

MONTEFORTE E I SUOI SAPORI (2^a parte)

Quando usciamo troviamo una suggestiva piazza illuminata ed animata da un brulicare di persone che si apprestano a seguire le varie attività programmate.



A rallegrare la serata c'è anche la musica della banda cittadina. Inoltre ad aprire le manifestazioni c'è il cordiale saluto del Sindaco e di numerose altre autorità locali.



Anche il Presidente della Pro Loco, l'instancabile Sig. Maurizio, dà il benvenuto ai partecipanti.



L'attività di promozione turistica è sostenuta anche dalla Provincia di Verona. Nella foto vediamo il taglio del nastro che dà l'avvio alla manifestazione.



Il programma della serata è molto ricco e comprende il percorso enogastronomico tra gli stands delle 8 contrade di Monteforte che – disposte lungo la via centrale del paese – propongono i piatti tipici locali e l'immane vino Soave.



L'affollamento presso gli stands è tale che risulta difficile documentare a dovere la febbrile attività di preparazione delle specialità paesane. Come si può notare sono soprattutto i giovani del paese che si dedicano alla preparazione delle specialità culinarie.



In una via laterale c'è il concorso della Tajadela fatta con la Mescola in cui nonne e ragazze delle contrade si sfidano a colpi di mescola per realizzare l'impasto migliore. A seguire vengono offerte dagli Alpini di Monteforte, le Tajadele in brodo coi figadini.

Il clou della manifestazione è la preparazione lungo un'altra strada paesana del dolce tipico locale il Brassadelon che viene realizzato per una lunghezza di 100 metri e verrà offerto abbinato al Recioto di Soave: una vera delizia irresistibile per il palato!



Noi arriviamo un po' tardi, ma facciamo ugualmente in tempo a degustare questo ottimo dolce.

A notte inoltrata, quando la manifestazione volge al termine, ci avviamo verso la vicina area di sosta e ci prepariamo per il riposo notturno che sarà tranquillissimo.

Al mattino seguente (domenica 13 settembre) dopo una rapida colazione in camper, usciamo a visitare l'esposizione delle macchine agricole che si tiene nel limitrofo cortile delle scuole.





Tra queste vi è anche un trattore enorme che attira l'attenzione di Ale ed Aurora.



Successivamente ci incontriamo col Presidente della Pro Loco, che gentilmente ci accompagna a visitare una piccola cantina locale che ha la sede proprio in centro al paese.



Qui veniamo accolti dal giovane proprietario che ci illustra l'attività della sua azienda, le lavorazioni dell'uva (garganega) e le varietà di vini prodotti. Come già detto il prodotto più caratteristico è il Recioto di Soave la cui preparazione richiede un procedimento laborioso che inizia con la passitura dell'uva che grappolo a grappolo viene appesa ad asciugare fino a perdere moltissima umidità. Anche Ale sembra molto interessato alla cosa



Dopo aver fatto un piccolo assaggio, ci portiamo a casa un ricordino delizioso: una dozzina di bottiglie comprendenti tutte le varietà prodotte.

Dopo aver depositato in camper il prezioso "ricordino", ci avviamo verso la piazza dove ci attende un fresco aperitivo. La giornata è splendida ed il sole picchia forte. Gentilmente lo staff della Pro Loco installa velocemente un gigantesco ombrellone per consentirci di pranzare in piazza, protetti dal sole cocente. Il menù prevede frittura mista di pesce con polenta e l'immane Soave doc. Ci vengono servite delle ottime ed abbondanti porzioni che degustiamo con molto piacere. Al termine dopo aver ringraziato per l'ottimo servizio, ci rechiamo al vicino bar centrale per un buon caffè. Ci avviamo poi verso i camper per far riposare i bimbi che non rimanendo mai fermi un momento, sono ormai allo stremo delle forze. Il riposo si prolungherà fino al tardo pomeriggio, tanto che ci perdiamo una parte della manifestazione in programma: la sfilata delle contadinelle e dei contadinelli e la storica e folcloristica sfilata dei carri delle contrade.

Arriviamo però in piazza in tempo per assistere al 22° palio delle contrade con gara di pigiatura dell'uva Garganega a piedi scalzi nei tini, alla presenza del Sindaco e di tutte le autorità locali. E' una competizione molto sentita alla quale partecipano dei baldi giovanotti in rappresentanza delle varie contrade di appartenenza. Qui sotto vediamo gli alfieri pronti alla partenza, mentre ai piedi del monumento ai caduti, sono già predisposte le tinozze per la gara di spremitura che durerà per 5 interminabili minuti. L'impegno e la tensione delle squadre è al massimo. La piazza è gremita in ogni sua parte dai contradaioi che incitano i loro beniamini a gran voce. In ogni caso l'atmosfera è sempre gaia e festosa.



Dopo una corsa forsennata degli alfieri, ha finalmente inizio la gara vera e propria della pigiatura. L'impegno è massimo da parte di tutti i concorrenti ed alla fine della prova sono esausti, ma soddisfatti della prestazione compiuta. Inizia poi il rito della pesatura del mosto. Lo speaker annuncia il peso prodotto dalle varie compagini. Viene stilata in tempo reale una graduatoria provvisoria. Alla fine il verdetto dirà che la contrada del Sero è la vincitrice. Manifestazioni di gioia ed esultanza si diffondono fra tutti i componenti la squadra arancione vincente. E' tutto uno sventolio di bandiere e di stendardi anche da parte del pubblico presente. Da queste manifestazioni di gioia incontenibile si comprende che la competizione è molto amata dai contradaioi che ogni anno ripetono tale sfida che nel tempo è diventata quasi una questione d'onore. Come da tradizione il palio viene consegnato da parte del Presidente della Pro Loco ai vincitori che con orgoglio lo faranno sfilare tra le vie del paese fino a notte fonda.



La foto ricordo dei formidabili vincitori è d'obbligo ed entrerà negli annali del palio delle contrade.



Al termine della manifestazione, ci rechiamo presso l'area destinata all'esposizione dei prodotti tipici della provincia di Verona. Sono esposti degli ottimi dolci, salumi e formaggi che acquistiamo come gustoso "ricordino".



Inoltre vi sono altri interessanti stands per la promozione turistica del territorio.



E' ormai l'ora di cena e ci avviciniamo agli stands gastronomici della Pro Loco che in collaborazione con gli alpini propongono un piatto tipico con ottima grigliata di carne di maiale. Al termine facciamo una passeggiata per le vie del paese, acquistando alcuni biglietti in una pesca di beneficenza e degustando un buon gelato in una gelateria locale. Ormai si è fatto tardi ed è giunta l'ora dei fuochi d'artificio. L'esibizione è veramente spettacolare, con effetti speciali tipo fuoco nella torre e cascate d'acqua. Un degno gran finale di un fine settimana indimenticabile.

Conclusioni.

Quasi casualmente abbiamo deciso all'ultimo momento di partecipare a questa manifestazione e sinceramente non ci saremmo mai aspettati un'attività così densa di eventi. E' stata una sorpresa piacevole che mette in evidenza ancora una volta come spesso siano i centri minori quelli che sanno offrire il meglio della tradizione e della cucina locale. Ciò che mi ha maggiormente colpito è la passione con cui vengono vissute tali manifestazioni, sia da parte degli organizzatori, sia da parte della cittadinanza: una passione genuina che dimostra tutto l'amore di queste persone per la propria terra. Si tratta di manifestazioni che giustamente vanno valorizzate ed incentivate. Peccato solo per la scarsissima presenza di camperisti. Credo però che pubblicizzando a dovere tale manifestazione, in futuro non mancherà il successo anche tra gli amanti del plen air che non vorranno farsi sfuggire questa ghiotta occasione di vivere la rievocazione di tradizioni antiche tra gente disponibile ed ospitale, orgogliosa delle proprie origini.

Un grazie quindi alla comunità di Monteforte, in particolare a tutto lo staff della Pro Loco ed in primis al suo presidente sig. Maurizio, che con molta gentilezza si sono prodigati in ogni modo per offrirci un'ospitalità esemplare e farci sentire come in famiglia.

Ringrazio anche Fabrizia e Roberto (camperisti perugini) che con noi hanno condiviso questa indimenticabile esperienza e che hanno sopportato con molta pazienza i nostri due piccoli monelli: Ale ed Aurora.

