

Una finestra sulle tradizioni

Sino ai primi anni '50, ma soprattutto prima della seconda guerra mondiale, l'economia prevalentemente agricola di Montalto Dora viveva in larga misura sulla produzione dei cavoli verza. Poi, il crescente sviluppo dell'industria Olivetti, con il progressivo assorbimento della manodopera giovanile canavesana, contribuì, insieme a problemi di mercato, al quasi abbandono di questa coltivazione. Fino ad oggi questa era ridotta al ruolo di produzione per l'autoconsumo di poche famiglie montaltesi: un vero peccato. In questo fine secolo dove il prodotto alimentare di massa ha fatto perdere molti gusti e sapori di un tempo, si sente chiaramente la necessità di prodotti alimentari più genuini, naturali e aderenti alle tradizioni locali. Per questo il rilancio di certe piccole produzioni di qualità, biologicamente compatibili e controllate, è un'esigenza fortemente sentita da più parti.

Costituisce anche un appassionato ritorno ad un genuino passato che potrebbe contribuire, almeno per quanto riguarda l'alimentazione, ad una migliore qualità della vita.

Questo passato, non dimenticato, la Comunità Montaltese vuole far rivivere riappropriandosi della propria memoria storica: quando le prime brinate del mese di novembre erano il segnale che era giunto il tempo di trapiantare i preziosi cavoli verza dal pieno campo al grande orto di casa. Da novembre a febbraio, oltre 400 quintali la settimana, affluivano sui mercati di Ivrea, Biella e Borgo d'Ale. Commercianti di ortofrutticoli arrivavano anche dalla Lombardia per caricare e spesso esportare in Svizzera questo ortaggio così prezioso e salutare per una sana alimentazione naturale grazie all'apporto di magnesio. I cavoli invernali di Montalto Dora erano conosciuti in tutto il Canavese per essere il non plus ultra quanto a qualità e sapore: era l'ingrediente indispensabile per confezionare la migliore zuppa 'd pan e còj. I cavoli montaltesi erano fantastici poi, grazie alle loro foglie croccanti e frastagliate, per raccogliere dai fumanti fojòt (tegami di coccio) la deliziosa bagna càuda.

Insuperabili, perché consistenti alla cottura, per avvolgere l'impasto dei famosi caponèt canavesani nelle loro foglie saporite. Tutto questo non può essere dimenticato, ma deve, anzi, essere meglio conosciuto e giustamente rivalutato.

Da queste riflessioni sul tempo andato e da queste esigenze, con l'impulso e la sollecitazione dell'Amministrazione Comunale, nasce l'iniziativa di un rilancio di una coltivazione tipica e di qualità. La Sagra del Cavolo Verza vuol essere tutto questo: un riappropriarsi del proprio passato, così ricco di storia, lavoro e tradizioni culinarie, per incentivare una produzione, pur limitata ma di grande qualità, basata su un'agricoltura biologicamente corretta e rispettosa della natura. Natura che a Montalto Dora, va detto senza falsa modestia, è stupenda, intatta e rasserenante.

Durante la Sagra del Cavolo Verza, che si svolge nella seconda domenica di novembre, il visitatore potrà godersi anche il Mercatino sotto il Castello, ormai tradizionale mostra mercato dell'antiquariato minore e dell'oggetto usato, oltre a un mercato del prodotto biologico e alla possibilità di gustare delizie gastronomiche legate alla tradizione culinaria, ed ancora folklore musicale e cultura della memoria. In sintesi una bella giornata all'insegna delle tradizioni più genuine: un caloroso invito riservato a chi ama gustare sapori antichi e poco noti e vuole riscoprire la serena gioia di una giornata vissuta, con un ritmo più tranquillo e deliziosamente lento, in un ambiente naturale di grande fascino.

Comune di MONTALTO DORA (TO) - Sito Ufficiale

Piazza IV Novembre, 3 - 10016 MONTALTO DORA (TO) - Italy

Tel. (+39)0125.651043 - Fax (+39)0125.651043

EMail: omnia@comune.montalto-dora.to.it

Web: <http://www.comune.montalto-dora.to.it>