



apve

associazione pionieri e veterani eni



Sezione di Genova

N° 4 ottobre 2019

Notiziario su attività svolte

Fiera della zucca a Piozzo (CN) Domenica 6 ottobre 2019

“Piozzo? Ma dov’è Piozzo?” Questo interrogativo rimbalzava con una certa frequenza sul pullman in partenza da Genova per l’abituale gita gastronomica di ottobre. Lacuna geografica colmata rapidamente tramite ricerca su smartphone che ha consentito di situare questo piccolo paese alle porte delle Langhe tra Mondovì e Alba.

Ma già alla sosta tecnica la piccola area di servizio invasa da un gran numero di pullman provenienti dalla Liguria e tutti diretti alla Fiera della zucca ci ha offerto la sensazione che, anche se meno noto di altri comuni del monregalese e dell’albese, nel primo week end di ottobre Piozzo diventi un polo di attrazione per diverse migliaia di visitatori.

Sensazione confermata all’arrivo a destinazione quando scesi dal pullman all’ingresso del paese per iniziare la visita ci siamo trovati immersi in una fiumana di persone in movimento fortunatamente unidirezionale.

Eravamo stati informati che la visita consisteva in una tranquilla passeggiata lungo quel chilometro della strada provinciale 315 che taglia a metà Piozzo con il nome di Via Carrù e porta alla piazza principale del paese dove al termine del percorso avremmo potuto ammirare la vera e propria mostra che dà il nome all’evento.

Ma come in ogni fiera o sagra paesana che si rispetti, anche a Piozzo, prima di arrivare al pezzo forte, lungo tutto il percorso pedonale abbiamo potuto ammirare i classici stand da fiera dove gli agricoltori ed i trasformatori di prodotti agricoli della zona o di zone circostanti esponevano al pubblico le loro specialità.

Passeggiando con grande tranquillità, fermandoci a leggere le qualità ed i prezzi delle merci esposte, accettando ogni tanto l'offerta di un assaggio, lasciandoci catturare dal caleidoscopio di colori dei diversi prodotti in esposizione e fermandoci a immortalare quelli ritenuti più fotogenici, ci siamo trovati in breve al termine del percorso in Piazza 5 luglio 1944 (in ricordo delle rappresaglie naziste compiute in quella data a Piozzo ed altri centri limitrofi).

Sulla piazza le zucche del luogo erano esposte su carri agricoli intorno all'aiuola centrale sulla quale facevano bella mostra di sé le cinque zucche giganti della Fiera.

Su una stradina panoramica prospiciente, Via Cavour, abbiamo finalmente



ammirato le mitiche 500 varietà di ogni tipo e di ogni colore della più popolare delle cucurbitacee disposte su due lunghissime tavole con appositi tabellini che illustravano le principali caratteristiche di ognuna.

Ritornati al pullman, non senza aver acquistato sulla via del ritorno qualche ricordo agroalimentare della zona, abbiamo lasciato alle spalle la parte fieristica e turistica del viaggio e, puntando verso Roccaforte

Mondovì, abbiamo cominciato a pensare a quella gastronomica.

Come sempre avviene per questi tipi di iniziative, l'aspettativa creata dal menu promesso, composto da 13 portate (5 antipasti, sorbetto al limone, 2 primi, 3 secondi, dolce e frutta) accompagnate da dolcetto, barbera, chardonnay, spumante e acqua e chiuse da caldarroste e vin brulé, era veramente alta.

Entrati nel Ristorante Commercio, in località Norea ci ha impressionato e anche un po' preoccupato la dimensione del locale e l'enorme quantità di tavole imbandite (in seguito i camerieri ci hanno comunicato che ogni week end quel locale serve circa 500 coperti). La preoccupazione, ovvia, era che con tutti quei coperti e con spazi apparentemente stretti fra le lunghissime tavole da 50/60 posti il servizio, soprattutto in termini di tempestività, potesse essere poco soddisfacente.

Consumato l'aperitivo d'incontro nel locale d'ingresso ed accomodati al nostro tavolo, appena iniziato il pranzo abbiamo constatato che le nostre preoccupazioni erano infondate; una notevole professionalità dei camerieri ed una evidente buona organizzazione tra cucina e sala da pranzo ci hanno tranquillizzato, consentendoci di godere in totale tranquillità del buon cibo e della buona compagnia.

Alcuni tra i più coraggiosi del gruppo (per la verità non moltissimi) hanno accettato la sfida di esibirsi in qualche passo di danza al suono di una orchestrina disponibile, nei limiti delle loro conoscenze musicali, ad accogliere richieste dei ballabili preferiti.

Quindi, possiamo dire che grazie all'efficienza del servizio, alla gentilezza dei camerieri, alla

qualità del cibo e dei vini che lo accompagnavano, anche la parte gastronomica del viaggio è stata ampiamente all'altezza delle aspettative.

Consumato il caffè e, pur non essendo compreso nel menu, il digestivo, richiamati all'ordine dalla cortese accompagnatrice e raccolti al volo gli ultimi infaticabili ballerini siamo risaliti sul nostro pullman che, con un po' di difficoltà nella sempre presente coda tra Varazze e il bivio della A26, ci ha riportato alle località di partenza, mentre molti tra di noi stavano già parlando della prossima iniziativa da trascorrere insieme.

