

LE STRADE DI TORRIGLIA INVASE DAI TURISTI PER LA TRADIZIONALE SAGRA

"Canestrello d'oro", che festa

A ruba cinquanta quintali del dolce, offerti dai sette produttori locali

Raccontano, i vecchi testi, che non fosse proprio altissima, e allora divenne naturale ribattezzarla "Donna pollicina". Più di quattro secoli fa (nel 1576, a voler essere precisi), fu proprio lei ad inventarsi la ricetta dei canestrelli o, come preferiscono dire qui a Torrighia, dei canestrelletti. Agli ingredienti che ancora oggi vengono utilizzati per confezionare questo delizioso prodotto della Val Trebbia (farina, uova, zucchero e burro), Donna Pollicina aggiungeva, con civetteria, anche un pizzico di menta. «Tra l'altro quei vecchi canestrelli erano a nove punte, mentre adesso li facciamo a sei punte» racconta la titolare del negozio Gardella, uno dei sette (anzi, dei magnifici sette...) esercizi che producono i canestrelli.

L'ultima domenica di maggio è, per Torrighia, una giornata di festa. La strada che attraversa il paese è saggiamente chiusa al traffico, invasa come è dalla folla. E' il giorno, appunto, del "canestrello d'oro". L'appuntamento, giunto alla sesta edizione, negli anni passati andava in scena nel mese di ottobre. «Ma in quel periodo dell'anno non era raro che la festa venisse disturbata dal maltempo. E poi, organizzandola alla vigilia dell'estate, confidiamo che qualcuno, tra coloro che sono oggi qui, si innamorerà di Torrighia e decida di ritornare per le vacanze» aggiunge la proprietaria di Gardella. Intanto una sua omonima, Grazia Gardella, fa festa con il trofeo consegnato ai "non professionisti" della produzione. Una trentina di persone, appunto, ha presentato,



Ruoli invertiti: i bambini offrono i canestrelli agli adulti

in mattinata, alcuni canestrelli confezionati in casa e la giuria, quando il pomeriggio sta per finire, emette il proprio verdetto. I professionisti (i ma-

gnifici sette: Flavia, Guano, Zanardi, Gardella, Novella, Clavarino e Antico Forno), invece, hanno preparato quasi cinquanta quintali di canestrelli,

che vengono offerti dai gazebo collocati ai bordi della strada che attraversa il paese, mentre le orchestre e i trampolieri (giunti dalla Toscana) impervervano. La gente, in coda ordinata, allunga la mano, assaggia ed apprezza. Normale che alla degustazione gratuita segua anche l'acquisto di una confezione, da mezzo chilo o più.

«I canestrelli di Torrighia - spiega orgogliosamente Sergio Clavarino - sono unici, non c'è paragone con quelli che producono nella altre località liguri». Insomma, la rivalità col Sassello, Montoggio, Santo Stefano d'Aveto è fortissima. «La produzione a mano dei canestrelli, è assai laboriosa. Dopo aver fatto l'impasto, si devono attendere almeno 24 ore prima di poterlo rilavorare, tirare, e ottenere così una sfo-

Uno dei gruppi musicali che ieri a Torrighia ha allietato la gente in coda per assaggiare i canestrelli offerti nei sette gazebo collocati ai bordi della strada principale



glia, alta almeno un centimetro. Solo a questo punto si prendono le formine e gli stampi, a sei punte» spiega ancora la signora Gardella. Per preparare adeguatamente il "canestrello d'oro", sono necessari venti giorni di lavoro. Ovvio, come detto si devono produrre cinquanta quintali di questo delizioso dolcetto a forma di

fiore, da offrire ai turisti. Al di là di questo appuntamento, la produzione del canestrello sta conoscendo una fase di boom. «A Natale è ormai un'alternativa al panettone, e anche in occasione delle festività di Pasqua facciamo concorrenza alla colomba» spiega Sergio Clavarino. Il canestrello, che sino a qualche anno fa veniva consu-