



www.cervetto.it

RIONE CERVETTO – Vercelli

ONLUS

LA SAGRA DELL'AGNOLOTTO®

VENTISETTE 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 intorno alle 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 più 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 2007...

L’edizione numero ventisei della Sagra dell’Agnolotto, evento ormai consolidato nel novero delle manifestazioni enogastronomiche e folkloristiche piemontesi, si è svolta da giovedì 6 a lunedì 10 settembre 2007 in piazzale Montefibre a Vercelli. Favorita dalle buone condizioni climatiche, la sagra vercellese ha fatto registrare dati veramente significativi grazie alla nutrita affluenza del pubblico di varia provenienza, che ha beneficiato della **variegata offerta di iniziative che compongono la manifestazione, nell’ambito dello spettacolo, dello sport, della bellezza, della solidarietà** e non solo, accanto, naturalmente alla tradizionale ed apprezzatissima cucina, grande veicolo di promozione del territorio, con la preparazione di oltre 10 quintali di agnolotti, insieme ad altre specialità piemontesi.

Per partire dalla componente spettacolistica, la 26° Sagra dell’Agnolotto è stata arricchita da ottime orchestre di cui è consolidato l’apprezzamento da parte del pubblico, ma anche da formazioni, rivelatesi di buon livello, non ancora note nel territorio vercellese.

L’**offerta musicale** però non si è fermata alla musica da ballo ed ascolto delle orchestre, ma ha toccato anche **la musica della tradizione locale**, offerta con le esibizioni del duo dei maestri Dosio e Ambrosini, e dell’ensemble “La Cubana”, portatori della tradizione piemontese sulle note delle canzoni del passato; e poi ancora la musica dei dilettanti, con le esibizioni, durante tutte le serate, dei vincitori e finalisti del **concorso canoro Bicciano D’Oro**.

Sempre sul fronte musicale, la collaborazione con la popolare Radio Zeta, nella serata **Radio Zeta in piazza**, con la presenza del noto animatore e DJ Alessandro Benericetti, che ha segnato la partenza di giovedì 6 settembre, dopo le **celebrazioni religiose** dei giorni precedenti in onore alla Madonna, storicamente venerata dalle lavandaie del Cervetto.

Assolutamente di rilievo è stata la **mostra fotografica** con scatti di **Max Giannotta**, in collaborazione con il portale **Vercellicentro.it**, apprezzata dai visitatori con le sue immagini che ritraevano Vercelli e provincia, nonché il Rione Cervetto, da punti di vista e con sfumature suggestivi ed inediti.

Sempre giovedì 6 all’inaugurazione della Sagra, il Cervetto ha consegnato **la targa “Cecco Leale”**, premio dedicato ad un noto artista vercellese scomparso, amante delle tradizioni e del folclore locali: il riconoscimento è andato a **Pino Marcone**, giornalista, autore e presidente della compagnia teatrale “Spazio Scenico”, attiva a Vercelli ed in varie località in Piemonte.

Venerdì 7 è stato offerto il consueto **pranzo agli anziani e ai disabili**.

La serata, invece, è stata dedicata alla bellezza del territorio, con l’elezione di **Miss Cervetto 2007**, selezione vercellese del Concorso **Miss Carnevali d’Italia**. La bella Angelica Nardin ha meritato la fascia di Miss Cervetto, mentre Jolanda Tagliaferro ha ottenuto più voti “telematici” (in tutto ne sono pervenuti circa 1800) ed è stata incoronata Miss Vercellicentro.it, titolo dedicato al portale web partner di Rione Cervetto onlus. Ormai presente all’interno della manifestazione da sei anni, questo appuntamento con la bellezza è 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.

Sabato sera lo spettacolo è stato quello delle Cow-girls del Vola Ranch di Vercelli, mentre domenica la giornata è stata **dedicata alla memoria**, al meeting dei Cervettiani della Prima Ora (quarto appuntamento), a cui hanno preso parte gli abitanti del Rione Cervetto che ne costituivano la "gioventù" negli anni '40 e '50, mentre sul campo della S.C. Piemonte Sport, che collabora in tal senso con il Cervetto, si sono disputate le finali del 7° **memorial "Amici del Cervetto"**, torneo calcistico per esordienti dedicato al ricordo dei Cervettiani che sostennero l'Associazione nel passato ed oggi scomparsi.

In serata sono state effettuate **le premiazioni degli eventi sportivi legati alla Sagra dell'Agnolotto**: torneo calcistico "Amici del Cervetto" e 2° "Trofeo dell'Agnolotto" di pesca sportiva, disputato durante la settimana precedente ed organizzato dalla "Sezione Pesca Sportiva" di Rione Cervetto onlus. Complessivamente negli avvenimenti sportivi vengono coinvolte, sotto l'egida dell'Agnolotto, più di centocinquanta persone, tra atleti e relativi staff tecnici.

A fine serata il pubblico ha potuto assistere ad un grandioso **spettacolo pirotecnico**.

Nell'ultima serata, lunedì, si è celebrato un momento importante per i volontari della Sagra, ossia il **compleanno della loro Associazione**, Rione Cervetto onlus, giunta a 30 anni di attività (nacque infatti il 18.11.1977), celebrato con la distribuzione di un dolce a tutto il pubblico presente e con un'esplosione di coriandoli che hanno invaso la pista da ballo. Sempre lunedì sera è stata proclamata Lady Cervetto, titolo che ogni anno premia simbolicamente i volontari che partecipano alla manifestazione, attraverso l'assegnazione di una fascia ad una giovane promessa dell'associazione organizzatrice.

Importante è stata la partecipazione degli **allievi del corso alberghiero dell'Istituto Professionale Lanino di Vercelli**, che, grazie ad una collaborazione tra quest'ultimo e Rione Cervetto, sono stati ospitati all'interno della manifestazione per maturare un'esperienza "sul campo" nell'ambito culinario tradizionale, oltre a vedersi riconoscere utili crediti formativi per il loro percorso didattico.

Tutto l'evento è stato caratterizzato dalla **presenza del volontariato** e dalla promozione di iniziative di utilità sociale: dalla presentazione del progetto del telefono antitruffa voluto da Soroptimist e Comune di Vercelli, alla **presenza degli stand delle associazioni di volontariato** che hanno voluto aderire alla proposta di essere presenti in piazza per promuovere le loro attività beneficiando della visibilità presso il numeroso pubblico presente. Come per il passato uno spazio particolare è stato dedicato all'Associazione "gemella" **Avis, a cui il Cervetto dedica visibilità al fine di promuovere la donazione del sangue**.

Fonte di grande soddisfazione è stata la partecipazione di un pubblico che è arrivato anche da regioni lontane da Vercelli, grazie allo sforzo organizzativo volto a far conoscere la città e la Provincia di Vercelli, nonché la cucina piemontese, fuori dai rispettivi confini, facendo registrare presenze in piazza stimate oltre le 7 mila unità.

Alcune novità del 2008

LA MOSTRA FOTOGRAFICA:

la mostra prevista per la Sagra dell'Agnolotto 2008 sarà, come tradizione vuole, ispirata ai temi della cultura locale ed ai caratteri del territorio. Verranno infatti esposte fotografie artistiche dedicate all'area ex Montefibre, complesso industriale oggi abbandonato, ma che ha rappresentato una realtà di grande importanza nello scenario produttivo ed economico della città di Vercelli, nella sua qualità di "fonte di sostentamento" per le famiglie di poco meno di 5 mila lavoratori, per la gran parte di Vercelli e Provincia. La ex Montefibre (e prima ancora Chatillon) è anche stata, prima del tracollo, un polo industriale d'avanguardia nella ricerca su materiali e sistemi di produzione nel campo tessile.

Oggi di questa enorme struttura restano in città massicce testimonianze, per certi versi ingombranti, ma capaci di far tornare alla memoria di molti Vercellesi alcuni ricordi

personali e le immagini del grande ingresso dell'azienda, con le centinaia di biciclette degli operai che si apprestavano a raggiungere il loro posto di lavoro, percorrendo le strade interne al complesso, che disegnano quasi un quartiere. Degli opifici sono rimasti pesanti strutture portanti, capannoni, telai, palazzine, spesso purtroppo fatiscenti, che rappresentano la fragilità dell'opera umana di fronte allo scorrere del tempo e delle vicende, come pure sono in grado di rievocare, con il sapore dell'archeologia industriale, un passato di significativo centro industriale per Vercelli. La mostra vuole essere occasione di valorizzazione del territorio, cogliendo il significato positivo di una struttura di per sé decadente che occupa tanta parte del Cervetto; nel contempo, si vuole stimolare la riflessione sull'importanza di bonificare e riqualificare la grande area "ex Montefibre", magari conservandone con intelligenti forme di reimpiego alcuni elementi, che consentano di non dimenticare ciò che rappresentò per la città di Vercelli.

RACCOLTA FONDI A FAVORE DELLA MISSIONE DI ISILO

Da alcuni anni Rione Cervetto onlus ha assunto l'impegno di dare sostegno con le proprie attività alla Missione di Isiolo, attraverso il mantenimento della memoria di Mons. Luigi Locati, vescovo vercellese (ed un tempo vice parroco al Cervetto) ucciso ad Isiolo, in Kenya, dove costruì ed ampliò negli anni una importante Missione, portando istruzione, civiltà e risorse agli abitanti di quella terra desolata e povera.

"Don Luigi", come tutti lo ricordano a Vercelli e ben oltre, fu ucciso tre anni or sono proprio nella terra a cui dedicò gran parte della sua vita, come autentico missionario e pastore di anime. Rione Cervetto onlus ha collaborato alla realizzazione di un libro dedicato alla storia di questo straordinario prelado, scritto dal sig. Vincenzo Traso con la collaborazione di molti tra coloro i quali conobbero Mons. Locati ed il suo carisma. Nell'occasione della Sagra del 2008 si intende promuovere la diffusione del volume, con la raccolta di libere offerte da destinare alla Missione africana. Sarà presentato il volume e sarà proposto a tutti coloro i quali fossero interessati a riceverlo, compiendo anche un gesto di solidarietà.

AREA MERCATALE ED EVENTI IN COLLABORAZIONE CON CONFESERCENTI

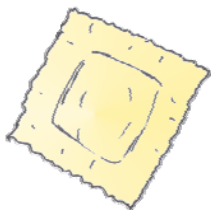
Grazie ad una collaborazione con Confesercenti di Vercelli, nei giorni di sabato (ore serali) e domenica (dalle 8.30 alle 19.00) ai margini della Sagra dell'Agnolotto saranno presenti banchetti con l'esposizione di vari prodotti ed oggetti, nel contesto di una sorta di piccolo mercato rionale allestito con l'occasione, al fine di garantire una nuova ragione di interesse per il visitatore della manifestazione, ma anche per creare un'occasione di presenza di banchi e bancarelle anche al Cervetto, esigenza più volte manifestata dagli abitanti. Nell'ambito della collaborazione con gli esercenti cittadini, saranno realizzati anche dei mini-eventi di promozione delle scuole di danza locali.

POMERIGGIO SPORTIVO CON CHILME WARRIOR'S DAY

Grazie alla collaborazione con il Gruppo SAM DO di Vercelli ed al sostegno di alcuni sponsor, sabato 13 settembre nel pomeriggio dalle ore 16.00 alle 19.00 in piazzale Montefibre sarà allestito un ring sul quale si effettueranno dimostrazioni di alcune discipline di sport da combattimento, quali Kick Boxing, K1 style, Thai Boxe, Shoot boxe, di prossima approvazione Olimpica. Alla manifestazione sportiva prenderanno parte atleti di alto livello, poiché interverranno nei combattimenti dimostrativi i nazionali Fabio Ambrosini, campione italiano della specialità Shoot Boxe, e Rossana Panipucci, campionessa italiana specialità K1 style.

Immagini dalle passate edizioni:





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

Tel. 0161/1850070

(apertura giorni feriali ore 17.15 – 19.15)

Sito Web: www.cervetto.it

e-mail: info@cervetto.it

tel. Presidenza – 333/3770117

tel. Segreteria – 339/8858233