

Settembre tempo di bilanci

Puzzle eno-gastronomico di Ripatransone, all'insegna della sobrietà e della genuinità

di Giuditta Castelli



Ripatransone. Tra gli eventi che hanno caratterizzato l'estate marchigiana un encomio va allo storico Format "Puzzle eno-gastronomico" made Ripatransone 2022, che il 13-14-15 agosto ha rappresentato il risveglio post-pandemico all'insegna della sobrietà, della genuinità, della creatività, dell'accoglienza di una Comunità che sa essere tale soprattutto nei momenti più importanti della vita cittadina.

33 stand sono stati allestiti da famiglie e associazioni per tutta la via maestra: dal Corso Vittorio Emanuele II, a Piazza Guglielmo Marconi, fino a Piazza Donna Bianca De Tharolis. Un lungo salotto conviviale nello scenario storico di una Città che vanta di essere il primo libero comune rurale d'Italia (1205), dove la città fortificata si affaccia su un ampio territorio caratterizzato, già dal '500, dalla produzione di origine controllata per il vino Rosso Piceno Superiore e per la produzione di olio.

È nel rispetto della tradizione che il format, nato 36 anni fa dall'idea di un gruppo di amici, alcuni appartenenti alla Proloco (Peppino Massi, Francesco Massi, Nerio Piergallini, Lino Coccia, Massimo Straccia, Giuseppe Scarpetta, primo manifesto di Furio Cardarelli), si è arricchito dell'enoteca ViteNeiVicoli al fine di abbinare alla gastronomia i migliori vini prodotti dalle cantine di Ripatransone. Una formula vincente che ha lasciato il segno.

Ma il Format "Puzzle eco-gastronomico" di Ripatransone, unico in Italia, non è solo attrattiva per un turismo "mangereccio", ma è un esplicito invito ad immergersi nell'atmosfera ripana che si affaccia su uno dei balconi più ammirati dove lo sguardo si perde in orizzonti che spaziano dai monti, alle colline al mare. Dove è possibile respirare anche aria pura dalla composizione salubre, dove lo spirito si inebria alla vista della struttura architettonica, dei vicoli.



La partecipazione delle Associazioni cittadine carica il format di quel valore in più che è rappresentato dal servizio sociale degli enti del terzo settore che trovano nell'evento una occasione per esprimersi in modo creativo.

Sottolineare la sobrietà, la genuinità, la creatività dell'evento non è a caso e gratuita. Non poteva infatti mancare l'attenzione su un'offerta, la più antica, la più salutare che ha attratto l'attenzione della redazione, lo stand n.18 del Centro Sociale *Belvedere del Piceno*: "Li ciammellotti della nonna e vino cotto". Il ciambellone della nonna, quel dolce fatto di ingredienti semplici e genuini.

Un progetto culinario che coniuga tradizione, memorie, nostalgie, ed un obiettivo educativo alimentare di sensibilizzazione nell'era del "cibo spazzatura", malsano a causa del suo bassissimo

valore nutrizionale ed elevato contenuto di grassi o zuccheri, che quotidianamente le giovani mamme danno ai propri figli, che lo pretendono.