

STORIE E LEGGENDE DI PAESE Prelà

Teatrino e "sasselline"

«**A**lla sera, dopo il raccolto delle olive, ci si trovava tutti in piazza a vedere il teatrino». La rappresentazione di cui parla Angelo Pisani, sindaco di Prelà, avveniva ancora una cinquantina di anni fa: una delle tante feste per la fine del raccolto che, a differenza di altri luoghi e di altre culture, avveniva nei mesi invernali.

«Gli uomini del paese che dovevano recitare, si preparavano mesi prima e affittavano i costumi. I temi? Riguardavano sempre storie di personaggi legati al paese, e ogni anno cambiavano. Lo spettacolo poi, veniva anche replicato nei paesi vicini». Una minitournée che non superava i confini della valle del Prino, dove protagonisti delle commedie non potevano essere riconosciuti. Ma il "teatrino" — che poteva durare anche più di una giornata di lavoro nelle fasce e soprattutto di incontri fra i giovani del paese e le "sasselline", le donne che arrivavano per la stagione delle olive a Sassello, ma anche da Mondovì e dal Basso Piemonte. Incontri che potevano sfociare in amicizie, fidanzamenti. «In alcuni casi anche in matrimonio», racconta Pisani.

Fra i cinquecentocinquanta abitanti di Molini di Prelà e delle frazioni di Canneto, Case Carli, Castiolo, Praelc, Tavole, Valloria e Villatalla, si contano ancora discendenti da quelle unioni.

Lo stesso comune di Prelà in realtà è il risultato dell'unione dei centri storici che si trovano sull'ependici del monte Arbozzare (1129 metri) e del monte Moro (1184 metri). Senza nulla togliere al capoluogo Molini, dove si può visitare la bella chiesa di San Giovanni del Gruppo, in realtà ogni borgata vanta una propria specificità. In ogni villaggio esiste un'associazione di amici del paese, che cura la valorizzazione dell'immagine e organizza sagre e feste campestri. A Tavole, ad esempio, si gioca al pallone elastico in piazza. Non per niente il campione italiano Balestra è proprio di questo paese. A Villatalla uomini e donne si sfidano in tornei di bocce, dopo aver gustato le specialità dell'entroterra ligure nella locale trattoria. A Valloria poi, si potrà visitare un museo all'aperto davvero unico: passeggiando per i viottoli e le scalinate del borgo ci si imbatte

in ogni angolo in parte dipinto da un gruppo di artisti quotati, provenienti da tutta Italia. Sono stati chiamati dall'associazione "Tre fontane" di Valloria, che li ha ospitati e ha fornito loro colori e pennelli per creare un'opera a tema libero sulla parte delle vecchie stalle e fienili. Diciotto artisti per diciannove porte trasformate, che ora raffigurano temi paesaggistici del Ponente, o naïf, o surrealistici, a seconda dello stile e dell'inclinazione del pittore. Le raffigurazioni sono poi state raccolte in un bel catalogo, curato dalla stessa associazione.

«L'idea ci è venuta durante una cena fra amici — spiega Mario Bottino membro delle "Tre fontane" — e in poco tempo abbiamo raccolto i soldi necessari. L'idea era quella di Apricale, solo che invece dei muri, abbiamo pensato di far dipingere le porte. Grazie a una convenzione con i proprietari, che si impegnano a mantenerle, ora gli ingressi degli "staggi" sono un patrimonio del paese».

L'occasione per una visita non solo artistica, ma anche godereccia a Valloria è quella nata dalle due feste che si tengono nelle fasce fra gli ulivi, nella prima settimana di luglio e nella prima di agosto. Oltre al tradizionale "zemin", che qui è fatto con i buoni fagioli del posto (che rivaleggiano con quelli più famosi di Conio, la disputa fra i due campanili è aperta da tempo), si potranno gustare le penne all'ortolana, dalla ricetta quasi segreta. Qualche ingrediente sul sugo? Peperoni, tonno, funghi, patè d'olive.

Oppure il "piatto di Valloria", che è sempre una sorpresa, nel senso che la composizione della portata varia sempre. Si potranno mangiare così pizza e torta verde assieme a funghi (cicaletti, porcini e prataioli) o a una frittella di minestra (ottenuta impastando il minestrone appunto). Quest'ultima leccornia è forse il piatto più empestre di tutti, proprio perché un tempo costituiva il pranzo o la merenda per chi lavorava nelle fasce. Un piatto povero, fatto delle cose che si trovavano in casa in quel momento. Da offrire alla "sassellina" assieme allo spettacolo serale.

Giuseppe Schivo