



Sabato 17 e domenica 18 settembre a Esino Lario va in scena l'edizione 2016 della “Tartifol... fest”.

**ESINO LARIO - Sabato 17 settembre alle ore 16 a Esino Lario si alzerà il sipario sull'edizione 2016 della “Tartifol... fest”. Da mesi sono numerosi i soci e gli amici del Consorzio della patata bianca, associazione che da otto anni promuove e tutela la coltivazione della “biancona di Esino”, che lavorano alla preparazione di questa manifestazione, diventata per il territorio lariano e brianzolo un appuntamento particolarmente atteso.**

“La produzione 2016 è stata buona - **afferma il presidente, Emiliano Invernizzi** - e la stagione colturale ha dato buoni frutti o, meglio, buoni tuberi, di ottima qualità e conservazione. Quegli stessi tuberi si troveranno nelle terre di Esino questo fine settimana per il fabbisogno delle cucine locali e la gioia di tutti i palati”.

“Si potrà gustare la Biancona sul percorso - **informa Carlo Borgia, responsabile logistica ed eventi** - con un filo d'olio di Perledo o nell'assaggio di gnocchi nostrani oppure, con una iniziativa da anni vincente nei menù proposti dai nostri ristoratori convenzionati dove eccezionalmente, in deroga al calendario, si troveranno i famosi ravioli di Sant'Antonio”.

La mostra mercato di prodotti del territorio, sia di terra sia dell'arte manuale, avrà oltre quaranta espositori e troverà come sempre luogo in suggestive ambientazioni dell'antico nucleo storico di Cres, ovvero l'abitato di Esino Superiore.

**Arte e cultura saranno omaggiate da due mostre d'arte della mandellese Alis Agostini con i suoi acquarelli botanici e di Paola Baldassini con opere fotografiche a tema, oltre alle proposte editoriali e ortofrutticole di Patabook.**

Di grande interesse i due incontri organizzati per il pubblico nella antica piazza di Sant'Antonio, dove si discuterà di agricoltura e rinnovamento sociale in montagna con **Michele Corti**, autorevole ruralista, nel pomeriggio di sabato 17. Nella tarda mattina di domenica 18 si parlerà invece di storia e cultura con **Valerio Ricciardelli**, che aiuterà ad approfondire le conoscenze sulla figura di don Giovan Battista Rocca dal lato delle sue competenze in agraria e le sue iniziative a riguardo di Esino, in Brianza e a livello nazionale.

**✘ La musica e il divertimento accompagneranno i presenti sia il sabato sera con danze balli in piazza delle Capre sia la domenica con lo storico Corpo musicale San Vittore. Per i più piccoli ecco “Giocando con la lana”, a cura dell’Associazione della pecora brianzola.**

In occasione di “Tartifol... fest 2016” l’associazione terrà inoltre a battesimo un nuovo e interessante prodotto della Val d’Esino. “Sono particolarmente orgoglioso - afferma il presidente Invernizzi - che miei concittadini di Esino e amici si diano da fare con passione e intuito imprenditoriale e sono oltremodo felice che frutti della nostra terra, coltivati con fatica e pazienza da nostri associati, trovino il loro impiego in “articoli” da degustazione di alto livello, come quello che faremo conoscere questo fine settimana”.

**Sabato 17, infatti, dopo il convegno pomeridiano in piazza Sant’Antonio il nuovo prodotto sarà presentato al pubblico con l’intervento di esperti del settore e dei protagonisti della nuova avventura.**

“Spesso tutti noi vogliamo fare qualcosa di nuovo - **raccontano i coniugi Carlo Maglia e Manuela Alippi, ideatori dell’iniziativa** - qualcosa che appaghi il nostro piacere di creare, di produrre e di rendere concreta una nostra idea, realizzando valori e ideali che ci appartengono. Le persone che amano il proprio territorio cercano di mantenerlo vivo e di migliorarlo, evidenziandone i lati positivi, sono persone che credono in quello che fanno e sanno che costa fatica, tempo ma soprattutto convinzione”.

“La montagna - aggiungono - insegna che per viverci bisogna dare qualcosa di più, essere temprati, resistenti e avere un carattere forte ma allo stesso tempo caldo e avvolgente. Dare il massimo ogni giorno e avere quelle particolari qualità che alla fine ripagano dell’impegno e degli sforzi profusi”.

“Quando io e mia moglie - continua Maglia - abbiamo deciso di realizzare qualcosa che potesse rappresentare la forza e la qualità del nostro paese, abbiamo pensato allo zafferano. Ci riportava ai racconti dei nostri nonni, che lo coltivavano anche se era proibito perché non potevano permettersi di acquistarlo. Il suo fiore dà solo pochi pistilli con preziose e immense proprietà, la sua lavorazione è interamente manuale ed è un prodotto resistente. Cresce senza paura di niente, come spesso accade in natura, raffinato nell’aspetto e forte nel sapore. Caratterialmente rappresenta secondo noi la gente di montagna: forza, sincerità e passione”.

Grazie a un amico, il sogno di Carlo e Manuela si è concretizzato e così i due hanno scelto, vista la provenienza del prodotto base, la manifestazione di questo terzo fine settimana di

settembre per immettere sul mercato la squisitezza che a breve tutti potranno assaggiare, apprezzandone la giusta alchimia tra zafferano e fiore di sambuco, altra pianta delle nostre montagne.

Un prodotto nuovo, vitale e di qualità, dal sapore corposo e il retrogusto speziato che si abbina perfettamente a molti piatti tipici delle nostre zone.

“Vorremmo portare sulle tavole - **conclude Emiliano Invernizzi** - i sapori antichi racchiusi in una bevanda contemporanea, proprio com'è Esino, con la sua capacità di reinventarsi. La sua natura e il suo nome? Una sorpresa. Basta salire a Esino e l'arcano sarà svelato sabato pomeriggio alle 18. Un'anteprima: il nome sarà nella nostra lingua madre, *ol dialet da Isen*”.