

Serata stellare per la chiocciola borgarina

Da Politano lo chef Enrico Crippa riconosciuto Gran Testimonial

La partecipazione dello chef trstellato Enrico Crippa e della famiglia Ceretto del Ristorante Piazza Duomo ad Alba, ha dato qualità e prestigio all'evento gastronomico di lunedì presso il ristorante "Da Politano" di Fontanelle, promosso dal Consorzio della Chiocciola di Borgo e valli La composizione dei vari piatti ha visto la presenza costante della chiocciola borgarina, nella sua preparazione tradizionale bollita con salse e in piatti in cui la creatività e l'abilità degli chef si è esaltata.

Il Consorzio della chiocciola in dieci anni dalla sua costituzione ha già raggiunto importanti risultati, primo tra tutti il recupero di un prodotto storico per il territorio di Borgo in via di progressiva regressione e con un reale rischio di estinzione. La Helix pomatia alpina per la sua peculiarità qualitativa e per le sue limitate produzioni costituisce uno dei principali prodotti di eccellenza del nostro territorio. I grandi quantitativi dei tempi passati sono ormai un ricordo, Borgo con la sua Fiera Fredda costituiva uno dei principali punti di approvvigionamento anche per il grossisti del Bresciano e un riferimento gastronomico conosciuto anche oltre i confini italiani. In questi anni il Consorzio con un'attività promozionale basata su eventi realizzati in prestigiosi ristoranti ha fatto conoscere questa eccellenza a noti chef tra cui lo stesso Crippa, Matteo Baronetto del Cambio di Torino, Alfio Ghezzi della locanda Margon di Trento e altri giovani emergenti. Questo ha permesso di dare al prodotto sbocchi commerciali di prestigio garantendo adeguate remunerazioni agli elicicoltori, elemento indispensabile per assicurare la sopravvivenza del prodotto.

L'interesse e le aspettative per la presenza dello chef stellato Enrico Crippa ha in poco tempo fatto esaurire i posti disponibili, lasciando insoddisfatte numerose richieste, l'interesse era legato anche alla possibilità di degustare e ammirare due sue creazioni, il riso con chioccioline e carciofi e il particolare profiteroles. Bruno Ceretto noto imprenditore vitivinicolo e titolare del ristorante Piazza Duomo a Alba si è mostrato interessato alla nostra chiocciola, continuerà a proporla nel suo ristorante e si è dato disponibile a realizzare un nostro evento. Nel suo intervento ha speso parole di elogio per Luca Politano, attuale vice di Crippa, in procinto di ritornare nel locale del papà, una prospettiva che può creare un punto di eccellenza per la ristorazione del cuneese, consentendo di valorizzare le numerose tipicità, in primis la chiocciola borgarina.

L'opportunità più ghiotta della serata è stata rappresentata dalla disponibilità dello chef Enrico Crippa a rappresentare la chiocciola borgarina, al termine della serata è stata consegnata da parte del Consorzio una targa scolpita in legno con il logo e l'attestazione di Gran Testimonial della chiocciola di Borgo. Siamo convinti di aver creato un'importante prospettiva, la nostra chiocciola ha bisogno di un rilancio di immagine come pure l'evento collegato la Fiera Fredda, un invito è stato rivolto al Sindaco di Borgo, presente in sala, affinché il Comune e l'Ente Fiera sappiano sfruttare al meglio questa opportunità.

Gradimento per l'iniziativa è stato espresso da Giandomenico Genta Presidente della Fondazione CRC, Silvio Barbero per lo Slow Food, Gianni Martini già Direttore della pagina di Cuneo de La Stampa, Aldo Serale Sindaco di Cervasca e dai giornalisti Elma Schena e Adriano Ravera animatori della serata. Il ciclo promozionale continuerà con altri due eventi, mercoledì 20 all'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo e giovedì 28 al San Quintino di Busca è possibile ancora prenotarsi.

Guido Giordana