

“volontari”, stenderanno con il mattarello le sfoglie sulle grandi spianatoie di legno fino a rendere il composto una sottile pasta soffice e profumata.

A questo punto le sfoglie, per metà, saranno riempite con uno stuzzicante ripieno di patate condite con gli odori dell'orto precedentemente rosolati, mentre l'altra metà sarà utilizzata per ricoprire il ripieno. La sfoglia poi sarà tagliata in quadrati dagli otto ai dieci centimetri, quindi, ben più grandi rispetto ai classici tortelli e ravioli. Conclusa la preparazione, saranno cotti sulle lastre di pietra arenaria scaldate sul fuoco; il nome della sagra trae origine proprio da questa particolare modalità di cottura che viene ottimizzata dalla ruvidità della pietra stessa.

Sono circa 150 le persone che collaborano, con gioia, alla minuziosa organizzazione della festa e che scelgono le proprie ferie in base alle date della sagra. Ciò più di ogni altra cosa dimostra il grande attaccamento al paese soprattutto se si pensa che Corezzo durante il periodo invernale conta solo 70 abitanti. Spicca, quindi, prima di ogni altra cosa la partecipazione diretta di tutti, ognuno offre il proprio contributo consolidando quel sentimento di appartenenza che non è più così facile trovare anche nei piccoli agglomerati rurali di un tempo. E' un paese intero quello che si mobilita nei giorni della sagra del tortello, residenti e non, tutti quanti avranno un ruolo ben preciso nell'organizzazione di questa manifestazione che, negli anni, è diventato l'evento più importante organizzato dalla Proloco di Corezzo.

Nessuno si perde d'animo, neanche quando in una sola sera si riescono a fare più di 1.500 coperti. La forza più grande la danno i giovani legati a questo paese dalla presenza dei nonni e soprattutto dai ricordi dell'infanzia quando, dopo le fatiche di un anno di scuola, trascorrevano l'estate al fresco di Corezzo. Tutti quanti, senza sentire la fatica, collaborano in maniera splendida, facendo sì che la buona riuscita della manifestazione cresca negli anni; quando, quattordici anni fa, fu deciso di realizzare la



sagra si trattava di una piccola manifestazione di paese, oggi la partecipazione a quest'evento è notevolmente cresciuta ed il suo successo è dovuto non solo alla bontà della cucina ma anche all'accoglienza della gente, al buon umore e alla spensieratezza che gli stessi collaboratori riescono a trasmettere.

Al momento dell'istituzione della sagra furono posti due importanti obiettivi: valorizzare e far conoscere un piatto tipico della tanto amata e gradita cucina casereccia, tramandato dalle nonne depositarie di una tradizione culinaria antica ma preziosa e dall'altra parte evitare quel progressivo processo di abbandono tipico delle località montane.

Oggi questi obiettivi sono stati raggiunti: il tortello come dimostra la grande affluenza alla sagra, dopo aver tenuto alto l'onore dei corezzini anche al Salone del Gusto di Torino, è apprezzato dai casentinesi e dai tanti turisti e Corezzo sembra essere tornato a nuova vita grazie agli interventi com-

piuti nel paese. Attraverso una positiva collaborazione con il comune di Chiusi della Verna, infatti, sono stati messi in atto degli investimenti per creare strutture di utilità per il paese al fine di apportare un miglioramento ambientale ed estetico atto a tutelare le bellezze naturali, a valorizzare il patrimonio culturale, storico e gastronomico. Il ricavato della sagra, infatti, è sempre stato investito interamente in opere per il paese. In questi anni sono stati realizzati i giardini pubblici con spazi sia per i bambini che per gli adulti e un campetto polivalente in erba sintetica per calcetto e tennis. E' stato effettuato un sostanziale intervento sull'illuminazione pubblica ed è stato creato un percorso illuminato all'esterno delle mura del paese. Inoltre proprio nel maggio di questo anno grazie all'intervento del Parco Nazionale, della Comunità Montana del Casentino e della Provincia di Arezzo sono stati ripuliti e ripristinati circa 10 km di percorsi escursionistici. Il prossimo obiettivo è quello di riuscire a recuperare entro il 2009 il ponte di Serra.

La sagra negli anni si è dimostrata, quindi, una risorsa economica per gli obiettivi raggiunti grazie agli investimenti fatti con gli introiti, ma soprattutto una grande risorsa culturale perché ha permesso di recuperare e valorizzare la tradizione di un tempo riscoprendo un piatto nel quale la semplicità e la genuinità degli ingredienti sono lo specchio delle sue stesse origini.

Le cose più semplici sono anche le più buone e la tavola rimane, come in tutta la tradizione italiana, il posto migliore per scoprire sapori e dove *non s'invecchia*. Premesso che la preparazione del tortello richiede tempo ed abilità, se volete anche voi cimentarvi nella preparazione di questo gustoso piatto vi riportiamo di seguito la ricetta ma lasciateci dire che solo le nonne massaie sanno aggiungere alla ricetta base quel tocco di magia fatto di tanta esperienza che sa rendere unico e vero il tortello.

Potrei versare fiumi di inchiostro per descrivervi l'indiscusso clima festaiolo della sagra ed il delizioso sapore del tortello ma questo non renderà degna giustizia quindi... il 15, 16 e 17 agosto, accorrete numerosi e buon appetito! ♦

La ricetta

Tortello alla lastra

Ingredienti:

- per la sfoglia: farina di grano tenero e uova freschissime
- per il ripieno: patate condite con gli odori dell'orto precedentemente rosolati e pecorino della Vallesanta

