

LA SALSICCIA

ALLA SALUMERIA MAZZINI DURANTE LA FESTA SI POTRANNO GUSTARE DELIZIE AL TARTUFO E IL 10 DICEMBRE LA COPPA SI FA IN STRADA

LA CRESCENTA

ALLA SCUOLA DI PANE, FORNO DALLA LUNGA TRADIZIONE, LA CRESCENTA È A BASE DEL PREZIOSO FUNGO SOTTERRANEO

I TORTELLONI

LA BOTTEGA DEL MACELLAIO DI MONGIORGI PROPONE PASTA A TEMA, TRA CUI I TORTELLONI, CHE VANNO A RUBA ANCHE TRA I TURISTI

«Voglia di fare, idee e tante energie: ecco i nostri segreti»

La grande attesa della Tartufesta



A sinistra, i volontari che si occupano delle aiuole. A destra, commercianti in piazza a Savigno (foto Miccoli)



Salumeria Mazzini, da sinistra: Mirella, Luciano e Giliola Mazzini



Scuola di Pane da sx: Elena Mongiorgi, Filippo Bernardi e Mirella Bernardi



Ornella Lolli

-SAVIGNO-
SAVIGNO è l'altro volto della Val-samoggia, una piccola zona artigianale, tante frazioni, stalle, boschi, agricoltura biologica e un centro urbano ad alta densità commerciale. «Qui i negozi non chiudono, anzi: in un anno ci sono state tre aperture», sottolinea Daniela Cannetti, presidente di municipio, mentre posa con i volontari che da pochi mesi hanno dato il via al progetto 'Ci vuole un fiore', da un'idea di Giuseppe Donini e hanno adottato spazi verdi e fioriti che ingentiliscono gli angoli della piazza, dei par-

cheggi e dei luoghi pubblici a partire dal centro sociale, oggetto di un progetto di ampliamento ormai quasi concluso. A vivacizzare il borgo ci pensano poi i bambini che a scuola ci vanno a piedi, grazie al recente progetto Piedibus: «Abbiamo iniziato due settimane fa e abbiamo già 18 adesioni», commentano soddisfatte le mamme Barbara Martini, Michela Ciobottaro e Lucia Tramontano. In piazza, col contorno delle inevitabili critiche, è iniziato il montaggio dell'enorme tendone che accoglierà il cuore della Tartufesta, l'evento più importante dell'anno: «Lo scorso anno arriva-

rono 40mila persone e noi siamo pronti ad accoglierle al meglio», chiarisce il vicepresidente della Pro Loco Valerio Fabbri, senza dare corda alle polemiche sull'occupazione della piazza: «Siamo all'edizione numero 34 e ci sono un centinaio di volontari impegnati in questo evento, che occupa tre fine settimana dal 4-5 novembre. Quest'anno collaboreremo con l'istituto alberghiero di Crespellano e per il terzo anno ci sarà la mostra di Gino Pellegrini. Così il tendone sarà utilizzato anche per altri eventi». Ci saranno gli spazi di Appennino Food dei fratelli Dattilo, le trattorie dentro e fuori

il paese, i commercianti del settore, le associazioni e i prodotti al tartufo come i formaggi dell'azienda agricola Forca, o le salsicce al tartufo della salumeria Mazzini. «Cerchiamo sempre di darci da fare - sorride Giliola Mazzini -, è una caratteristica di noi commercianti del paese. La nostra voglia di fare ci permette di organizzare le tante iniziative che attirano persone da tutta la provincia». Anche i tortelloni al tartufo, fiore all'occhiello di Guido Mongiorgi, non mancheranno: «Per la festa lavoriamo così tanto che non contiamo più le ore: ma dà grandi soddisfazioni», racconta. E i

weekend potrebbero essere l'occasione per visitare il piccolo museo di antichi macchinari per fare il pane e non solo dell'associazione I mulini della valle, gestito tra gli altri da Filippo Bernardi e dalla Scuola di pane, antico forno unico nel suo genere che conquista tutti con la sua specialità, la crescenta ai ciccioli - per l'occasione pure in versione al tartufo - e il pane di grano antico (proveniente da due chilometri di distanza e macinato sul posto), come raccontano Costanza Cassanelli, la figlia Elena Mongiorgi e la socia Mirella Bernardi.

Gabriele Mignardi



La bottega del Macellaio: Guido Mongiorgi con la moglie Anna



Valerio Fabbri, Pro Loco



Le mamme del Piedibus Barbara, Michela e Lucia