


CASALFIUMANESE

Domenica 22 marzo torna la sagra del tipico dolcetto La manifestazione taglia il traguardo delle 90 edizioni In arrivo dalle torri una pioggia di ravioli

Come ogni anno dal 1925, a Casalfiumanese è ora di preparare gli stomaci ad una pioggia di ravioli prevista per domenica 22 marzo. Questa tradizione, si affiancava ad un'altra già preesistente, la Fiera del bestiame di San Giuseppe; al fine di rendere più partecipi nei festeggiamenti insieme agli adulti anche i bambini, si decise di preparare alcuni chili dei tipici dolci in modo da poterli distribuire fra i più piccini. Anno dopo anno, la sagra prende piede e la produzione di ravioli aumenta esponenzialmente arrivando ad oggi con una quantità superiore ai 66mila ravioli, per un peso complessivo di circa 20 quintali.

Nel corso del secolo sono state apportate diverse modifiche nel piano di distribuzione. Se all'inizio ai partecipanti venivano solo distribuiti, il passaggio successivo consistette nella predisposizione di carri che portavano in giro vassoi a cui tutti potevano attingere. È

però negli anni '60 che la Sagra fa il salto di qualità aumentando le dosi e decidendo di lanciare giù dalla torre i rinomati dolcetti. Si arriva addirittura negli anni '70 alla distribuzione aerea, cosa che però venne poi proibita negli anni '80. Oggi sono più di 10mila i ravioli che vengono riversati sui festanti in piazza. Gli altri invece verranno venduti negli stand in piatti artistici in ceramica creati appositamente per la manifestazione.

«La preparazione comincia con una settimana d'anticipo - fa sapere Mauro Casetti, presidente della Pro Loco di Casalfiumanese -. Un centinaio di volontari si mettono in cucina e cominciano a impastare. La ricetta non è segreta, ma la particolarità sta nella guarnitura: man mano che escono dal forno, vengono disposti su un grande tavolo, cosparsi di zucchero e alchermes e infine accesi». Infatti, strato dopo strato, fino a formare una vera e propria montagna, viene dato fuoco al

dolce liquore che garantisce così il caratteristico colore dorato. Vengono poi messi, uno ad uno, in sacchetti pronti per essere lanciati sulla folla in piazza.

Si arriva poi al faticoso giorno, quest'anno il 22 marzo, la domenica più vicina alla festività di San Giuseppe, con canti animati dall'orchestra, balli brasiliani, giostre, esposizioni d'auto, distribuzione di vin brulé, polenta e altri piatti artistici fanno da sfondo alla gran festa. Prima di iniziare con i festeggiamenti, ci si deve però far venire il languirino ed ecco che viene organizzata una camminata, non agonistica, di circa 5 chilometri a cui possono partecipare anche i bambini. «Tutto sotto la supervisione del Conte Raviolone - aggiunge Casetti -, personaggio creato per intrattenere e divertire il pubblico. Arriverà in piazza alle 15 con i suoi frizzi, lazzi e cotillon, giusto in tempo per il tradizionale lancio dei ravioli (il primo alle 16, ndr)».