba e di Cuneo. In una sala gremita di pubblico, a fare gli onori di casa, il presidente Cia Cuneo Roberto Damonte e il direttore Igor Varrone. La parola è passata al vicesindaco del Comune di Cuneo, Patrizia Manassero, che ha ricordato come l'agricoltura al nord si sia salvata grazie ai matrimoni combinati con donne di altri paesi. Con Cuneo Capitale Cultura

2020, si è messa in rete un'offerta una sintesi di bacino di coesione sociale e di economia che si esprime anche nell'agricoltura. Nel disegnare la realtà economica agricola regionale, Silvio Chionetti vice direttore Cia ha sottolineato come la Granda ne rappresenti il 45%. Una superficie di circa 15.000 ettari suddivisa in pedemontana, montana e collinare. Sono 22.000 le aziende iscritte alla Camera di Commercio più le hobbistiche ma la loro grandezza media è di soli 12 ettari mentre l'80% è specializzato creando un caposaldo per l'eccellenza del cuneese (foraggio, prati, cereali e frutteti). 450.000 i capi soprattutto di razza piemontese con molte vacche da latte e un milione di suini. 4.000.000 di litri di produzione lattiera ossia il 50% del totale piemontese. 15.000 quintali di uva con un milione di ettolitri di vino di qualità eccellente: 5 Igp, 8 Dop, 6 Docg e 12 Doc. "La sfida per il futuro è l'aggregazione - ha detto Andrea Olivero, vice ministro



all'Agricoltura - occorre aumentare le dimensioni aziendali per interessare i mercati internazionali". "Gli agricoltori devono diventare i paladini della salvaguardia ambientale e paesaggistica - ha proseguito l'assessore regionale Alberto Valmaggia - se non si entra in questa logica non si cresce. Non si vende solo una bottiglia di vino ma la sua storia". Sull'importanza del concetto di "reputazione" in quanto or-

goglio qualitativo di un'impresa nella sua completezza si è espresso il deputato della Repubblica Mino Taricco. "Fondamentale è riconoscere il valore remunerativo all'impresa - ha concluso Rossana Zambelli direttore nazionale Cia -. Le statistiche sono chiare, il giovane che non ha un'impresa familiare alle spalle oggi non riesce a fare l'imprenditore agricolo".

Sandra Aliotta

Castagne, evitato il rischio di un anno nero si punta a quotazioni più elevate

Cuneo - (fb). "Si è fortemente ridimensionata la preoccupazione che, per l'andamento climatico notevolmente siccitoso, il 2017 fosse da annoverare fra gli anni orribili della castanicoltura cuneese - afferma Marco Bellone, castanicoltore e presidente zonale Cia Cuneo -. Le castagne, pur se a macchia di leopardo raggiungono quantità e qualità più che soddisfacenti. Certo alla fine della stagione si rileverà un calo produttivo che sarà compensato, comunque, dalla ridottissima percentuale di bacatura e marciume, e da un gusto della castagna superiore a quello degli anni passati".

Il caldo ha reso più sano il prodotto, quindi, ma ci sono ancora nemici: i parassiti. "Il cinipide galligeno non fa più paura, ma si comincia a temere l'azione della cimice asiatica, che sta colpendo pesantemente un po' tutti i frutteti e gli orti della provincia".

Sul fronte delle quotazioni ottenute dai produttori, poi, si è lontani dai risultati della

Toscana (4,5-5,5 euro al chilo): nel cuneese si va da 1,80 a 3,50 euro al chilo, a seconda delle pezzature. Secondo la Cia cuneese "è indispensabile andare oltre le sagre e stabilire maggiori rapporti sinergici tra produttori, operatori commerciali e istituzioni per l'immediata percezione della castagna quale elemento identitario del territorio cuneese. Occorre disegnare un percorso di valorizzazione della nostra castanicoltura".

"La Cia - conclude Bellone - anche con il suo convegno nazionale organizzato nell'ambito della Fiera del marrone sta dimostrando ancora una volta di essere un'organizzazione in prima linea sulla frontiera della difesa del patrimonio castanicolo e della valorizzazione dei suoi prodotti. Ora non ci resta che attendere la risposta dagli interlocutori politici e amministrativi (Regione e Gal in primo luogo) per la traduzione pratica delle aspettative dei tantissimi castanicoltori della provincia di Cuneo".