Sagra dei Battolli, a Uscio (GE) una festa tra degustazioni e solidarietà

Tra degustazioni di antiche ricette, premiazioni e solidarietà a favore della Croce Rossa, il 26 Settembre 2015 a Uscio (GE), torna la Sagra dei Battolli

I **Battolli di Uscio** sono una tipica ed antica pasta fatta in casa originaria di questo paese in provincia di Genova. Si preparano mescolando la farina bianca e la farina di castagne che, un tempo, rappresentava l'alimento principale di queste zone.

In onore di questa ricetta tradizionale, a Uscio (GE), sabato 26 Settembre 2015 si svolge la tradizionale "**Sagra dei Battolli**", inserita nell'ambito dell'evento "*Uscio, gh'ea 'na votta in paise: i giovani di ieri incontrano quelli di oggi*".

La Sagra, che era stata fissata per il 13 settembre e poi rinviata a causa dell'allerta meteo, sarà ospitata presso il campo sportivo ed organizzata dalla locale Pro Loco con il patrocinio del Comune di Uscio.

Dalle 19.30 apriranno gli stand gastronomici presso i quali si potranno gustare i "**Battolli di Uscio** " conditi col pesto e accompagnati da altri prodotti tipici locali. Tra questi, i "**Maronsini**", pasticcini secchi tipici di Uscio recentemente riscoperti dai buongustai.

In piazza della Resistenza, verrà consegnato il premio "**Edera d'oro**" alla persona più anziana del paese e saranno proprio i più giovani a farlo, accompagnando la premiazione con i risultati di una ricerca sugli avvenimenti, usi e costumi relativi all'anno di nascita della persona premiata.

Inoltre verrà consegnato il premio "**Cicogna d'oro**" all'ultimo nato, in modo da rendere ancora più evidente il passaggio del testimone tra generazioni e preservare così il patrimonio di tradizioni e cultura. L'edizione 2015 della **Sagra dei Battolli** è finalizzata ad aiutare la Croce Rossa.

I BATTOLLI DI USCIO

Nella tradizione gastronomica uscense, i “battolli” sono uno dei piatti più antichi la cui origine è strettamente collegata alle caratteristiche di un territorio prettamente collinare.

Nei secoli scorsi, i campi erano coltivati a grano, granoturco e “nauin”, una rapa bianca che veniva utilizzata per l’alimentazione del bestiame. Un’altra risorsa locale era rappresentata dalle castagne.

Le famiglie trasformavano il grano in farina bianca da utilizzare per il pane e la pasta e, dalla macinazione delle castagne essicate, producevano un’ulteriore farina che veniva integrata con quella di grano.

Le massaie, impastando insieme le due farine, ottenevano la “pasta matta” che era la base principale di quasi tutti i piatti locali (trofie, focaccia, picagge, battolli) e che veniva condita rigorosamente col pesto e con i “nauin”.

SAGRA DEI BATTOLLI
Tipologia evento: Sagra o Festa
Dove: Uscio (Genova)
Quando: 26 Settembre 2015
Orario: stands gastronomici aperti alle 19.30.
Ingresso: a pagamento
Possibilità area parcheggio camper: No
Si svolge anche in caso di pioggia: No
Organizzazione: Pro Loco Uscio
Evento segnalato da: Chiara Bozzo
Informazioni: Tel. 0185.91101
E-mail: prolocouscio@libero.it
Sito web: www.prolocouscio.it

[mappress mapid=”50?]

Data di creazione
07/09/2015
Autore
redazione