

PODISMO. Sfondato il tetto dei 15mila podisti distribuiti sui percorsi di 7, 12 e 18 chilometri, in molti hanno camminato anche senza l'acquisto del pettorale ufficiale

Una marea di partecipanti alla Corrillasì

Presi d'assalto i punti ristoro gestiti dai quattrocento volontari, apprezzatissimi polenta, salame, tortellini, sugo di selvaggina

Vittorio Zambaldo

Partecipazione eccezionale alla quindicesima edizione della Corrillasì, che ha visto sfondare il muro delle 15 mila presenze. Sono stati 14.895 i partecipanti che hanno pagato la quota di iscrizione, ma tanti si sono aggregati alla portoghese, evitando l'acquisto a 2,50 euro del pettorale numerato, per cui il Gruppo marciatori Valdillasi calcola che siano almeno un migliaio in più le persone che domenica mattina hanno calciato le strade e le capezzagne delle colline, favoriti dalle ottime condizioni meteo, cielo sereno e a tratti velato, con temperatura ideale.

Poi i generi di conforto offerti nei sette ristori organizzati lungo i tre percorsi di 7, 12 e 18 chilometri hanno tolto ogni pensiero di stanchezza ai partecipanti.

Non agli organizzatori però, che si erano premuniti di scorte prevedendo l'assalto, ma in nessuno dei ristori sufficienti a rispondere all'invasione. Alle 11 e mezza mancavano già pane e polenta al ristoro della baita degli alpini di Cellore e sono cominciate le spole per recuperarne altro nei negozi della zona: «Non

vogliamo mandar via nessuno con la fame», azzarda il capogruppo Antonio Bonamini che coordina una cinquantina di volontari fra Penne nere, amici e familiari, «ma essendoci altri ristori qualcuno potrebbe continuare la strada e fermarsi al successivo».

È un suggerimento che dà, senza sapere che il successivo è nelle identiche condizioni e anche lì gli alpini di Colognola ai Colli e dei gruppi della Val d'Illasi si stanno organizzando spalmando il prelibato sugo di selvaggina ai cinque ingredienti (cinghiale, daino, lepre, fagiano, e colombaccio) perfino sulle fette biscottate.

Si è visto fin dalla partenza che sarebbe stata una giornata campale: c'era gente sul tragitto già alle sette del mattino e mezz'ora dopo i primi già bussavano alle serrande dei ristori. La partenza ufficiale doveva essere un'ora dopo, ma non c'è stato verso di tenere a bada la pressione di chi scalpitava per partire.

Del resto alle otto e mezza c'era già la coda allo stand degli alpini di Illasi che reclamava i tortellini e dietro le quinte si affettavano a ritmo serrato pane e mortadella, mentre sulle fette ci finivano salse e marmellate.

La prima sosta a San Felice, gestita dagli alpini di Cazzano di Tramigna e dai volontari della Corrillasì era tanto per cominciare, con frutta, marmellate e succhi, ma la presenza dei Tacabanda ha fermato sul posto diversi partecipanti, attratti da un'esibizione spiritosa e provocatoria.

A Cellore alle 11 si erano già esaurite cinque damigiane di recioto, tre quintali di polenta, 45 chilogrammi di "ren-ga", 80 chili di salame, due forme di Gorgonzola, 500 filoni di pane e distribuiti 40 litri di caffè: di frutta e panettoni nessuno ha tenuto il conto.

Tre sono stati i quintali di polenta esauriti prima di mezzogiorno, anche al capannone nel ristoro di località Colarè e il vice capogruppo degli alpini di Colognola, Gianfranco Dalla Riva, ha ancora una buona parte del quintale e mezzo di sugo di selvaggina di distribuire: «La ricetta funziona e non si cambia», assicura, ma nessuno gli chiede tanto, anzi tutti chiedono di avere ancora in mano quel profumo di sugo che si sposa bene anche con le fette biscottate dopo che sono finite tutte le altre salse e la gente si gusta i canti e gli sketch del

gruppo di artisti di strada della cooperativa Monteverde che ha coinvolto in canti, suoni e balli anche sei giovani con varie disabilità.

L'ultimo appuntamento, quello da dove non esci vivo se non c'è qualcuno che ti trascina via, è a Corte Reale in località Concoreggi nell'azienda di Rainaldo Turco. I bambini, ma non solo, sono stati stregati dalla fattoria didattica allestita con galline, anatre, oche, conigli, agnelli, caprette nane, un pony e un asinello, e un laboratorio sul cibo promosso dall'agriturismo La Burina, mentre ai grandi ha pensato la trentina di giovani volontari di Coldiretti a stregarli, con il salame fatto in casa, quattro damigiane di vino bianco e rosso, un'enorme frittata con 500 uova e 10 chili di cipolle.

Loredano Brentegani titolare di B&B frutta era presente con tre quintali delle mele che la stessa azienda Turco gli fornisce e la cooperativa ortofrutta di Belfiore con succhi ricavati dalle stesse: «Qui oltre alle porte dell'azienda si aprono anche le porte di casa», commenta Brentegani parlando della famiglia Turco, «è ormai una rarità preziosa», come conferma Rainaldo, portando alla scoperta della cantina secolare dove è custodito un tesoro di salami, vino e grappa. ●



Pienone ad uno dei punti ristoro della Corrillasi FOTOSERVIZIO DI VINCENZO AMATO



Atleti alla Corrillasi



Il gruppo della cooperativa sociale Monteverde

