



Regione Lombardia

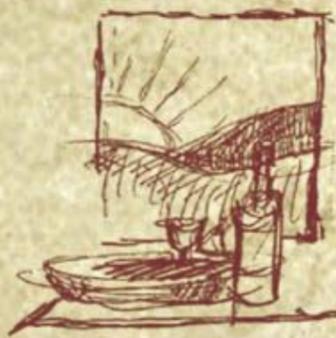


COMUNE
POZZOLENGO



PROVINCIA
DI BRESCIA

105^a Fiera di San Giuseppe



LA DISPENSA MORENICA V edizione



POZZOLENGO 15 - 16 - 17 - 18 marzo 2007



PRO LOCO POZZOLENGO



Associazione Turistica
Colline Moreniche del Garda



Strada
dei Vini e dei Sapori
del Garda



Lugana
CONSORZIO TUTELA



Slow Food
Condotta di Brescia
e Morene del Garda



Pozzolengo cenni storici

Pozzolengo, che come si intuisce dal suffisso -engo deriva il proprio nome dalla nobile toponomastica longobarda, è l'ultimo paese, ma solo geograficamente parlando, della Provincia di Brescia. Questa propagine di territorio si incunea fra tre province (la Provincia di Brescia appunto, quella di Mantova e quella di Verona) e fra due Regioni (la Lombardia ed il Veneto), divenendone un vero e proprio crocevia. Vanta un passato storico di grande rilievo testimoniato da un possente borgo medievale fortificato (dai più conosciuti come "Castello" di Pozzolengo) eretto all'incirca nel XII° secolo D.C. che



attualmente sta conoscendo una fase di valorizzazione e di recupero innescata anche dai lavori di riqualificazione delle vie interne recentemente portati a conclusione dall'Amministrazione Comunale. All'interno del "Castello" è ancora possibile notare ciò che resta dell'abside affrescata della Chiesa di San Lorenzo del 1300 e le particolari torri angolari a forma cilindrica.



In queste località teatro delle battaglie risorgimentali si possono percorrere itinerari di incomparabile bellezza che si snodano fra le colline moreniche gardesane, di cui Pozzolengo è l'estrema espressione essendo l'ultima naturale balconata dell'anfiteatro morenico sulla spianata ove si trova il cuore di quella bellissima e tranquilla terra a sud del Lago di Garda che è la famosa zona viticola del "Lugana", fino ad arrivare appunto alle rive del Benaco. Ma la storia di Pozzolengo può essere raccontata non solo dalla sua gente, dai suoi luoghi e dai suoi monumenti, ma senza dubbio anche dai profumi e dai sapori inconfondibili dei prodotti legati alla sua tradizione eno-gastronomica: primo fra tutti il "Lugana" appunto, fiore all'occhiello della nostra agricoltura, vino dalla spiccata personalità frutto di un'accurata selezione praticata nei secoli da abili e sapienti vignaioli della zona che per le proprie caratteristiche di sapidità, freschezza e buona struttura risulta essere indissolubilmente legato alle peculiarità pedologiche - geologiche di questa terra. Per chi voglia degustare un ottimo bicchiere di vino "Lugana", magari come aperitivo, si consiglia di accompagnarlo magari ad un altro prodotto tipico largamente presente sulle tavole delle famiglie e dunque fortemente legato alla tradizione locale quale il "Salame Morenico di Pozzolengo", talmente riconoscibile e riconosciuto nel territorio morenico e gardesano da meritare il conferimento della "Denominazione Comunale di Origine" al fine di preservarne e promuoverne nel tempo le caratteristiche organolettiche inserite e fissate in un rigido disciplinare di produzione frutto di anni e anni di lavoro svolto nelle cascine del paese.

Colline Moreniche

Pozzolengo: 15 -18 marzo Rassegna di San Giuseppe CENTOCINQUE DI QUESTE FIERE

Insieme alle tradizionali proposte quest'anno si inaugura la nuova pavimentazione e l'arredo urbano del centro storico di Pozzolengo

Pozzolengo in festa con l'ultra centenaria Fiera di San Giuseppe, che nel 2007 (dal 15 al 18 marzo) arriva alla sua edizione numero 105. Data di nascita infatti della rassegna il lontano 2 febbraio 1903 come testimonia una delibera del Consiglio Comunale dell'epoca, custodita nell'Archivio Storico del Comune. L'antico impegno era quello di istituire una "Fiera annua nel dì di San Giuseppe, 19 marzo". Questo decideva il Consiglio Comunale di Pozzolengo, presieduto dall'allora Sindaco Amilcare Baroni, alla presenza dei Consiglieri Cosimo Vischioni, Bortolo Guerra, Filippo Marinoni, Antonio Marai, Domenico Vischioni, Stefano Cobelli e Lorenzo Tellaroli, con approvazione all'unanimità. L'importante decisione venne subito comunicata alla Prefettura, istituzione preposta a quei tempi a concedere l'autorizzazione, al fine di un sollecito inizio dell'organizzazione dell'evento. Per l'occasione la Giunta Municipale deliberò uno stanziamento di 110 lire (spesa da considerarsi facoltativa e pertanto da sottoporre al giudizio del Consiglio Comunale) Da lì la grande pubblicità per la manifestazione. Con comunicazione ai Comuni limitrofi affinché affiggessero la notizia al proprio Albo Pretorio. Qualche anno più tardi e dopo un fittissimo epistolario fra l'allora Sindaco Filippo Marinoni ed il Prefetto di Brescia, si decise di organizzare

anche un mercato mensile del bestiame che, istituito fra mille difficoltà normative il 3 maggio del 1908, dall'anno seguente andò ad arricchire la programmazione della Fiera di San Giuseppe diventandone l'appuntamento di maggior attrazione fino agli anni Sessanta. Ma è soprattutto negli anni Cinquanta/Sessanta che la Fiera di San Giuseppe divenne, per il numero di visitatori e per l'interesse economico che gravitava attorno al Mercato del Bestiame non ancora penalizzato dalla meccanizzazione nelle campagne, uno dei momenti economici, turistici e culturali più importanti delle Province di Brescia, Mantova e Verona. Per questo la tradizione di questa manifestazione è rimasta viva ed ogni anno si arricchisce di appuntamenti nuovi e coinvolgenti. Tra le varie proposte per il 2007 si segnalano tra l'altro le varie dimostrazioni di aratura e battitura del grano in epoche antiche, la 27ª edizione della camminata tra le vigne del Lugana, lo spettacolo-aperitivo con Giusi Zenere (ore 18 di sabato 17 marzo auditorium scuole medie), i momenti indirizzati ai bambini e quelli dedicati al gusto con i prodotti della Dispensa Morenica e le cene/deglustazione con produttori e ristoratori della zona. Altro appuntamento di concreto interesse, l'inaugurazione ufficiale della nuova

pavimentazione e dell'arredo urbano del centro storico, a seguito dei lavori di riqualificazione realizzati anche grazie al contributo della Regione Lombardia Assessorato Commercio e Fiere.



Le Ville di Borgo Venzago



V

ieni a scoprire Borgo Venzago!

Scegli fra le trenta ville singole, completamente indipendenti immerse fra gli ulivi dell'anfiteatro morenico desenzanese! Troverai la tranquillità di un villaggio con accesso riservato ai proprietari, videosorvegliato, con giardini privati ed il relax della piscina comune. A due passi dalle principali vie di comunicazione, Borgo Venzago ti permetterà di godere anche di tutti i vantaggi, i servizi ed i divertimenti del capoluogo gardesano.



Per informazioni e vendite

CASTELLO&CD
IMMOBILIARE

Tel. 030 9900435
www.castellocd.it



È UN INIZIATIVA:
GILIOLI
IMPRESA EDILE E STRADALE
INIZIATIVE IMMOBILIARI
DESENZANO DEL GARDA





5^a edizione della Dispensa Morenica

DENTRO L'ARMADIO DEI SAPORI

La rassegna è programmata all'interno della Fiera di San Giuseppe a Pozzolengo, dal 17 al 18 marzo, per la valorizzazione delle produzioni locali anche con Cene/Degustazione a tema

Trionfo di produttività locale e gusto negli stand della 5^a edizione della Dispensa Morenica. Anche per il 2007 infatti il Comune di Pozzolengo in collaborazione con la Pro Loco propone, con il patrocinio della Regione Lombardia e della Provincia di Brescia, l'importante rassegna enogastronomica che intende promuovere i prodotti tipici locali.

L'appuntamento per il pubblico è fissato nei giorni dal 17 al 18 marzo all'interno della 105^a Edizione della Fiera di San Giuseppe.

Per il 2007, come di regola, un ampio risalto sarà riservato alle realtà enogastronomiche della zona e molte saranno le specialità che si potranno trovare esposte. Come di grande interesse saranno le Cene/Degustazione a tema, curate dai produttori insieme agli operatori della ristorazione locali ed alle cantine in collaborazione con Slow Food - condotte di Brescia e Morene del Garda.

In prima fila, tra i prodotti classici immagazzinati ne "La Dispensa Morenica", i vini che costituiscono il frutto dell'importante realtà vitivinicola locale, con particolare riferimento soprattutto a quella del Lugana. A seguire le altre prelibatezze.

Il Salame Morenico De.Co., ad esempio, insaccato

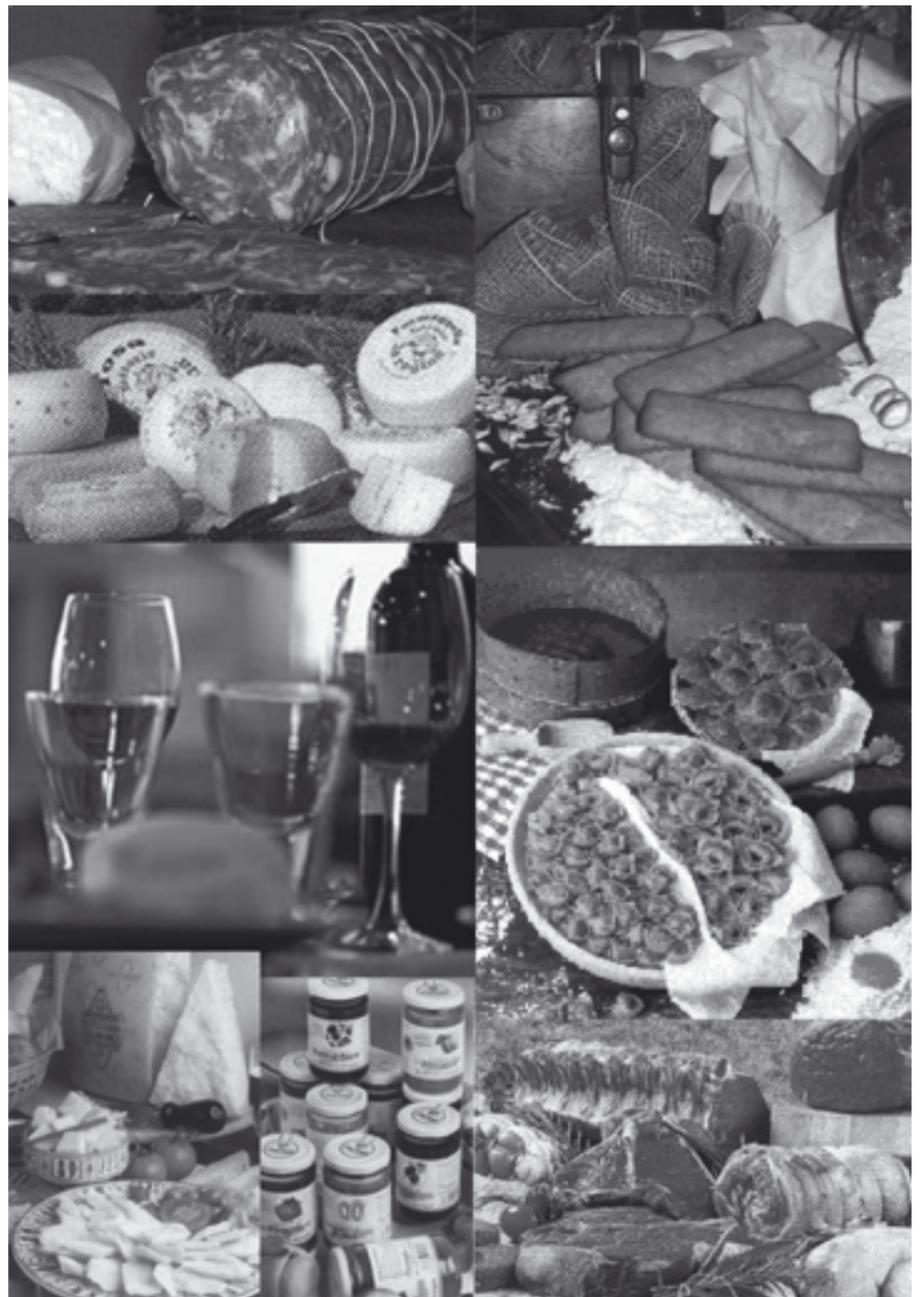
di alta qualità realizzato con sapienza e maestria dai norcini pozzolenghesi. Ed ancora la carne, altra chicca gustosa ideata e lavorata in zona.

Senza dimenticare l'olio, i formaggi, le marmellate, il miele, la pasta fresca e i dolci che aggiungeranno contributi esclusivi di qualità a tutta la rassegna. Continuando nel viaggio all'interno della "Dispensa", sarà d'obbligo l'assaggio all'ormai famoso Biscotto di Pozzolengo, con il suo impasto gustoso e delicato a base di farina di farro.

La "Dispensa Morenica", ha poi puntato con grande decisione sulle Cene/Degustazione a tema.

Si tratta di momenti dedicati all'approfondimento della qualità e del gusto delle produzioni locali con l'ausilio logistico e didattico a cura di produttori, ristoranti e cantine. Un modo di interpretare i piaceri classici della buona tavola, in modo più consona ad un'oggettiva loro valorizzazione.

Questo originale metodo di interpretazione è stato affidato dagli organizzatori alla sapiente regia di Slow Food. La Dispensa Morenica di Pozzolengo, dalla sua vetrina esclusiva, conferma dunque ancora una volta la sua innata vocazione per la valorizzazione dei prodotti delle colline moreniche gardesane.



105^a FIERA DI SAN GIUSEPPE - POZZOLENGO (Bs)

GIOVEDÌ 15 MARZO 2007

- 20.00 SERATA INAUGURALE. Cena ad invito presso l'Agriturismo "La Felicianà". Premiazione "4° Concorso Salame Morenico di Pozzolengo De.C.O.".

VENERDÌ 16 MARZO 2007

- 17.30 INAUGURAZIONE MOSTRA di disegni dei bambini e presentazione di "ACCHIAPPAPAPA" presso "Scatola" in via Marconi.
20.00 CENA A DEGUSTAZIONE a tema in collaborazione fra produttori delle Colline Moreniche ed operatori della ristorazione di Pozzolengo.
20.30 "SPAZIO DI RIFLESSIONE FRA I PIACERI E LE FATICHE DELL'ESSERE PAPÀ" presso "Scatola" in via Marconi.

SABATO 17 MARZO 2007

- 10.00/22.00 LA DISPENSA MORENICA, 5^a Mostra con degustazione e vendita di prodotti tipici locali, c/o Palestra Scuole.
10.00/22.00 "POZZOLENGO IN CARTOLINA" - Mostra di cartoline e di manifesti d'epoca - c/o Atrio della sede municipale.
10.00/22.00 ESPOSIZIONE DI PARAMENTI SACRI E TESORI DELLA CHIESA. ESPOSIZIONE DELL'ANTICA "VIA CRUCIS" francescana. MOSTRA FOTOGRAFICA DELL'ABBZIA DI "PONTICELLO" c/o Sacrestia Chiesa Parrocchiale.
10.00/22.00 ESPOSIZIONE DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA, c/o parcheggio Scuole in via Longarone.
10.30 INAUGURAZIONE UFFICIALE DEL CENTRO STORICO A SEGUITO DEI LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE.
11.00 INAUGURAZIONE UFFICIALE DELL'ESPOSIZIONE "LA DISPENSA MORENICA" presso la zona fieristica.
14.00/19.00 GIOCHI "GONFIABILI" PER TUTTI I BAMBINI c/o giardino Scuola Media.
16.00 DEGUSTAZIONE GUIDATA IN ANTEPRIMA DEL "LUGANA 2006" a cura del Consorzio di Tutela Lugana D.O.C. presso zona espositiva.
16.00/20.00 CHISÒL SO LA GRADELA, in via Longarone.
18.00 "SPETTACOLO-APERITIVO" con GIUSY ZENERE, c/o Auditorium Scuola Media.
21.00 CONCERTO DI CAMPANE c/o Torre Campanaria in Castello, con degustazione.

DOMENICA 18 MARZO 2007

- 08.00/12.00 27^a CAMMINATA TRA LE VIGNE DEL LUGANA, partenza dal Centro Sportivo Comunale.
09.00/19.00 ESPOSIZIONE DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA, c/o parcheggio Scuole in via Longarone.
10.30 16^a SFILATA AUTO-MOTO D'EPOCA "RAID DEL LUGANA".
10.00/20.00 LA DISPENSA MORENICA, 5^a Mostra con assaggi e vendita di prodotti tipici locali, c/o Palestra Scuole.
10.00/19.00 4^o MERCATINO DI SAN GIUSEPPE, bancarelle di artigianato e hobbystica lungo le Vie del centro Storico.
10.00/19.00 "SAGRAMORO" e "LE ARTI FOLLI" presentano: Didattica con rapaci ed esposizione del gufo reale indiano e del falco pellegrino.
09.00/12.00 DIMOSTRAZIONE ARATURA con trattori d'epoca nei pressi del Ristorante "Vecchio 800".
10.00/19.00 CHISÒL SO LA GRADELA, in Via Longarone.
10.00/19.00 GIOCHI "GONFIABILI" PER TUTTI I BAMBINI c/o giardino Scuola Media.
10.00/22.00 "POZZOLENGO IN CARTOLINA" - Mostra di cartoline e di manifesti d'epoca, c/o Atrio della sede municipale.
10.00/22.00 ESPOSIZIONE DI PARAMENTI SACRI E TESORI DELLA CHIESA. ESPOSIZIONE DELL'ANTICA "VIA CRUCIS" francescana. MOSTRA FOTOGRAFICA DELL'ABBZIA DI "PONTICELLO" c/o Sacrestia Chiesa Parrocchiale.
16.00 BATTITURA DEL GRANOTURCO con attrezzature d'epoca, c/o parcheggio Scuole in via Longarone.
17.00 SFILATA CON PREMIAZIONI AUTO D'EPOCA in Piazza Repubblica.

Tradizioni

Fino agli anni 50 a Pozzolengo c'era una curiosa tradizione: quella di "Cantare Marzo". Si riuniva un gruppo di ragazzi che stilava una lista di ragazze abbinandole ad un personaggio, o un ragazzo. Ma le coppie erano formate in modo anomalo, per esempio, alla bellissima del paese veniva abbinato un uomo o ragazzo bruttissimo, a quella con il cosiddetto "nasino alzato" (ovvero la superba), magari alle volte le si abbinava l'asino del tale (allora non c'era il problema della Privacy), e via, via finché le ultime coppie, esauriti i soggetti strani, erano composte da ragazze e ragazzi normali. Alla fine degli abbinamenti ci si divideva in due gruppi, uno andava in castello, l'altro nel quartiere più vecchio di Pozzolengo: la "Palada", di fronte al castello a circa 150 metri in linea d'aria. L'ultimo giorno di febbraio si iniziava la "Cantata". Il gruppo del castello iniziava il "cantare marzo": "Sta per entrare marzo in questa terra per maridà la puta bela (per sposare una ragazza bella), rispondeva il gruppo della Palada: "Chela che non ela?" (qual è), il primo gruppo scandiva il nome della ragazza mentre gli altri insistevano: "Chi ghe dom?" (chi le diamo?) e così continuavano rispondendo il nome abbinato, "e per dote?" insistevano gli altri e come dote si davano le cose più strampalate. La sceneggiata andava avanti fino all'esaurimento delle coppie che in genere erano una decina. La cerimonia si ripeteva anche il primo marzo. Certamente oggi non sarebbe più possibile fare questo per la Privacy e anche perché i giovani di oggi hanno altri modi per divertirsi, non più quelli semplici "ma sani" di una volta.

Silvio Stefanoni

I prodotti da forno alla Fiera di Pozzolengo



IL BISCOTTO DI POZZOLENGO

Insieme al Bossolà e al chisöl sö la gradéla, a la Dispensa Morenica in degustazione il Biscotto di Pozzolengo. Il Biscotto di Pozzolengo è un alimento genuino della nostra terra. Il gusto semplice e la selezione accurata degli ingredienti (farina di farro macinata a pietra, burro e uova biologiche, latte fresco di alta qualità, miele bresciano, scorza d'arancia non trattata) ne fanno un prodotto di ottima qualità facilmente digeribile e adatto a tutti.

I prodotti:

Farina di farro macinata a pietra.
La macinatura a pietra è l'unica a garantire la conservazione di tutte le proprietà dei cereali: sapore, profumo, fibre naturali e integrità delle proteine.

Burro biologico.
Ottenuto con latte da agricoltura biologica il quale è a sua volta prodotto impiegando i metodi di coltivazione naturali.

Uova da agricoltura biologica.
Sinonimo di freschezza e genuinità provengono solo da galline allevate all'aria aperta, alimentate senza grassi, farine animali e additivi.

Latte fresco pastorizzato alta qualità.
Il latte fresco pastorizzato di alta qualità è, per legge, solo del tipo intero, ed è una qualità di latte con caratteristiche nutrizionali particolari rispetto a tutti gli altri.

Miele.
Il miele bresciano prodotto nella provincia omonima, è simbolo di genuinità e freschezza, assenza di trattamenti e manipolazioni termiche o chimiche.

Scorza di arancia non trattata.
Arance della Sicilia, non trattate con prodotti chimici e coltivate rispettando la stagionalità di coltivazione.

PASTICCERIA

Pasticceria - Pasticci
Pozzolengo (BS) 030.991670
Via S. Maria, 13 - Pozzolengo (BS)
Tel. Fax 030.991670

PANIFICIO

I BISCOTTI DI POZZOLENGO
Sono un prodotto genuino della nostra terra. La semplicità del sapore e la ricerca accurata degli ingredienti ne fanno un prodotto facilmente digeribile ed adatto a tutti.

CANTUCCI
Sicuramente non li troverete negli scaffali dei supermercati e nella grande distribuzione perché sono fatti dal nostro forno in modo artigianale, con tantissime mandorle e ingredienti naturali.

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE
È sufficiente assaggiarli per riscoprire antichi sapori genuini. Tutte le nocciole del Piemonte finemente tritate per dare al gusto una piacevole sensazione.

BISCOTTI AL LATTE
Ideali per un piccolo spuntino, nutrienti, genuini e ricchi di sapore. Ingredienti di prima scelta per garantire sempre il massimo della soddisfazione al palato.

**Ristorante
Vecchio'800**

**Locale storico dei Colli Morenici
a Pozzolengo in Via S.Maria, 13
Tel.030.9918746**

Ogni giovedì del mese concerti jazz

giovedì 1 marzo
GRAMELOT
SIMONE GUIDUCCI chitarra
ACHILLE SUCCI clarinetto e sax
FAUSTO BECCALLOSSI fisarmonica

giovedì 8 marzo
EL PORCINO
HELGA PLANKENSTEINER sax baritono e voce
MAURO OTTOLINI trombone e tuba
MIKI LÖESCH organo
JÖRG HÖLLWARTH batteria

giovedì 15 marzo
AVENTIQUATTRO
PIERO DELLE MONACHE sax tenore
FRANCESCO DIODATI chitarra
RICCARDO GOLA contrabbasso
ERMANNO BARON batteria

giovedì 22 marzo
GIULIANO PERIN 4et
GIULIANO PERIN vibrafono
MARCELLO TONOLO pianoforte
LUCIANO MILANESE contrabbasso
MASSIMO CHIARELLA batteria

giovedì 29 marzo
NELIDE TRIO
IGOR BEZGET chitarra elettrica
MILAN NIKOLIC contrabbasso
NELIDE BANDELLO batteria

Arredamenti e componenti in acciaio inox aisi 304/316

taglio laser inox spess. max 12 mm

POZZOLENGO (BS)

Tel.030.9918161 Fax 030.9916670

E-mail: tech-inox@libero.it

IL SALAME MORENICO DI POZZOLENGO

Il Salame Morenico di Pozzolengo rappresenta un po' il simbolo del paese e della sua tradizione contadina. Recentemente ha ottenuto la De.C.O. (Denominazione Comunale di origine) e la sua produzione è nelle mani degli esperti norcini pozzolenghesi che ne custodiscono i segreti. Le regole preservate e tramandate dalla tradizione sono raccolte nel Disciplinare di produzione

un regolamento severo dove sono indicate le materie prime utilizzate, il metodo di ottenimento e di stagionatura.



La tipicità, la riconoscibilità e le caratteristiche del Salame Morenico di Pozzolengo sono strettamente legate all'ambiente di produzione dove la perfetta unione tra fattori climatici e ambientali e la cura e l'abilità dei produttori lo rendono unico ed inimitabile. Infatti il clima mite di queste zone con freddi non troppo intensi in inverno e una primavera-estate calda ma ventilata e gli ambienti di conservazione (cantine fresche e ventilate a volte seminterrate, con muri spessi in mattoni e pavimentazione in terra battuta o pavimenti grezzi poco impermeabilizzati), rappresentano elementi adatti e utili per una perfetta conservazione e stagionatura. Se a tutto questo si unisce la bravura e la sapienza dei produttori, che coniugano moderne tecnologie di lavorazione ad antiche metodologie tramandate, e la qualità delle materie prime si capisce perfettamente come mai il salame di Pozzolengo abbia quel gusto e quel sapore particolare che lo contraddistinguono.

IL NORCINO

L'allevamento del maiale e la produzione del salame nel territorio di Pozzolengo affondano le radici nella tradizione e nei valori scolpiti da un'antica civiltà contadina. La realizzazione di

questo prodotto di altissima qualità è nelle mani degli esperti norcini pozzolenghesi. Il norcino o "massali", per usare un termine dialettale della tradizione, è il garante della corretta applicazione del Disciplinare nei processi produttivi fino alla conclusione della fase della legatura ed è il depositario dei segreti nascosti per "saper fare" il "Salame Morenico di Pozzolengo" che negli anni ha preservato e tramandato e che oggi appunto sono raccolti e fissati nel Disciplinare di produzione dove sono ben precisate le materie prime impiegate, i metodi di ottenimento e di stagionatura, nonché le caratteristiche del prodotto finale. La presenza del norcino durante le fasi di lavorazione del prodotto è certificata mediante l'apposizione del timbro recante i dati identificativi del norcino stesso sull'etichetta "De.C.O.". Per la categoria dei norcini, altamente qualificata e ancor oggi molto attiva come categoria di prestatori della loro opera nelle cascine del nostro territorio, è stato istituito dall'Amministrazione Comunale un "Registro attivo dei norcini" con le relative tessere che vengono rilasciate a coloro che dimostreranno di essere in possesso di consolidate e comprovate conoscenze in materia e dei requisiti sanitari necessari.

IL TORTELLINO DI VALEGGIO

Il Tortellino di Valeggio, chiamato anche "Nodo d'Amore" in Fiera

Oltre alla ricetta ufficiale, codificata e protetta contro le imitazioni, ogni ristoratore e pastificio ha elaborato una versione originale del ripieno, dandogli un suo tocco personale. Caratteristica comune del tortellino - rigorosamente fatto a mano - è la sfoglia sottilissima. A Pozzolengo, durante la Fiera di San Giuseppe, sarà possibile degustare il tortellino di Valeggio del Pastificio artigiano Menini

LA LEGGENDA

Secondo la leggenda, ambientata alla fine del Trecento, quando le truppe di Galeazzo Visconti si attestano sulle sponde del Mincio, sotto al castello di Valeggio, durante la notte dal fiume emergevano alcune ninfe, che si aggiravano danzando fra i fuochi del bivacco. Malco, un giovane capitano, rincorre una delle ninfe, Silvia, che fugge, lasciandogli in mano il velo che la ricopre e mostrandosi così in tutta la sua bellezza. L'amore tra i due scoppia immediatamente e decidono di scappare insieme verso il fiume. Avvertito di ciò dall'invidiosa Isabella, il principe ordina di catturare i fuggiaschi e le ricerche iniziano subito. Dopo un'intera notte di inutili ricerche,

però, lungo il fiume viene trovato il velo di Silvia, annodato a testimoniare l'eterno legame tra la bella ninfa e Malco. Da allora, continua la leggenda, le ragazze di Valeggio, nei giorni di festa, tirano una pasta sfoglia sottile come un velo e, aggiunto un delicato impasto, lo annodano come un "nodo d'amore".

Ogni anno, a metà giugno, i ristoratori di Valeggio festeggiano il tortellino preparando una lunghissima tavolata sul Ponte Visconteo, in località Borghetto, nel suggestivo scenario del castello medievale. Prendono parte alla cena circa quattromila ospiti, per i quali vengono utilizzati dieci quintali di tortellini fatti a mano, cucinati da 350 cuochi.

DE.C.O. Denominazione Comunale di Origine

Nella seduta di Consiglio Comunale del 27 febbraio 2003, il Consiglio Comunale di Pozzolengo ha adottato all'unanimità la Deliberazione per l'istituzione della DE.C.O. - Denominazione Comunale di origine; attraverso l'adozione di questo strumento, fortemente voluto dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro- Loco, anche il Comune di Pozzolengo, fra i primi della Provincia di Brescia e comunque fra i pochissimi a livello nazionale, ha scelto la strada della valorizzazione e della promozione dei propri prodotti tipici e quindi della propria tradizione. La denominazione DE.C.O., nata da un progetto dell' A.N.C.I. - Associazione Nazionale Comuni d'Italia - è stata assunta dal Comune di Pozzolengo col chiaro intento di cogliere due obiettivi: una primaria esigenza di recupero, conservazione e valorizzazione dei prodotti locali di qualità legati alla nostra cultura e alla tradizione pozzolenghesa ed una importante operazione promozionale volta a far conoscere ad un pubblico crescente questi prodotti e le loro peculiarità ed, eventualmente, stimolare nuove attività produttive e commerciali in questo settore. Il primo prodotto per cui è stata presentata alla Commissione esaminatrice costituita all'uopo, formale richiesta corredata da un disciplinare di produzione per il riconoscimento del marchio DE.C.O. è stato, proprio nel periodo dei festeggiamenti per la fiera di San Giuseppe, il Salame Morenico di Pozzolengo, insaccato caratteristico delle nostre tavole dalla lunghissima e consolidata tradizione. Il lavoro della Commissione per affinare e cesellare ulteriormente questa proposta di Disciplinare non si è ancora concluso ma, già da adesso, l'interesse destato da questa nuova iniziativa fa ben sperare visto che molteplici inviti ci sono stati rivolti per partecipare a importanti rassegne eno-gastronomiche di rilievo provinciale e, soprattutto, in virtù del fatto che domenica 6 luglio u.s. addirittura dalle pagine del Corriere della Sera (primo quotidiano nazionale), a questi progetti comunali e alle Amministrazioni che ne hanno colto l'opportunità, ha dedicato un importante articolo Luigi Veronelli, autorità nel settore che sicuramente non ha bisogno di presentazioni. Ora si auspica che anche i privati sappiano riconoscere l'importanza di questo strumento per veicolare e salvaguardare alcune produzioni tradizionali tipiche del territorio di Pozzolengo.

LA RICETTA UFFICIALE DEL TORTELLINO DI VALEGGIO

700 g. di farina 200 g. di carne di maiale
200 g di carne di manzo 200 g di carne di pollo
100 g di parmigiano 100 g di prosciutto crudo
50 g. di pane grattato 4 uova
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva 1 cipolla
acqua, sale, pepe, rosmarino, noce moscata,
aromi

Preparate il ripieno facendo cuocere a pezzetti le carni di manzo, maiale, pollo, unitamente alla cipolla tritata, all'olio d'oliva, al sale, al pepe, al rosmarino ed alla noce moscata. Lasciate raffreddare e poi passate tutto nel frullatore assieme al prosciutto crudo, al parmigiano, al pane grattato ed al tuorlo d'uovo. Con l'impasto così ottenuto formate una palla consistente che metterete a riposare nel frigorifero. Preparate ora la pasta, che sarà la classica sfoglia all'uovo casalinga ottenuta lavorando insieme le uova alla farina, aggiungendo un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua. La sfoglia dovrà essere particolarmente sottile (questo è uno dei principali segreti del tortellino valeggiano). Procedete quindi a ripartirla con la rondella in quadrati di circa 4 - 5 cm. per lato. Al centro di ogni quadrato ponete una presa di pesto precedentemente preparata e procedete infine ad "incartare" i tortellini. Si dovrà piegare prima il quadratino di sfoglia su una diagonale avendo cura che la pasta si chiuda sui bordi, quindi si uniranno gli estremi del triangolo per congiungerli mediante sormonto o pinzatura. Il tortellino ultimato dovrebbe presentare un piccolo foro sopra la congiunzione. I tortellini così "incartati" dovranno essere posti su una tovaglia o su un supporto aerato, dove dovranno riposare finché la pasta, asciugandosi, non sarà più adesiva. Saranno quindi cotti in brodo per circa 2 minuti e serviti o nel brodo stesso (come vorrebbe la tradizione) oppure asciutti al burro e salvia, come invece preferiscono gli opulenti giorni nostri. Da non dimenticare una generosa spolverata di parmigiano.



il 17 e 18 marzo 2007
il Tortellino di Valeggio sarà in degustazione
presso "La Dispensa Morenica" di Pozzolengo (Bs)

www.tortellinodivaleggio.com



Via San Rocco, 6 Valeggio sul Mincio (Vr) tel. 045-6370717 fax 045-6370956

E-mail: menini@tortellinodivaleggio.com



www.genuitaly.com