

Scritto da Massimo Tagliabue
Giovedì 09 Agosto 2012 22:47 -



Domenica 9 Settembre 2012 ad Uscio (Ge) , in piazza Noce, la locale Pro Loco, guidata dall' infaticabile Bruna Terrile organizza, con il patrocinio del Comune di Uscio, la ormai tradizionale Sagra dei Battolli . La manifestazione Ã" inserita nell'ambito dell'evento "Uscio : gh'ea 'na votta in païse : i giovani di ieri incontrano quelli di oggi".

E' questa la giornata nella quale si possono gustare i "battolli di Uscio" conditi col pesto. Si tratta di una pasta fatta in casa nella quale alla normale farina bianca viene aggiunta la farina di castagne che un tempo erano l' alimento principale in queste zone. Stands gastronomici aperti alle 12.30 e alle 19.30 condotti dagli straordinari cuochi volontari denominati "Gruppo di Fuoco" (Gruppo composto da Alberto, Antonietta, Marina, Loretta, Carla, Ester, Ugo, Adriano e Graziana). Non mancheranno , inoltre, i "Maronsini", pasticcini secchi tipici di Uscio e recentemente riscoperti dai buongustai e la tradizionale Focaccia al formaggio fatta con la mitica crescenza di Picasso , azienda che ha la sua sede nella vicina Testana. I battolli potranno essere gustati, nello specifico al tavolo , presso l'ex Cinema Parrocchiale limitrofo alla piazza , a fianco delle cucine al coperto.

Scritto da Massimo Tagliabue
Giovedì 09 Agosto 2012 22:47 -

Alle 18.00, verrà consegnato anche il premio "Edera d'oro" alla persona pi anziana del paese e saranno proprio i pi giovani a farlo: in questa occasione i ragazzi si premurano anche di fare una ricerca sugli avvenimenti, usi e costumi relativi all'anno in cui  nata la persona che viene premiata.

Inoltre, ormai da qualche anno, viene consegnato anche il premio "Cicogna d'oro" all'ultimo nato, in modo da rendere ancora pi evidente il passaggio di testimone tra le generazioni e preservare cos il patrimonio di tradizioni e cultura.

Alle 14.00 nel Salone Regina Margherita si inaugura una Mostra di disegni dei Ragazzi della Scuola di Uscio che hanno come tema gli "Sprenaggi", i folletti buoni che, secondo la tradizione, popolano i boschi di Uscio. Sul tema Sprenaggi in citt anche una Mostra fotografica della brava fotografa genovese Anna Gugliandolo (www.gugliandolo.com) . La Mostra  stata promossa anche grazie alla gentile collaborazione della Tipografia Punto Rosso di Genova (www.tipogafiapuntorosso.it) di Genova Molassana .

Quest'anno  in programma, alle 16.00, anche la riedizione dell'antica Corsa dei Carretti (iscrizioni dalle 11.30 alle 15.00 presso la sede della Pro Loco in Via Vittorio Veneto 1000 ; 018591101 ; www.prolocouscio.it). I carretti non possono avere n propulsioni n freni. La partenza sar presso il Passo della Spinarola, l'arrivo in Piazza Noce. La serata sar allietata dai balli e musica grazie ad una primaria Orchestra di Ballo.

APPROFONDIMENTI :

I BATTOLLI DI USCIO

I "battolli" sono uno dei pi antichi piatti della tradizione uscense. Per comprendere chiaramente il perch e la storia della nascita dei battolli, bisogna conoscere il territorio dove gli stessi si consumano. Il territorio di Uscio  prettamente collinare e coltivato nei secoli scorsi a grano, granoturco e "nauin", rapa bianca originariamente utilizzata per l'alimentazione del bestiame.

Scritto da Massimo Tagliabue
Giovedì 09 Agosto 2012 22:47 -

Altra risorsa tipica del passato erano le castagne. Questi elementi erano la ricchezza essenziale del paese. Le famiglie trasformavano il grano in farina bianca da utilizzare per il pane e la pasta, macinavano le castagne essiccate producevano la farina di castagna, destinata ad integrare l'uso della farina di grano.

Le massaie, con l'impasto delle due farine, producevano la "pasta matta" che era la base principale di quasi tutti i piatti locali (trofie, focaccia, picagge, battolli). Per esaltare il sapore della pasta, rigorosamente condita col pesto, venivano conditi insieme i "nauin" e si dava così origine ad un piatto dal sapore veramente speciale.

Oggi si può acquistare questa particolare pasta, su ordinazione, a Uscio presso gli esercizi alimentari del paese oppure gustare la preparazione presso i locali ristoranti. I Battolli sono acquistabili presso il negozio di pasta artigianale di Lucia e Milena "Milena" di Lucia e Milena in Via Caduti della Libertà 8, 16136. Cell. 331-2767992 o gustabili presso la Locanda e Ristorante Il Mulino di Giã in Via XXIV Maggio 41 a. Tel.0185-91884.