

CONFRATERNITA

(Associazione costituita da laici avente fini di beneficenza o di culto)

I soci della Confraternita, infatti, non erano necessariamente monaci, preti o frati; erano semplicemente delle persone che si mettevano al servizio dei più bisognosi: quando non esistevano ancora i corpi infermieristici, questi confratelli si dedicavano al volontariato, esercitando le loro funzioni negli ospedali e negli ospizi (l'esempio più significativo è la testimonianza dell'Hospice de Dieu a Beaune - Borgogna).

Ecco appunto in Francia abbiamo le prime notizie delle Confraternite; già dal XII secolo i soci si riunivano dopo le varie attività di volontariato a preparare le varie funzioni religiose come canti, novene, processioni, specialmente nel periodo pre-pasquale, venerdì santo, corpus domini, ecc...

Nel medioevo queste associazioni ebbero una trasformazione artistica: troviamo infatti una Confraternita che oltre al culto ed al volontariato si dedicò al teatro: "La Confrérie de la passion" (Confraternita della passione) che durò per ben 200 anni.

Ecco questi sono stati i primi passaggi per giungere all'Enogastronomia; finiti gli spettacoli teatrali i vari soci si trovavano a cenare o pranzare con prodotti che già allora provenivano da varie parti della Francia, infatti in quel periodo troviamo i primi flussi di emigrati che venivano a cercare lavoro a Parigi e si stabilivano attorno alla capitale (quella che adesso è "Ile De France" - compartimento). In Francia, così come nella penisola iberica, c'è grande tradizione nelle Confraternite Enogastronomiche. Basti pensare che c'è ne sono più di 1000 (Francia) paesi come Giffoni, Cortemilia e centri anche più piccoli hanno anche due Confraternite. In Italia le Confraternite sono 150 che aderiscono alla FICE ma pare che ce ne siano circa 400.

IL RUOLO DELLE CONFRATERNITE NELL'AMBITO DEL TERRITORIO

Le Confraternite ricoprono un'importanza fondamentale nell'ambito del territorio in cui operano; basti pensare al lavoro di ricerca, di valorizzazione, di conoscenza di un prodotto che contraddistingue un territorio ben delimitato. Mi riferisco in particolare modo ad un angolo del Piemonte: le Langhe dove da alcuni anni opera una Confraternita che ho avuto l'onore di fondare assieme ad altri appassionati e innamorati di queste colline.

In questi luoghi già conosciuti e famosi per vini altrettanto famosi come: Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Moscato d'Asti (tanto per citarne qualcuno), per il ricercatissimo tartufo Bianco di Alba, per i formaggi a latte crudo che si producono nell'Alta Langa (Murazzano, Roccaverano) fatti artigianalmente con latte ovino, caprino e una piccola parte di latte vaccino. Tutti questi prodotti sono pubblicizzati, segnalati da guide turistiche ed enogastronomiche che assieme alle bellezze naturali, come i vigneti, disegnano una stupenda geometria sulle colline di Langa, borghi autentici, castelli medioevali, i fitti boschi di castagno paradiso dei cercatori di funghi, trattorie dove si possono assaporare salumi, paste fatte in casa, piatti a base di carne prodotti da allevamenti di razza Piemontese, pane cotto in forno a legna e stupendi dolci a base di nocciola.

Ecco proprio la nocciola Piemonte, che è od era considerata un prodotto di nicchia in questi ultimi anni ha avuto un notevole incremento di conoscenze e di promozione anche e soprattutto per l'impegno e la dedizione di una giovane associazione che opera nel territorio: LA CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DI LANGA.

La varietà TONDA GENTILE è un particolare CULTIVAR che si produce in Alta Langa con un contenuto oleico di particolare pregio dalla facilità di spellatura, dall'aroma inconfondibile durante e dopo la tostatura.

La confraternita ha contribuito a fare conoscere questo prodotto al di fuori dei confini regionali e nazionali con gemellaggi con altri enti, associazioni e Confraternite.

Proprio in questi giorni si è tenuto ad Oporto il IV convegno Europeo delle Confraternite; anche in Portogallo abbiamo portato le nostre nocciole che hanno fatto bella mostra in un grande tavolo con altri prodotti tipici italiani, spagnoli, francesi, greci, inglesi ed estoni oltre naturalmente ai prodotti portoghesi.

Queste iniziative hanno lo scopo di fare conoscere al turista enogastronomo, oltre ai prodotti già citati, anche la NOCCIOLA TONTA GENTILE DI LANGA.

Una recente recensione di un giornale specializzato ci ha definiti GOURMET, BUONGUSTAI, ma la nostra più grande passione è CORTEMILIA, la sua LANGA e la NOCCIOLA TONTA GENTILE DI LANGA, il prodotto a cui è dedicata la Confraternita fondata nell'Aprile 2000.

Grazie.

-

LUIGI PALEARI

