

## A GENNAIO RITORNA A SETTIMO ROTTARO LA SAGRA DEL “SALAMPATATA”

Per il settimo anno consecutivo a Settimo Rottaro (To) nell'ultima settimana di gennaio si celebra il “Salampatata”, insaccato tradizionale del territorio canavesano prodotto nella stagione autunnale ed invernale inserito nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Si tratta di una tradizione contadina, sobria e conviviale, che punta a valorizzare al massimo le poche risorse disponibili. Un prodotto legato alla “cultura del maiale” che rischia di scomparire, capace di far diventare un periodo di festa i giorni che andavano dalla macellazione dell'animale alla cena di chiusura, a cui prendevano parte un gran numero di persone anche al di fuori dell'abito familiare. “*Del maiale non si butta via niente*” ripetevano i nostri nonni e questa affermazione pare anticipare di decenni il concetto di “consumo responsabile” al quale oggi molti si ispirano.

La Sagra è organizzata dal Comune di Settimo Rottaro e dalla ProLoco nell'ambito del Progetto **Sviluppo e Valorizzazione Produzioni Tipiche della Provincia di Torino**, in collaborazione con l'associazione Città del Bio, con il contributo della Regione Piemonte e della Provincia di Torino e con il patrocinio della Comunità Collinare “Intorno al lago”, dell'ANCI, dell'ANPCI, di Turismo Torino e dell'Ecomuseo Anfiteatro Morenico di Ivrea.

La collaborazione con **Città del Bio** ha portato negli anni scorsi ad organizzare una vera e propria “disfida” per mettere a confronto il “Salampatata” con altri prodotti tipici del territorio nazionale.

Quest'anno l'appuntamento si rinnova ed il protagonista che si confronterà in una “*sfida gustosa*” con il Salampatata sarà il comune di **Preci (PG)** sede della manifestazione “*Pane, Prosciutto & Fantasia*” e luogo di maggior produzione del famoso Prosciutto “*Norcia IGP*”.

Fa ormai parte integrante della Sagra un **convegno**, che vuole essere un momento di dibattito pubblico, sulle problematiche legate all'ambiente, agricoltura, enogastronomia e quant'altro può riguardare una filosofia di vita più “sostenibile” sotto tutti gli aspetti. L'incontro di quest'anno riguarderà l'agricoltura/allevamento nel tempo della globalizzazione e avrà titolo: “*Il mondo rurale sta cambiando. Criticità e opportunità di una trasformazione in atto*”. Recupero antiche razze autoctone, adozioni bioalimentari, difesa del territorio, salvaguardia delle biodiversità, coltivazioni e allevamenti biologici, filiera corta.

Interverranno: Ignazio Garau (Città del Bio), Riccardo Fortina (R.A.R.E.), Alfredo Virgili (Sindaco di Preci), Fauto Delegà e Karis Davoglio (Bio & Brado), Alessandro Verardo (Ass. Valbio), Andrea Ardissono (Consorzio Copernico). Chiuderà i lavori l'assessore all'agricoltura della Provincia di Torino Sergio Bisacca.

Inizia quest'anno una collaborazione con l'Associazione **Novedee** che insieme alla **Fondazione d'Andrade** e alla **Cooperativa Conte Verde** ha dato vita al progetto “**Convivio: appuntamenti enogastronomici a km 0**”. L'appuntamento che avrà luogo all'interno della sagra consisterà in un reading letterario dal titolo ***In giro per il mondo: scrittori in viaggio***.

Torna anche la **Rovedarium fest** ormai diventata punto fisso di ritrovo per gli appassionati di balli e *musica occitana*. Si esibiranno **Dario & Manuel e Occitango**.

**L'enogastronomia** sarà il fulcro della manifestazione con la cena del maiale di sabato e il pranzo della domenica durante i quali verranno serviti i piatti della tradizione contadina. I banchi dell'agroalimentare e le osterie per le vie del paese offriranno inoltre altre innumerevoli

maiale di sabato e il pranzo della domenica durante i quali verranno serviti i piatti della tradizione contadina. I banchi dell'agroalimentare e le osterie per le vie del paese offriranno inoltre altre innumerevoli golosità tutte da provare.

Altro appuntamento fisso della sagra è diventata la **mostra artistica collettiva** di artisti del territorio.

La sagra del Salampatata continua ad essere un evento **“Plastic free - Terre di Morena”**, aderendo al progetto del Laboratorio Territoriale di Educazione Ambientale del Comune di Ivrea, dell'ATPL Serra Morena e dell'Associazione Ecoredia rivolto agli enti organizzatori di eventi per promuovere la **riduzione dei rifiuti** non riciclabili prodotti in occasione di fiere e sagre.

Grande impegno viene messo in campo per i più piccoli. Nell'area adiacente il parco giochi verranno esposti **“i giochi del tempo che fu”** tutti da provare. Nei locali del pluriuso ci sarà uno spazio per i più piccini che potranno partecipare al laboratorio ambientale **L'ecovillaggio: Maya e il rifiuto**. Anche quest'anno verrà ritagliato uno spazio per la beneficenza ed ecco che il pozzo di S.Patrizio sarà pieno zeppo di premi tutti da scoprire tentando la fortuna.

Sempre per i più piccini ma anche rivolto ai più grandi prenderà il via dalla sagra, con la presenza dell'asina Geraldina, il progetto elaborato dall'associazione Viaggi con l'asino di Claudio Zanotto Contino: **“Intorno al lago e tra gli alberi”** leggende, fiabe, storie e racconti narrati nei luoghi dove sono nati che si svilupperà nel corso dell'intero anno nei comuni facenti parte della Comunità Collinare “Intorno al Lago”.

A grande richiesta tornano le **osterie dei 4 cantoni** dove i rottaresi si sfideranno nel ricostruire la migliore ambientazione scenografica e proponendo i migliori piatti tradizionali: cipolle ripiene, frittura dolce, fagioli grassi, ecc.

### **Il prodotto**

Il **salampatata** viene preparato con pancetta, guanciale e rifici di carne suina magra che, una volta macinati, vengono impastati con uguale quantità di patate bollite. Secondo tradizione il composto, aromatizzato con sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano polverizzati ed altre spezie, viene insaccato nel budello naturale e lasciato riposare per breve tempo. *E' ottimo crudo su crostini di pane, in frittata o al forno, ma si presta per tantissime altre elaborazioni gastronomiche.*