

**VIGASIO.** Venticinque giorni di manifestazione gastronomica dall'11 ottobre al 4 novembre. C'è un marchio per il mais

# Aprire la Fiera con i vecchi semi Qui la polenta si fa all'antica

Illustrato il programma per la manifestazione che ha come obiettivo i 100mila visitatori  
Gli organizzatori si affidano anche alla tecnologia: le cene si prenotano con un'app

Luca Florin

La riscoperta di vecchi semi di mais dimenticati ed il lancio di innovazioni tecnologiche che, a quanto pare, sono uniche in Italia, costituiscono le novità più rilevanti dell'edizione numero 22 della Fiera della Polenta di Vigasio. Una manifestazione che si prefigge l'obiettivo di superare i 100mila visitatori nel corso delle 25 giornate nel corso delle quali rimarrà ininterrottamente attiva.

La fiera, che tale è diventata a tutti gli effetti un anno fa, assumendo uno status in qualche misura più nobile rispetto a quello che aveva prima, di semplice festa, è stata presentata ieri mattina con una conferenza stampa che si è tenuta nella Sala rossa della Provincia. Un incontro al quale non era presente nessun rappresentante dell'ente intermedio, a causa del fatto che esso dovrà a breve essere rinnovato, seppur con elezioni riservate agli amministratori comunali. Ma l'appuntamento ha consentito di avere molte informazioni in merito

alla rassegna che prenderà il via giovedì 11 ottobre e si concluderà domenica 4 novembre.

La prima novità riguarda un'iniziativa che è nata lo scorso anno e che ora arriva ad un primo traguardo concreto. Si tratta di un progetto volto alla valorizzazione di grani antichi di mais. Un'iniziativa che ha portato alla selezione, fra tre, di un seme che è stato recuperato dall'oblio nel quale era rimasto confinato per molti anni, a causa del diffondersi dell'agricoltura intensiva. Esso, una volta coltivato grazie alla disponibilità di alcune aziende agricole, è stato raccolto e macinato.

«Con quella farina sono stati realizzati dei prodotti, sia dolci che salati, che saranno oggetto di degustazioni e verranno per la prima volta messi in vendita proprio in fiera», ha spiegato Moreno Petteno, che segue per conto di Vigasio Eventi, l'associazione che realizza la rassegna, questa iniziativa. «E non è tutto», ha aggiunto, «perché è stato realizzato un marchio, Sapori di mais, con il

quale identificare quei prodotti e creare una nuova forma di sostegno all'economia della zona».

Alla riscoperta della tradizione, però, verrà affiancato l'uso della tecnologia di ultimissima generazione. «Da quest'anno», ha spiegato il presidente di Vigasio Eventi, Umberto Panarotto, «in fiera sarà possibile scaricare sugli smartphone un'app che permetterà di fare direttamente le ordinazioni dei piatti, che poi sarà possibile pagare grazie ad una cassa speciale, evitando così le code». «A quanto ne sappiamo, quella di Vigasio è la prima manifestazione in Italia ad adottare questa tecnologia», ha precisato Panarotto che poi ha raccontato che il programma della Fiera della polenta prevede molti spettacoli. Ci saranno band che proporranno vari generi musicali, ed una serie di appuntamenti di natura culturale, fra i quali una conferenza dedicata a Gian Lorenzo Bernini del direttore del Museo diocesano di Verona, don Maurizio Viviani.

Gli incontri, d'altro canto, andranno da convegni econo-

mici, con la partecipazione di Confartigianato e Coldiretti, a serate conviviali, ad esempio con la Confraternita della polenta, sino ad iniziative sociali, come quella che vedrà medici disponibili a fare prelievi del sangue a persone con difficoltà economiche.

La manifestazione vigasiana si svolgerà su un'area di oltre 20mila metri quadrati, di cui oltre 8mila coperti, posta nella zona degli impianti sportivi, nel capoluogo. Essa darà lavoro ad un centinaio di persone, che saranno occupate nel servizio ai tavoli, ed avrà 12 cucine, allestite per finanziare le proprie attività da altrettante associazioni. Quanto alla gastronomia, il menù comprenderà ben 110 proposte, fra dolce e salato, fra cui scegliere, si sarà la presenza di una trattoria, che quest'anno sarà gestita dal ristorante Tabià di Verona ed all'interno della quale si svolgeranno alcune serate di gala con chef e sommelier, e darà anche la possibilità di scegliere i piatti di mare proposti da una cooperativa di pescatori di Chioggia, Venezia, che porterà ogni giorno a Vigasio del pesce fresco. ●





Una tavolata alla Fiera della polenta a Vigasio FOTO PECORA