

BADIA CALAVENA. Domenica a ritmo lento

La Festa dei bogoni comincia con il buio e si sposa ai tartufi

Il classico mercato apre alle 5.30 poi spazio ai sapori e alla cultura

E alla fine, arrivano anche le chioccioline. Dopo una settimana di convegni, laboratori e un mare di parole dotte, Sant'Andrea torna alla sua tradizione più sentita, domani, con la Fiera dei Bogoni, tanto antica da affondare le origini nel Medioevo. Un tempo era probabilmente una classica fiera di San Martino, e il mercato delle chioccioline doveva essere una appendice secondaria.

Con la particolarità, dicono i maliziosi, che almeno per questi animali minuti, i contadini cercavano di evitare i dazi imposti dai loro signori, gli abati di Badia, attenti a far rispettare i propri diritti erariali. Forse per questo il mercato delle chioccioline si svolgeva, e si svolge, in uno spazio separato, un po' discosto dal paese, e prima del sorgere del sole, quando si presumeva che gli esattori dell'abate dormissero.

Con il tempo il commercio del bestiame si è trasferito, ma i bogoni sono rimasti a Sant'Andrea, quando nessuno li voleva, e sono cresciuti d'importanza a mano a mano che la moda culinaria, sulla scia dell'esempio d'oltralpe, li riabilitava da cibo per le famiglie povere a prelibatezza. Solo da poco, le chioccioline stanno trovando altre strade e cominciano a comparire, confezionate o precotte, nei supermercati. Gli intenditori però continuano a rivolgersi a Sant'Andrea perché qui si trova il prodotto migliore e più sicuro: chioccioline raccolte nei boschi circostanti, già opercolate, chiuse nel loro nicchio per il riposo invernale, «purgate» naturalmente e nelle condizioni migliori per essere gustate. L'unico problema è che la quantità continua a diminuire anno dopo anno: i raccoglitori sono

sempre meno e molti preferiscono tenersi il frutto della loro raccolta, anziché venderlo. Anche il tentativo di installare allevamenti non ha finora dato risultati apprezzabili.

«La Fiera è un pretesto», dice Franco Gugole, presidente della Pro loco Sprea Cum Progno, «per passare una giornata con ritmi umani, rilassati, nell'atmosfera della festa popolare, ma con qualcosa di più delle solite bancarelle. Nella piazza di Sant'Andrea cerchiamo di concentrare, oltre ai tartufi e ai bogoni, le produzioni tipiche, i prodotti che non si trovano da altre parti e gli artigiani delle nostre montagne».

Si comincia alle 5.30 con l'apertura del mercato dei bogoni opercolati, riservato ai grossisti. Per gli altri, si parte alle 8.30 con un percorso in bici tra boschi, prati e contrade di Badia, mentre nella Casa di Peper si aprono l'esposizione dei bogoni in concorso, la mostra sui bogoni, una mostra fotografica di Christiaan Hougaerts, la mostra dello scultore di Biella Sisto Lombardo, che sceglie spesso la chiocciolina come soggetto e una interessante serie di pannelli fotografici, opera di Damiano Torneri, che mostra le contrade di S. Andrea, come appaiono, minuziosamente disegnate, in una mappa catastale del 1734.

Alle 12, brindisi e buffet con l'apertura dei chioschi, affidati allo chef mantovano Arneo Nizzoli, dove il tartufo nero della Lessinia e i bogoni regnano sovrani, come del resto in tutti i ristoranti del paese, affiancati da formaggi e vini veronesi. Dalle 14.30 alle 18.30 in piazza e lungo la strada di Sant'Andrea, tra le bancarelle, si susseguono intrattenimenti, musicali e folkloristici. ♦ R.Z.