



Sabato 15 febbraio all'agriturismo La Castagnotta di Costigliole Saluzzo serata enogastronomica d'altri tempi, con l'intervento di esperti e l'abbinamento ai grandi vini Colline Saluzzesi di Emidio Maero

Sabato 15 febbraio è annunciata una serata gastronomica d'altri tempi all'agriturismo La Castagnotta: la degustazione delle specialità di maiale appena macellato. Per l'appunto, il maiale dalla testa alla coda, secondo i dettami antichi.

"Fare il maiale", nella nostra terra, significa fare la festa al maiale domestico. Nella tradizione della civiltà contadina, infatti, allevare un maiale nel proprio cortile era una consuetudine e un'esigenza di ogni nucleo familiare. Si cominciava dopo le feste e si andava avanti fino a marzo, ma febbraio era il "mese del porco" per eccellenza. Poiché le carni vanno lavorate nel minor tempo possibile, all'evento partecipava tutto il nucleo familiare e, spesso, numerosi parenti ed amici.

Con il vino appena spillato e la buona compagnia la fatica scompariva facilmente e da subito si apprestavano spiedi e forni per il pranzo. Nel pomeriggio ci si apprestava ad insaccare salsicce e salami, a tagliare bistecche e filetti, a preparare il lardo e la pancetta sino all'ultima parte anatomica perché, si sa, del maiale non si butta nulla.

Tutto questo sarà ricordato e sottolineato da esperti del settore, che racconteranno l'arte della norcineria e illustreranno i vari tagli destinati a salire sulla mensa. Intervengono i giornalisti Fiorenzo Cravetto ed Elio Ragazzoni con Giovanni Brizio titolare dell'omonimo e noto salumificio di Venasca. E un delegato della Budelleria Monviso s.a.s di Saluzzo.

Le specialità di maiale che compongono la trama del menu verranno abbinare ai grandi vini Colline Saluzzesi dell'azienda di Emidio Maero. Guiderà la degustazione Il direttore del Consorzio Vini Colline Saluzzesi Sig. Silvio Barberis

Prenotazioni entro mercoledì 5 febbraio,

tel. **0175-230.519 / 329-127.2378**