

# Folla all'insegna della "cucina povera"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

“E’ stato incredibile” hanno commentato gli organizzatori della grande rimpatriata d’autunno, svoltasi a Soriano nel Cimino, nel Viterbese. Il tema scelto era quello della riscoperta della “cucina povera”, diventata adesso la cucina che più piace a tutti perché la più semplice, la più naturale e gustosa. Non c’è stato giornale, che anche a livello nazionale, non abbia dedicato grande attenzione all’incontro di Soriano; una cittadina bellissima, che era parsa cadere nel dimenticatoio ma che adesso, con iniziative, diciamo, enogastronomiche sta impetuosamente rinascendo. La “zuppa” che è andata di più è quella più popolare: ceci e castagne; le castagne dei Cimini e i ceci - non meno famosi della vicina Talentano. Le prime, a Soriano, si chiamano “vajole” - leggiamo in un bell’articolo di Luca Zanini sul “Corriere della Sera” - e ad esse sono dedicate feste, sagre (e cene pantagrueliche) per tre fine - settimana, tra ottobre e novembre. Insieme “il fieno della nonna”, una pasta all’uovo molto sottile. Feste e sagre affollatissime anche a S. Martino, Canapina, e Vallerano.

Nella zona dei Cimino, si producono oltre 100 mila quintali di castagne l’anno. I più ricercati sono i “marroni dolci” di S. Martino.

Egual successo anche a Roviano, vicino a Roma, dove il tema scelto è stato: “cultura e castagne”. Cultura perché “quel dedalo di viuzze bianche e casette di pietra calcarea” - come scrive su “Repubblica” la sempre brava e attenta Francesca Alliata Bronner ha storia alle spalle e richiami artistici di prim’ordine dal “blasonato Palazzo Baronale che ospita dal 2001 il Museo della Civiltà Contadina della Valle dell’Aniene, il più antico della regione, con oltre 2.000 pezzi tra cui molti reperti preziosi e perfino macchine agricole, spostati tra affreshi del ‘500 “ai due magnifici Parchi, dei Monti Lucretili e dei Monti Simbruini...”. E poi si va a cavallo a Campaegli di Corvara e anche in canoa, lungo l’Aniene, fra Subiaco ed Agosta.

E quanto alla castagna - ottime anche qui - adesso è destinata la “Rostera”, con il suo fuoco, che ha visto anche quest’anno tanta gente nel confinante paese di Riofreddo. C’è ancora una regola antica (e sociale!) da quelle parti, rigorosamente osservata da secoli; si dice che “se per <<i>morti</i>> il proprietario non ha provveduto alla raccolta delle sue castagne, ma anche dell’uva o quant’altro abbia coltivato significa non gli occorre e quindi è giusto che ne godano gli altri. Una festa corale e gustosa dove dalle 13 vengono offerte castagne bollite (“pappuni”) e arrosto, ma anche tonnarelli ai porcini locali, salsicce, bruschette e vino rosso. Come il foulard di Garibaldi, protagonista accanto ad altri cimeli, del piccolo museo di Rifreddo, allestito nella ex villa di Ricciotti Garibaldi, figlio di Giuseppe, che veniva qui a trascorrere le sue vacanze”.