La passata edizione dell'iniziativa ha attirato a Fiesse moltissimi visitatori provenienti da altri paesi e persino da fuori provincia

BAR TRATTORIA CAVALLINO
SPECIALITA': CARNI ALLA GRIGLIA
INAUGURAZIONE: SABATO 26 NOVEMBRE DALLE 17:00
TI ASPETTIAMO A PORZANO DI LENO, IN VIA S. MARTINO 14

CR CAVE Rottini
CAVE ROTTINI snc di BRUNO & GRAZIANO
Calcestruzzi preconfezionati e alleggeriti • Pavimenti Industriali
Fornitura inerti, scavi in genere
Demolizioni • Discarica inerti autorizzata
FIESSE - Loc. S. Felice - Tel 030 950536
rottini@tiscalinet.it - www.caverottini.com

Dal 1890 CASEIFICIO SCALA
Via per Gambara, 1 Fiesse (Bs)
t. 030 950031 f. 030 950175
info@caseificioscala.it
www.caseificioscala.it

SAGRA DEL PURSÈL

Le antiche tradizioni rurali rivivono per un weekend

Il fumo del vapore si fondeva nell'alzarsi in alto fino a confondersi con la fitta nebbia. Le fiamme dovevano portare a bollitura l'acqua, elemento indispensabile per togliere correttamente dalla superficie della cotica le setole e poi procedere con le altre operazioni che il rituale dell'uccisione del maiale imponeva. Era questa la prima delle procedure che andavano di passo in passo svolte per giungere all'ultima, quella dell'insaccatura. Del porco nulla si butta, si ripeteva fino a diventare persino un proverbio in corso ancora ai nostri giorni. Non certo un modo solo di dire era fino oltre la metà del secolo scorso, quando il suino significava riserva di dispensa e cantina. Neanche le setole si gettavano. E da 21 anni a Fiesse si replicano le tradizioni contadine nell'ambito della «Sagra del Pursèl». Una ricorrenza novembrina voluta per richiamare le usanze rurali, fino a divenire una manifestazione partecipata e vissuta dalla comunità locale e seguita da molti forestieri. Un fine settimana quindi intenso sarà quello di Fiesse, dove attorno a «sua maestà èl pursèl» si alterneranno in sequenza proposte ricettive e iniziative a largo raggio, tutte in nome del trascorso e della tradizione... Ad organizzare la kermesse che si terrà da oggi fino a domenica, il Comune, la Proloco, il Circolo Arci, l'Avis, l'Auser, l'Asd Fiesse con il patrocinio di Regione, Provincia e Camera di Commercio. A illustrare l'allestimento di questa edizione anche a nome del sindaco, Chiara Pillitteri, è il neopresidente della Proloco Alberto Azzini: «La Sagra intende valorizzare e rivalutare le carni del maiale. Saranno infatti proprio i sapori e i profumi del maiale ad allietare le tre giornate. La prima serata, quella di venerdì in palestra (contenitore dell'intera rassegna), sarà un incontro enogastronomico con salumi tipici provenienti da quattro zone di produzione diverse. Un trio di fisarmoniche farà intrattenimento. Nelle altre serate entrerà in funzione, come nel pranzo domenicale, la «Trattoria del Pursèl» a proporre una serie di piatti tipici tutti a base di maiale fra i quali «basarol, ris sporc, ossa e piedini di porco, costine con verza, cotechino, ciccioli, frittura, ecc: il tutto curato da esperti cuochi fiessesi. Il nostro intento ormai prefisso da anni è quello di valorizzare e riscoprire i piatti della tradizione contadina, i cosiddetti "piatti poveri di una volta"».

Il programma di sabato prevede l'apertura degli stand enogastronomici dalle ore 18, e prosegue con la cena alla «Trattoria del Pursèl», allestita nella palestra comunale contenitore con gli spazi esterni coperti e la scuola elementare della sagra. Domenica gran fermento tutto il giorno. Alle 11.30 l'inaugurazione ufficiale. Poi il pranzo e nel pomeriggio sarà in vigore il laboratorio per i più giovani «Impariamo il maiale». Quindi norcini dell'associazione bresciana e locali all'opera per la concia del maiale. I «Maestri di Pompiano» invece delizieranno con l'assaggio di ciccioli fatti in loco, come gli amici del Circolo culturale sardo proporranno la degustazione del loro «purceddu» fatto alla brace. Nel palazzetto dello sport «Gli Alegher dee Dossena» vivacizzeranno i presenti con musica folk.

LA NOVITÀ

L'enogastronomia in prima serata

Fra le novità di quest'anno nella «Sagra del pursèl» spicca quella della prima serata. È infatti nel programma di venerdì sera, un incontro dedicato alla enogastronomia. E per questa serata speciale di prelibatezze emerge sempre la carne suina, confezionata in modi diversi, ma sempre catturante per il gusto. Infatti nella palestra municipale, polo della manifestazione, saranno disponibili assaggi e degustazioni di cibi e bevande di origine diverse: lombarde ed emiliane. I prodotti della nostra provincia fanno riferimento a insaccati e formaggi della bassa e della Franciacorta, che verranno ostentati insieme a quelli del mantovano e del parmense. Ogni tipo di salume sarà innaffiato con vino doc tipico dei territori interessati al fine di giungere a un connubio di eccellenze. In sintesi sarà un'opportunità per fondere e riscoprire sapori e profumi dei prodotti suinicoli insieme al gnocco fritto. Una nuova esperienza così si aggiunge alle tradizionali opportunità poste in essere dalla Sagra fiessese, allineate con l'obiettivo di dare continuità e soprattutto ulteriore spessore ad un evento di richiamo noto in tutta la provincia e oltre i suoi confini. E del successo anche di questa edizione ne è certo il presidente della Proloco Alberto Azzini che a proposito asserisce: «Il mio auspicio per il futuro prossimo è quello di consolidare questo avvenimento e ampliarlo qualitativamente, non solo sotto l'aspetto esclusivo enogastronomico, ma anche e soprattutto culturale con manifestazioni parallele alla Sagra. Inoltre ritengo che sarebbe cosa importante ad esempio se fosse inserita in un contesto a calendarizzazione provinciale insieme ad altre importanti manifestazioni dedicate all'enogastranomia autunnale bresciana magari sotto un titolo come "l'Autunno Bresciano" trovando insieme giusto spazio, ed equa importanza magari un poco alla volta anche a livello nazionale, così come avviene nella provincia di Parma per il "November Pork"».