



sistema monferrato

LA NUOVA PROVINCIA

Carita' o Caritin, una tradizione che vive tra festa, promozione e solidarietà

DI ANDREA CERRATO

a ricetta è delle più semplici: farina di grano duro, un po' di fecola di patate, zucchero, qualche tuorlo d'uovo e un albume, un po' di scorza di limone grattugiata, lievito.

Ma la sua storia è lunga almeno tre secoli, ricca di aneddoti e fantasie, memoria e chiacchiere di paese. In dolce povero, contadino e sociale.

Fenduti all'incanto

Si chiama Caritin, la piccola "carita", quei dolci semplici che in molti paesi del Monferrato, per antica tradizione, vengono venduti all'incanto a scopo benefico una domenica dopo Pasqua.

A festa tradizionale ricorda l'attività a sostegno dei più poveri volta nei secoli dalle Confraternite dei Bati' (o Batù) che si sono spesso sovrapposte nella gestione degli aiuti, diremmo oggi, alle congregazioni di Carità istituite poi ad inizio Settecento dai Savoia.

La Sagra del Caritin

A Portacomaro da cinquant'anni satti ha assunto una fisionomia particolare mutando anche il nome di "Sagra del Caritin", mentre negli altri paesi continua a chiamarsi semplicemente Festa delle Carità o Incanto delle Carità. A segnalare in alcune zone verso il Salasso Monferrato anche la variante dialettale "Caritun", grande Carità.

Ina tradizione rinata nel 1969

fu infatti nell'aprile del 1969 che, a Portacomaro, Pro loco e Club La Russola, d'intesa con la Parrocchia e su suggerimento dell'allora sarto Giuseppe "Pinotu" Tavazza, decisero di riprendere antica tradizione in crisi e di dedicarla anziché alla Carità (la tora grande) al Caritin (il piccolo dolce fatto per i bambini con la tessa ricetta) e di arricchirla con iniziative di valorizzazione dei vini locali e intrattenimenti musi-



BAMBINI IN COSTUME TRADIZIONALE NELL'EDIZIONE 2017



COLLINE DEL MONFERRATO VISTE DAL CASTELLO DEL POGGIO, PORTACOMARO D'ASTI

cali.

La prima edizione

La prima edizione si svolse il 20 aprile 1969.

Al mattino si tenne un piccolo convegno, con Giovanni Borello, in piazza Marconi furono collocati maxi stand a forma di botte, utilizzati l'anno prima nei giardini

pubblici di Asti per la seconda Douja d'or.

Fu offerto vino in degustazione spillato direttamente da un "butalin" insieme ai caritin preparati dai due fornai del paese: Vigin e Dino.

Al pomeriggio la vendita all'incanto delle torte animata da un gruppo di ragazze di Portacomaro

che indossavano costumi della tradizione piemontese affittati da una nota sartoria teatrale di Torino.

50° anniversario

Quest'anno si festeggia il cinquantesimo anniversario della ripresa che favorì la nascita di varie iniziative che si sono consolidate

nel tempo: prima fra tutte la Bottega del Grignolino che fu una delle prime "botteghe del vino" create in tutto il Piemonte (1971). La Sagra del Caritin fu uno dei primi tentativi di trasformazione delle feste tradizionali in occasione di promozione dei prodotti tipici, prima della nascita del Festival delle Sagre (1973).

Erano anni in cui non si parlava ancora di marketing e il concetto di "territorio", come inteso oggi, doveva ancora essere inventato. Fin qui la memoria.

L'appuntamento di domenica

Per domenica a Portacomaro si sono messi in movimento molte persone.

L'obiettivo principale ora è trasferire la memoria.

Così le insegnanti delle Medie e le animatrici della Biblioteca hanno ripreso, come da diversi anni, il laboratorio "Le mani in pasta" per insegnare agli alunni la preparazione dei dolci secondo le ricette delle nonne e delle bisnonne.

Le cuoche della Pro loco hanno preparato altre torte e parecchi chili di Caritin.

Agriturismi e ristoranti della zona hanno aderito ad una proposta avanzata dai vari soggetti che concorrono alla festa per fare in modo che i dolci tradizionali vengano proposti con continuità nei vari menu non solo in occasione della festa di aprile.

Ci vediamo a Portacomaro, domenica: con la banda, i bambini in costume tradizionale, carità e caritin... E un brindisi con il Grignolino Laudato della Vigna del Papa.

PROPOSTA 1

La Disfida della Pasta alla Tenuta Montalbera



Sabato 18 maggio, circondati da oltre 80 ettari vitati a Ruchè, si svolgerà un confronto gastronomico tra Piemonte, Veneto ed Emilia. I rappresentanti delle Piccole Italie proporranno una cena (Euro 35 compresi i vini) a base di agnolotti al plin, tortellini al cappone di Castelfranco Emilia e il tortellino della Bassa Veronese con burro di Malga. Dolci tipici delle rispettive regioni.

Solo 50 posti, prenotazioni: info@sistemamonferrato.it

PROPOSTA 2

Il Monferrato Autentico al Salone del Libro



SALONE INTERNAZIONALE DEL LIBRO TORINO

Presentazione in grande stile per la stagione turistica 2019 in Monferrato.

Saranno Alexalea e Sistema Monferrato ad inaugurare Arena Piemonte, giovedì 9 maggio alle ore 11.

ospiti i rappresentanti delle diverse aree che racconteranno un anno di eventi.

Ospite d'eccezione il Dolcetto, scelto come vino dell'anno!

Sarà presentato anche "Aleramo e Adelasia" la novella del Bandello ristampata dalla Casa Editrice ScritturaPura.



Strategic Communication