



www.cervetto.it

RIONE CERVETTO – Vercelli

ONLUS

LA SAGRA DELL'AGNOLOTTO®

VENTISEI ANNI DI OTTIMI AGNOLOTTI E GRANDE FESTA



® Marchio depositato 2006-2016

FESTA, PRELIBATEZZE, SPETTACOLO, AMICIZIA, MUSICA, ALLEGRIA...
Breve presentazione di una manifestazione entrata a fare parte della tradizione locale



CITTA' DI
VERCELLI



REGIONE
PIEMONTE



PROVINCIA DI
VERCELLI

Le origini

Le vere e più lontane origini della Sagra dell'Agnolotto, o della Festa del Rione Cervetto, si perdono nella storia del Rione e nella sua tradizione di quartiere dei lavandai della Città di Vercelli.

Il Cervetto, oggi definito Rione, un tempo agglomerato di case, nella sua evoluzione attraverso i secoli ha sempre rivestito un ruolo importante e particolare nella vita e nello sviluppo di Vercelli. Un primo episodio che la storia, mista a leggenda, colloca nel Rione, si ricorda non solo a livello nazionale: è l'uccisione al rogo dell'eretico fra' Dolcino, che avvenne proprio sul fiume Cervo che scorreva appena fuori da una delle principali porte di Vercelli, detta appunto "del Cervo", esattamente ove ora scorre il Cervetto, nato come suo defluente a seguito della deviazione operata secoli dopo.

Questo avvenimento, testimone di un momento difficile della storia della Chiesa Cristiana, ebbe luogo al Cervetto nel 1304; la funzione di luogo cardine per Vercelli era ed è tutt'ora scritta nel destino del Rione Cervetto: con lo sviluppo del duro mestiere dei lavandai, con i primi insediamenti industriali, oppure per i meriti sportivi di alcuni suoi abitanti, o ancora per la dislocazione di quelle aziende che per prime erogarono alcuni servizi pubblici oggi indispensabili, come la luce elettrica e il gas (se pur nuove e con nuovi nomi ancora sono in parte situate nel Rione aziende con queste funzioni); e si tratta solo di brevissimi cenni.

In questo contesto, al Cervetto, da parte di alcune famiglie che abitavano tutte in un unico agglomerato di edifici, uniti da due comuni cortili, si svolgeva uno dei mestieri più duri del passato, oggi completamente scomparso, quello dei **Lavandai**.

Nelle famiglie che vivevano di questo mestiere, aveva fondamentale importanza la figura delle donne, che svolgevano gran parte dell'attività, aiutate in alcuni casi dai mariti (talvolta impegnati in altri mestieri) per il trasporto della biancheria lavata per conto dell'intera città. Forse l'importanza del ruolo delle donne nel mestiere tipico del Rione, forse un disegno divino, fece sì che le genti del Cervetto sviluppassero una particolare devozione nei confronti della Madonna, protettrice dei Lavandai. Esistevano varie rappresentazioni della Madonna dei Lavandai (parliamo degli anni tra il 1850 e il 1930), di cui se ne ricordano due che si trovavano custodite presso il borgo dei lavandai antenato del Cervetto: una statua oggi scomparsa e un dipinto ancora conservato dall'Associazione "Comitato Rione Cervetto" e lasciato in custodia alla Parrocchia di San Giuseppe, nel Rione.

La Madonna era fin dal più remoto passato venerata con varie celebrazioni, ed in particolare le veniva annualmente dedicata, con certezza sin dal 1800, una festa celebrata sempre la seconda domenica di settembre.

Era un giorno di grande festa quello "della Madonna", in cui, nel rione agghindato con tutti i semplici fregi che poteva permettersi la povera popolazione di allora, si scatenava la liberatoria allegria dei giochi del tempo, per concludere in danze nella serata adorna dei lumini esposti alle finestre. Dopo un periodo di declino delle celebrazioni a partire dal 1950, la Festa della Madonna rinasce, in forma moderna ma con lo spirito e la gioia di sempre, nel 1981, ad opera dell'Ass. Rione Cervetto onlus (allora Comitato Carnevalesco e Festeggiamenti RIONE CERVETTO), che riprese la storica festa del Rione organizzando allora, e così per ogni anno nella seconda settimana di settembre, la **Sagra dell'Agnolotto**, a cui si accompagna nella settimana un Triduo di Preghiera e di Predicazione presso la Parrocchia di San Giuseppe, sempre dedicato alla Madonna, in memoria delle preghiere dei Lavandai perse nella notte dei tempi.

La Sagra dell'Agnolotto nasce dunque come erede delle feste popolari del Rione nel 1981, come festa di quartiere, che si fonda inizialmente sulla cucina degli agnolotti, piatto della tradizione piemontese, e di poche altre specialità.

Nel 1981 l'iniziativa del Comitato voleva essere un appuntamento tra la festa tra amici e la manifestazione rivolta al pubblico, senza pretese, quasi per gioco.

Già alla edizione di quell'anno però si registrò una affluenza superiore alle aspettative, prevalentemente da parte degli abitanti del Rione.

L'ubicazione della festa era l'area in precedenza occupata dalla mensa dell'insediamento industriale Chatillon, già allora dimesso, più o meno dove oggi sorge un noto supermercato cittadino. In un locale coperto si ospitavano la cucina e il pubblico presente e già alla sua prima edizione la Sagra prevedeva alcuni spettacoli e intrattenimenti tipici di quegli anni: leggendo una copia del manifesto di allora si possono trovare in programma l'iniziativa "Cervetto sui pattini" o la "Gimkana motociclistica", gare di lippa e così via....

Da allora la sagra è sempre cresciuta, modificando i suoi spazi in funzione del sempre maggiore pubblico che affluiva alla festa dei Lavandai, spostandosi in vari altri luoghi sul territorio rionale, sino ad occupare l'attuale piazzale della ex-Montefibre (la Chatillon), in un luogo quanto mai significativo per il Rione e per la città, con le vicende che in esso si sono consumate sul piano sociale e dell'occupazione.

La Sagra è cresciuta anche nei suoi programmi, con attrazioni sempre più grandi e con iniziative nuove, che le si abbinano nel campo dello sport, della cultura, del Volontariato.

Nel parlare delle origini della Sagra merita fare una breve menzione di quanto il Comitato Rione Cervetto ha appreso scambiando conoscenze ed esperienze con un Gruppo Folkloristico di Bertolla (Torino), con cui è nato un gemellaggio nell'anno 2002. Il Gruppo in questione si chiama "i Lavande' d Bertola" e ha come scopo il mantenimento delle tradizioni del quartiere di Torino, Bertolla appunto, che svolgeva per il capoluogo Piemontese la stessa funzione che il Cervetto svolse per Vercelli... erano i Lavandai di Torino.

Si è scoperto, nel confronto con i signori di Bertolla, che moltissime usanze, tradizioni e leggende sono comuni, tra cui in particolare la venerazione della Madonna, la data della festa ad essa dedicata, seconda domenica dei settembre, e i colori rappresentativi del Rione: il giallo e il blu.

La festa oggi

La Sagra dell'Agnolotto oggi è una manifestazione con una capacità attrattiva più che regionale, non più rionale, anche se nelle feste del Rione dei Lavandai trae origine.

Gli scopi dell'evento sono molteplici: vi è innanzitutto quello di stimolare la conoscenza del territorio di Vercelli e Provincia, generando verso lo stesso una forma di richiamo fondata sul sempre apprezzato connubio enogastronomia-spettacolo, nel contempo celebrando, promuovendo e valorizzando una delle più tipiche specialità della Regione Piemonte, l'**agnolotto**, che figura nell'elenco dei Prodotti Agro-alimentari Tradizionali (PAT), regolamentati dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98.

Tra i fini della manifestazione ovviamente resta anche l'intento celebrativo, che incarna lo spirito della Festa della Madonna dei Lavandai, e si affianca più di recente l'obiettivo di promuovere il Volontariato locale, che trova spazi ampi nella manifestazione, la quale è anche strumento di *fund raising* per l'associazione organizzatrice e talvolta per altre ODV per i quali progetti si conducono raccolte di fondi nel corso dell'evento.

La Sagra del duemila dura cinque giorni, produce circa 10 quintali di agnolotti, serviti ad un pubblico che in media all'anno si stima tra le 6.000 e le 7.000 persone, considerando sia coloro i quali fruiscono della parte gastronomica sia chi si reca sul piazzale semplicemente per assistere agli spettacoli e alle iniziative proposti a titolo completamente gratuito. Le provenienze sono, oltre che da Vercelli e Provincia, da numerose località del Piemonte e delle regioni limitrofe.

Il personale della Sagra consta di 60/70 volontari, nei vari settori della manifestazione.

Il menù proposto oggi affianca numerose specialità al piatto tipico della festa: tutti i cibi sono preparati secondo la tradizione locale e nel rispetto delle norme vigenti.

L'iniziativa vede una particolare articolazione, che mediante alcuni suoi momenti-chiave ed alcuni importanti eventi collaterali abbraccia settori che vanno dalla *cultura*, con la mostra tradizionalmente prevista, allo *sport*, con i tornei legati all'avvenimento, all'*impegno*

sociale, con la visibilità offerta alle altre associazioni di volontariato, con il consueto **pranzo offerto ad anziani e disabili** (nella scorsa edizione ha fatto registrare piu' di 700 pasti donati), e con le già citate raccolte di fondi destinate a progetti umanitari. Significativa anche la **collaborazione recentemente avviata con la Scuola**: alcuni allievi di un locale istituto alberghiero maturano all'interno della manifestazione esperienze concrete relative alle loro materie di studio e nel segno del Volontariato.

C'è poi la parte spettacolistica della manifestazione, che vede la partecipazione di grandi orchestre e noti cantanti e la predisposizione di iniziative ricreative quali la selezione di un **concorso nazionale di bellezza** abbinato alla tradizione del Carnevale, cui si aggiungono di anno in anno iniziative nuove e diverse.

La sagra dell'agnolotto, pur cresciuta dimensionalmente e qualitativamente, è comunque ancora una festa fatta di "genuinità e tradizione", valori che animavano le feste dei poveri lavandai del passato, in onore della Madonna; per questo tra i fini che persegue resta lo **stimolo della socialità**, ed essa rappresenta una grande occasione socializzante nell'era dell'individualità che si sta attraversando, rivolta a chi ne fruisce ed a chi vi lavora.

L'Associazione organizzatrice

"Rione Cervetto" è una associazione senza fini di lucro, rappresentativa delle tradizioni e della storia di un grande rione della città di Vercelli. Nata come "comitato carnevalesco e festeggiamenti" nel 1977, è oggi riconosciuta dagli enti territoriali locali di competenza nella sua qualità di ONLUS. Risulta iscritta ai pubblici registri nel settore della "promozione della Cultura ed Educazione permanente".

L'attività dell'associazione ha la finalità prevalente di stimolare e mantenere vivi i valori della tradizione locale mediante la realizzazione di iniziative di carattere ricreativo e culturale, spesso con risvolti di natura benefica, nell'ambito rionale e cittadino, nonché alla partecipazione ad analoghe iniziative organizzate a Vercelli e fuori città, anche con lo scopo di diffondere la conoscenza della cultura e delle usanze locali. Tra gli obiettivi anche quello di lavorare in sinergia con altre importanti realtà sul territorio (Parrocchia, Scuola, Istituzioni) al fine di sviluppare iniziative che possano contribuire a migliorare la vita nel territorio di appartenenza, con particolare riguardo verso i giovani e gli anziani che lo abitano. Il perseguimento di questi obiettivi passa attraverso varie tipologie di attività. Se uno dei più grandi impegni del Rione Cervetto è la Sagra dell'Agnolotto, si lavora per diversi mesi anche alla preparazione del programma di iniziative in occasione del Carnevale, con la realizzazione dei carri allegorici, mastodontiche macchine di allegria che hanno visto il Rione più volte vincente alle premiazioni del Carnevale di Vercelli. Ma significativo è anche l'impegno nell'organizzazione di tutta una serie di incontri, celebrazioni e iniziative che costituiscono la tradizione caratteristica di un territorio da sempre determinante nelle vicende cittadine e indirettamente provinciali, abitato da gente dedita per lo più ad un lavoro duro, ma sempre confortata dalla fede e animata dai valori della giustizia e del rispetto del prossimo. La presenza al Carnevale e gli altri appuntamenti sono per molti opportunità di svago, di socializzazione ed aggregazione.

In momenti diversi dell'anno si promuovono e organizzano mostre d'arte, si assegnano Premi e riconoscimenti, promuovendo avvenimenti culturali e sportivi in collaborazione con altre associazioni locali.

Rione Cervetto onlus è anche attiva nella condivisione di esperienze e nella ricerca di legami con altre realtà che operano nel settore della Cultura e del folklore al di fuori del tessuto cittadino: è gemellata con la località di Ollomont in Val D'Aosta, dove partecipa annualmente alla ricorrenza storica del Palio degli asini, ma esiste anche un gemellaggio con il paese di Bertolla, nella periferia di Torino, le cui tradizioni sono molto simili a quelle del rione Vercellese, poiché si tratta del paese dei lavandai che ebbe per Torino la funzione che il Cervetto svolse per Vercelli.

Numerose attività nate nel più recente passato hanno finalità di utilità sociale “diretta”. Ne è un esempio il progetto Conosci.Amo.Ci, finalizzato all’antidispersione scolastica e alla creazione di opportunità di socializzazione e apprendimento rivolte ai giovani della scuola media inferiore, basato sulla collaborazione delle principali realtà istituzionali presenti sul territorio del Rione Cervetto, operanti nel contesto di una “rete” di attori finalizzata ad offrire ai giovani opportunità tali da stimolarli a vivere il loro tempo extra-scolastico all’interno di un gruppo il cui ambiente di ritrovo e i cui principi siano corretti e indirizzino al rispetto delle fondamentali regole della socialità e alla prosecuzione degli studi.

Sempre sul fronte sociale sono orientate alcune campagne di raccolta di fondi destinate al sostegno di progetti umanitari internazionali, tra cui spicca il legame con Rock no War onlus, importante associazione nazionale operante in materia.

Sono state inoltre avviate numerose sinergie con altre realtà associative, tra cui è importante quella con l’AVIS, per lo sviluppo di iniziative comuni volte alla reciproca valorizzazione e allo stimolo nel reclutamento di donatori di sangue.

Interessante anche il lavoro di “Recupero, conservazione e divulgazione di memorie e riflessioni sulla tradizione locale”, condotto mediante la collaborazione con alcuni insegnanti della scuola Media, e con altri soggetti sui fronti della musica, del teatro, della poesia.

Mediante la partecipazione a manifestazioni folkloristiche e storiche a livello Regionale, è stata altresì avviata un’attività di rappresentanza e diffusione, anche fuori dal territorio cittadino, della conoscenza della tradizione locale, in particolare quella dei Lavandai, fenomeno sociale di cui il Rione Cervetto è depositario della memoria e che riveste carattere peculiare in ambito Provinciale, mentre, come si è già scritto, trova interessanti paralleli in altri ambiti territoriali.

Una Sagra di volontari per il Volontariato

A partire dall’edizione 2001, si è attivata una collaborazione con la sezione Avis della città di Vercelli, alla quale, nel contesto della manifestazione, è stata fornita visibilità in più forme, caratterizzando l’evento con la significativa presenza del messaggio d’invito alla donazione del sangue. La volontà era quella di associare la comunicazione di questo messaggio ad un evento di grande richiamo, già popolare ed affermato localmente ed al di là dei confini regionali. Il legame tra la sagra e l’Avis si è poi intensificato negli anni, ed oggi la manifestazione rappresenta un appuntamento chiave della costante collaborazione tra le due associazioni di Vercelli, mentre l’invito a donare compare all’interno della manifestazione nelle forme più diverse, dai manifesti, alla maglietta indossata dai volontari che operano alla sagra, dalla presenza di uno stand Avis alla stampa su ogni bicchiere dello slogan **“L’Agnolotto fa buon sangue, ricordati di donarne un po’...”**.

Dall’anno 2004, a seguito di collaborazioni e rapporti tra Rione Cervetto onlus ed altre associazioni della provincia di Vercelli, si è iniziato a fornire visibilità a queste ultime nell’ambito della manifestazione, offrendo loro uno stand in cui presentarsi al pubblico, beneficiando della capacità di richiamo della manifestazione, dovuta all’apprezzato connubio “enogastronomia-spettacolo”.

Visto l’interesse mostrato dalle associazioni e vista la positiva esperienza maturata, nel 2006 si è deciso di consolidare l’iniziativa di rendere visibili le ODV presso un pubblico ampio e vario: con la collaborazione del CSV di Vercelli si è offerta a tutte le associazioni della provincia, in modo organizzato e programmato, la possibilità di essere presenti con uno stand nel vivo della manifestazione. Sono stati altresì inseriti, negli spazi offerti dalla manifestazione, alcuni momenti di raccolta fondi o di presentazione diretta al pubblico dell’attività di associazioni con cui da tempo collabora l’Ass. Rione Cervetto. Questa linea operativa, che continuerà nelle prossime edizioni della manifestazione, rappresenta una precisa volontà di caratterizzare la Sagra dell’agnolotto, come una “sagra del

Volontariato”, scegliendo di fornire in via privilegiata a quest’ultimo gli spazi che altri eventi riservano invece ad espositori ed operatori commerciali disposti a pagare per presentarsi, rinunciando così a potenziali introiti necessari alla copertura delle spese, ma nella convinzione dell’importanza della cooperazione tra volontari.

Così nel 2006...

L’edizione della Sagra dell’Agnolotto che si è svolta da giovedì 7 a lunedì 11 settembre 2006 in piazzale Montefibre a Vercelli ha fatto registrare il successo di tutte le iniziative previste dal programma e dati assai significativi circa la presenza di visitatori; sono stati preparati oltre 10 quintali di agnolotti, insieme alle numerose altre specialità piemontesi.

Quale degna apertura dell’edizione che ha segnato il 25° anniversario della manifestazione, la cerimonia d’inaugurazione è stata caratterizzata da un programma d’eccezione. Sono stati invitati gli **Sbandieratori di Castell’Alfero d’Asti**, che hanno sfilato in città offrendo uno spettacolo raramente presentato a Vercelli, per poi raggiungere il piazzale della manifestazione, dove si sono ulteriormente esibiti, per il pubblico presente all’inaugurazione e successivamente alla serata enogastronomica e musicale. La scelta di questo gruppo si deve sia alla significativa appartenenza del medesimo alla tradizione storica del palio della città di Asti, sia ai colori della sua bandiera, identici a quelli del Rione Cervetto: la sua presenza, unitamente a quella del gruppo dei **Credendari Aranceri d’Ivrea**, anch’essi portatori dei colori giallo/blu e gemellati con il Rione Cervetto, ha creato una suggestiva forma di celebrazione del Rione e delle sue tradizioni, di cui la Sagra dell’Agnolotto è significativa espressione. Numerosi sono stati, anche da parte della stampa locale, gli apprezzamenti per l’originalità dell’iniziativa, mai collocata prima nel programma di una sagra.

D’impatto è stata anche l’apertura all’insegna del **“trionfo dei Sixties”**, con la **mostra “Anni ‘60”** in collaborazione con gli “Amici della Biblioteca” di Crescentino (VC) e la graditissima esibizione del cantante Michele. In particolare, la mostra, avente per oggetto uno spaccato della storia e del costume degli anni Sessanta, ha colpito per l’originalità espositiva, con l’avvicinamento di oggetti, opere d’arte e filmati d’epoca, unitamente ad una ben curata serie di pannelli dedicati ai personaggi, alle mode, alle invenzioni e ai fatti più “cult” del decennio 1960/69. Sono state assai numerose le visite da parte del pubblico presente alla Sagra e da parte di chi, anche in orari non interessati dal programma della manifestazione, ha fatto visita all’esposizione.

Sempre all’apertura della manifestazione, giovedì 7 settembre, la consegna del **premio “Francesco Leale”**, tradizionalmente attribuito dall’Ass. Rione Cervetto onlus ad un esponente della Cultura e della società vercellese, distintosi per l’impegno profuso a favore del mantenimento delle tradizioni. Nel 2006 il riconoscimento è andato al giornalista Giovanni Barberis.

Un riscontro molto positivo è stato registrato anche dall’iniziativa **“Miss Cervetto”**, selezione vercellese del concorso Miss Carnevali d’Italia, il venerdì sera, con la collaborazione col Comune di Vercelli nell’ambito del contestuale **Concerto dei “Negrita”**: c’è stato grande fermento relativamente alla proclamazione della vincitrice, la bella Eleonora Stero, e sono pervenuti numerosissimi SMS e tagliandi per votare “Miss Agno-rock”, la miss preferita dal pubblico del concerto. Alla sua 5° edizione, il concorso legato alla bellezza del Carnevale continua a riscuotere grande successo. Esso ha una funzione strategica nel contesto del programma della manifestazione, quale appuntamento capace di raggiungere efficacemente il pubblico giovanile, che partecipa in larga misura, stimolandolo maggiormente ad avvicinarsi alla manifestazione tradizionale, ai prodotti tipici da essa promossi, al suo corollario di eventi legati alla Cultura, allo sport ed alla memoria del territorio. In particolare, nel 2006, l’obiettivo in questione è stato ampiamente raggiunto legando il concorso ad un altro evento di portata significativa e rivolto al mondo giovanile,

quale il concerto della band dei Negrita, nel cui contesto è stata promossa la Sagra dell'Agnolotto, con l'invito a prendervi parte al termine dell'esibizione musicale.

Sempre venerdì 8 settembre, ma a pranzo, è stata inoltre decisamente ampia la partecipazione al **pranzo offerto ad anziani e disabili**, allietati dalla musica di due grandi amici del Cervetto, il maestro Gianni Dosio e Piero Ambrosini. L'iniziativa rappresenta uno dei momenti in cui alla sagra si fa richiamo alle finalità di natura sociale che ispirano molte altre iniziative "cervettiane".

Un altro di questi momenti è stato nella serata di sabato 9 settembre, caratterizzata dalla visibilità fornita ad una importante realtà di Volontariato nazionale, con la presenza di **Giorgio Amadessi, presidente dell'Associazione Rock no war onlus**, per la quale sono stati raccolti fondi a favore del progetto per la realizzazione di Laboratori per le vittime della violenza in Sierra Leone.

Domenica è stata la volta delle premiazioni dei Tornei sportivi svoltisi nel corso della manifestazione: si è concluso il **torneo calcistico "Amici del Cervetto", organizzato in collaborazione con la S.C. Piemonte Sport**, i cui vincitori sono stati premiati ufficialmente durante la serata, insieme ai vincitori del **"1° Torneo di pesca sportiva dell'Agnolotto"**, organizzato dalla sezione "pesca sportiva" dell'Associazione Rione Cervetto onlus. Complessivamente negli avvenimenti sportivi vengono coinvolte, sotto l'egida dell'Agnolotto, più di centocinquanta persone, tra atleti e relativi staff tecnici.

Sempre domenica 10 settembre, si sono svolti il **3° Meeting dei "Cervettiani della Prima Ora"**, tradizionale occasione d'incontro per gli abitanti del Rione Cervetto, ed il **4° Raduno dell'Agnolotto**, di auto d'epoca, organizzato con il gruppo VSV di Vercelli.

Nella serata in musica, invece, il pubblico della sagra ha gremito il piazzale per apprezzare lo **spettacolo pirotecnico**.

Il momento dedicato ai Volontari dell'Ass. Com. Rione Cervetto onlus è stato poi lunedì sera, con la proclamazione delle due **Lady del Rione**, ovvero due volontarie premiate per la loro disponibilità e dedizione: hanno avuto le fasce giallo-blu Barbara Belotti e Alberta Beccuti.

Ovviamente, tutta la manifestazione è stata condita dalla cucina sempre impeccabile e dalla musica di valide orchestre.

Inoltre, sul piazzale della manifestazione, durante le cinque serate, sono state ospitate **10 Associazioni di Volontariato**, che hanno potuto presentarsi al pubblico con le loro iniziative ed i loro programmi.

Sono risultate particolarmente partecipate anche le **iniziative religiose** che animano e motivano la festa, erede delle antiche celebrazioni in onore della Madonna, venerata dalle lavandaie del Cervetto.

Importante è stata anche la **collaborazione con l'Istituto Professionale Lanino di Vercelli**, a seguito della quale alcuni giovani studenti delle discipline Alberghiere hanno lavorato e maturato un'esperienza "operativa" alla Sagra, accumulando così "crediti formativi" riconosciuti per il loro percorso didattico.

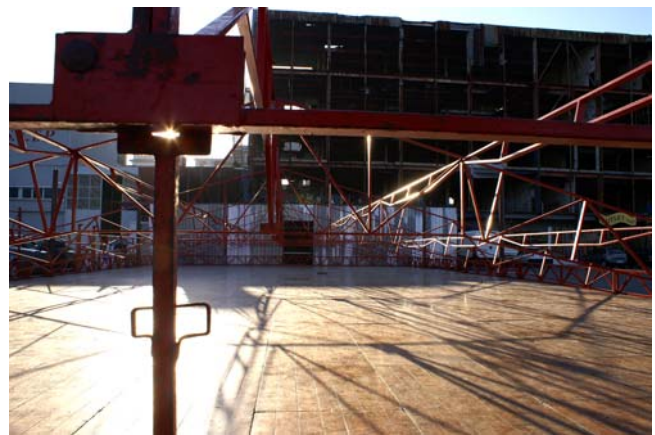
La **partecipazione alla manifestazione** nel 2006 si può stimare, in modo prudenziale, di poco oltre le sei mila unità, in crescita rispetto alle precedenti edizioni, anche grazie alle favorevoli condizioni meteorologiche.

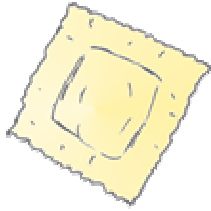
Da segnalare la **significativa e crescente attenzione dei media all'iniziativa**.

Si può concludere che il bilancio della 25° edizione della Sagra dell'Agnolotto è decisamente soddisfacente e ne conferma l'apprezzamento da parte del pubblico e la crescita in termini qualitativi e quantitativi.

Le date del 2007

Nel 2007 la Sagra dell'Agnolotto si terrà **da giovedì 6 a lunedì 10 settembre**.





L'AGNOLOTTO.... COSA SAPPIAMO DI LUI?

Le doti di squisitezza organolettica e la delicatezza delle sue preparazioni alla Sagra cervettiana omonima sono tradizionalmente note, ma cosa si sa della pasta ripiena più famosa d'Italia, quali sono le sue origini?

Vogliamo in questa occasione farvi conoscere qualcosa in più, anche in chiave storica, in merito alla specialità che il Cervetto ha fatto propria in Vercelli, quale espressione della tradizione culinaria piemontese, ma con un legame stretto con quella ligure.

La storia. Tanto per incominciare occorre dire che storicamente il nome con il quale si fa per la prima volta riferimento alla nota pasta ripiena è "raviolo".

Alcuni ricercatori storici sostengono, ma senza fondamenti concreti, che una forma di pasta ripiena simile all'attuale agnolotto fosse nota agli Arabi prima dell'anno 1000 e ancor prima ai romani, ma sta di fatto che la prima citazione certa dei Ravioli risale al 1182 quando in un contratto, un fittavolo, di Albenga secondo alcune fonti, si impegnava a fornire al suo padrone in occasione della vendemmia un pasto per tre persone a base anche di ravioli.

Altre citazioni storiche certe risalgono al '200: nel 1242 si trovano citate nel Cremonese le "rabule", con riferimento ad una pasta ripiena, mentre nel 1284 Fra Salimbene da Parma in un suo manoscritto ("Cronica") cita il "raviolus", dicendo di averlo mangiato recentemente per la "prima volta", senza pasta... suggerendoci così anche che ne aveva mangiati altre volte nella forma a noi nota. Più autorevole è una citazione del Boccaccio, che verso la metà del '300 scriveva nel Decamerone parlando del Paese di Cuccagna: "... stava genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi...". Nel '400, ma siamo già lontani dalla data di origine dei ravioli od agnolotti, in un manoscritto ricettario ora conservato alla Biblioteca dell'Università di Bologna, si parla di "guanti o ravioli" da farsi fritti, mentre si sa che in epoca precedente la prima maniera di cucinarli era in brodo.

L'origine così varia delle citazioni fa comprendere come nel 13° secolo già la pasta ripiena fosse stata "esportata" in varie località d'Italia grazie anche agli scambi in occasione di "fiere".

Ad esempio di fiere già nel 1200 se ne tenevano numerose a Gavi, località oggi in provincia di Alessandria, che si può ritenere il luogo più titolato a rappresentare la città natia dei ravioli.

In Gavi alcuni storici tra cui Cornelio Desimoni fanno risalire nel '200 l'origine della famiglia Raviolo, presente nei marchesati di Gavi e Parodi.

Questa famiglia era dedita alla ristorazione del tempo, erano insomma osti, e pare che proprio i Raviolo per primi abbiano immortalato in alcune loro ricette la pasta ripiena che da allora prese il loro stesso nome.

Della casata dei Raviolo si ricorda anche che nei primi anni del 1300 alcuni suoi membri si trasferirono a Genova, che aveva allora acquisito Gavi, dove pare ricoprissero anche alte posizioni nella società medievale, divenendo nobili e scegliendo come arma una forma di raviolo sormontata da tre stelle, che si narra abbiano modificato in seguito per non rivelare l'umiltà delle loro origini. La modifica risale al 1528, quando i Raviolo modificarono anche il loro cognome in "Gavi", per la stessa ragione. I Gavi di Genova furono in seguito uomini di spicco in ambito culturale e politico, alcuni raggiunsero Livorno (tra essi un Vescovo), dove esiste una piazza Gavi e altri furono a Milano.

Si può dunque attribuire al Piemonte l'origine dell'agnolotto o raviolo, nell'ambito della attuale Provincia di Alessandria. Ad avvalorare ulteriormente questa tesi è un'altra citazione importante: nel '600 il genovese Paolo Oliva, gesuita, ricorda come il raviolo provenga da Gavi, città natia della omonima famiglia.

Ma le citazioni si fanno sempre più numerose già a partire dal '400, quando si parla di "guanti o ravioli", ma anche di tortelli, forma etimologica che esprimerà le tipologie di pasta ripiena derivanti dal raviolo che si diffonderanno in Emilia e Lombardia.

Passando oltre, nell'800, alcune citazioni fanno riferimento a ravioli ed agnolotti spiegando come essi all'epoca fossero già stati esportati nelle Americhe e nell'Europa occidentale, dopo aver raggiunto ancor prima la Provenza.

Il ripieno e la parola. Il ripieno dei ravioli alla loro origine era inteso come un amalgama di uova, erbe e formaggio di pecora. Si può ritenere che il termine "agnolotto", oggi usato come sinonimo di raviolo e quasi più diffuso, nasca da una variante del raviolo classico in cui la preparazione del ripieno avveniva con carne d'agnello, da cui *agnello* e poi *agnolotto*. E' facile intuire infatti come la carne in epoca medievale fosse un alimento troppo prezioso per essere usato in un ripieno: qualcuno addirittura sostiene che i primi agnolotti con ripieno di carne siano stati concepiti a Novi, vicino a Gavi ma più ricca, al punto da poter usare le carni per il ripieno.

La realtà è che con il passare degli anni gli agnolotti furono sempre più intesi come pasta dal ripieno di carne, anche se l'uso delle carni è da ritenersi frutto dell'intento parsimonioso di reimpiego di tutti gli avanzi, in particolar modo di quelli della carne.

Se quella della parola "agnolotto" risulta abbastanza chiara ed inequivocabile, l'etimologia del termine "raviolo" invece viene fatta risalire a significati diversi: oltre alla derivazione dal nome della famiglia di Gavi, secondo alcuni la derivazione potrebbe essere da raba (cioè rapa) in rabiola (cioè piccola rapa); per altri deriva addirittura, in genere femminile, da "ravita" o "graviola", termini arcaici per indicare la donna incinta. Ci sono anche del resto fonti meno attendibili secondo le quali il termine agnolotto deriverebbe dal torinese "anulòt", ovvero il ferro che si adoperava per tagliare gli agnolotti a forma di anello, forma sicuramente non propria della origine della pasta ripiena.

Una leggenda. Una leggenda pinerolese fa risalire con un pizzico di campanilismo ai principi Acaja di Pinerolo il merito della nascita dell'agnolotto, senza una concreta aderenza alla storia, pur da essa traendo qualche spunto.

La leggenda narra del principe Giacomo degli Acaja che, tentò di conquistare il castello del marchese del Monferrato, tenendolo in assedio.

Secondo il racconto dialettale, il tentativo di conquista risultò fallimentare, tant'è che il marchese del Monferrato volle festeggiare con un banchetto, che ordinò di preparare al suo cuoco "Angeloto".

Nelle dispense del castello, provate dall'assedio, le riserve alimentari erano alquanto scarse e Angeloto si ingegnò per riutilizzare alcuni avanzi di carne, tritandoli e avvolgendoli in una sfoglia di pasta.

Il pranzo così preparato si narra che soddisfò assai il marchese, che diede al nuovo piatto il nome di "piat d'Angelot", da cui si farebbe derivare "Agnolot".

Oggi. Se il Rione Cervetto da più di vent'anni fornisce un prezioso contributo nel tramandare il valore gastronomico e culinario dell'agnolotto di carne, esiste una confraternita enogastronomia che dal 1973 si dedica alla tutela dell'immagine della specialità e a garantire che se ne tramandi la storia: si tratta dell'"Ordine dei Cavalieri del

Raviolo e del Gavi”, a cui si deve il merito della raccolta di una buona parte delle informazioni storiche sull’agnolotto che abbiamo qui raccolto e proposto.

La pasta ripiena in Italia è oggi uno dei cardini della cucina tipica; le varie forme di pasta e di ripieno hanno però tutte una comune origine nell’agnolotto piemontese. [C. Bobbola]



RIONE CERVETTO

o.n.l.u.s.

C.so Rigola 49/51
13100 VERCELLI

Sito Web: www.cervetto.it
e-mail: info@cervetto.it

tel. Presidenza – 333/3770117
tel. Segreteria – 339/8858233