

Alla scoperta delle meraviglie di Sassenage, città gemellata con Sasso Marconi

Testo e fotografie di Brillantino e Gerda Furlan

La nostra amica Teresa Ventura, appassionata di botanica, si occupa per il Comune di Sasso Marconi della tutela del verde pubblico sul territorio e, in particolare, degli alberi secolari censiti. In diverse occasioni ci aveva parlato con entusiasmo della varia e interessante "Fiera dei Fiori" che si tiene in primavera a Sassenage, città situata nella Francia sud-orientale nel Dipartimento dell'Isère, gemellata con il Comune di Sasso Marconi dal 2003.

Anche quest'anno l'Associazione Amici del Castello di Sassenage aveva trasmesso un invito al gruppo degli amici del gemellaggio, per la partecipazione alla "Fiera dei Fiori". L'invito in passato più volte era stato accettato, e Teresa, con la collaborazione del locale "Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente B. Ferrarini", aveva potuto allestire nella fiera un banchetto per la vendita e lo scambio di piantine aromatiche e officinali coltivate a Sasso.

Purtroppo quest'anno nuove leggi hanno imposto delle restrizioni fitosanitarie all'esportazione di

piante all'estero, e Teresa, per non creare problemi agli amici ospiti, ha rinunciato all'allestimento del banchetto in fiera. Tuttavia ha deciso ugualmente di recarsi a Sassenage, almeno per rivedere gli amici francesi, e noi due, ben volentieri, abbiamo accettato di accompagnarla, perché ci interessava visitare quella bella città, dove non avevamo mai avuto occasione di andare.

A dir il vero, il viaggio in autobus é stato un po' faticoso: siamo partiti alle tre del mattino da Bologna, a Milano abbiamo aspettato un'ora per il bus di collegamento, poi al confine, dopo il traforo stradale del Fréjus, abbiamo dovuto stare fermi per molto tempo perché tra i passeggeri la polizia aveva trovato tre persone non in regola con i documenti.

Siamo arrivati a Grenoble (capoluogo del Dipartimento dell'Isère) verso le tredici e trenta. I nostri amici francesi Henri e Jeannette ci aspettavano per accompagnarci in auto nella loro casa, dove ci avrebbero gentilmente ospitato. Insieme a loro abbiamo passato tre giorni indimenticabili, nel segno di

grande amicizia e gentilezza. Teresa invece è stata ospitata da Mireille e Jean, suoi amici da molti anni.

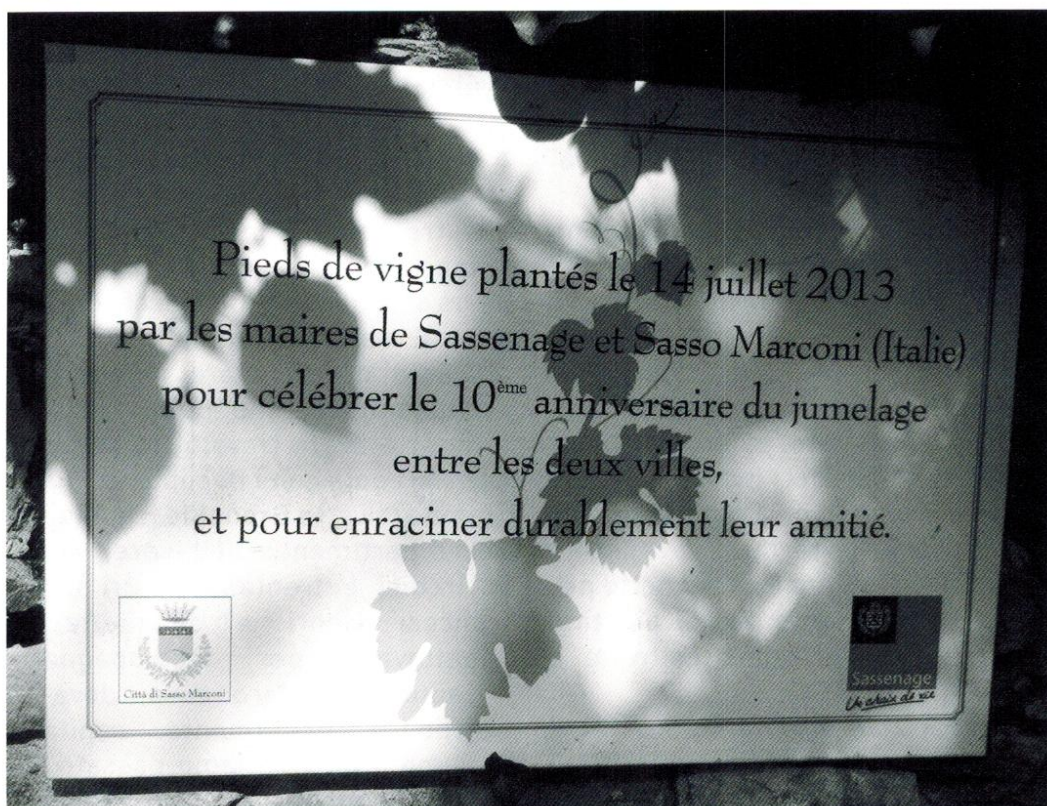
Sassenage è una moderna cittadina di circa undicimila abitanti, circondata dalle maestose montagne del Vercours. Quando siamo arrivati noi, a metà aprile di quest'anno, le cime erano ancora innevate. Non era ancora stagione per una escursione sui sentieri, e anche l'esplorazione delle famose grotte "Les Cuves" è stata rimandata alla prossima visita. Però abbiamo fatto delle belle passeggiate nel borgo

storico, attraversato dal torrente Furon, nella piazza con la fontana, e abbiamo visitato la chiesa medievale di San Pietro.

Un grande giardino pubblico, che ospita quasi 500 alberi, è dedicato al Comune gemellato di Sasso Marconi. Il muro di cinta porta la targa che ricorda l'inizio del gemellaggio nel 2003 (Fig.1). Dieci anni dopo, i sindaci dei due Comuni hanno piantato delle viti come simbolo del legame ormai radicato tra le due città (Fig.2).

Una delegazione di Sassenage era poi venuta a Sasso Marconi nel 2013

Fig.1. A Sassenage sul muro di cinta di un grande giardino pubblico è affissa una targa che celebra il decennale dall'inizio del gemellaggio con la città di Sasso Marconi nel 2003.



per l'inaugurazione di un nuovo parco pubblico dedicato a Sassenage in Via del Mercato e di un monumento composto da tre pietre che ricorda il decennio di amicizia.

Durante la "Fiera dei Fiori" abbiamo rivisto molti amici francesi già conosciuti a Sasso Marconi, e anche l'attuale sindaco di Sassenage si è intrattenuto volentieri con noi. Il sontuoso "Castello dei Signori Beranger di Sassenage", con il suo parco, risale all'epoca di Luigi XIV, detto il Re Sole (sec. XVII-XVIII). Henri ci ha spiegato che il "Castello delle

Bionde" (oggi sede del Municipio e dell'ufficio turistico) una volta era una fabbrica di merletti di seta e il suo nome deriva dal colore della seta grezza. La lavorazione al tombolo è ancora abbastanza diffusa: alla fiera erano presenti alcune merlettaie in costume tradizionale che ci mostravano come intrecciare velocemente i fili colorati avvolti sui fuselli (Fig.3).

Infatti, la fiera non è solo una mostra di fiori, ma presenta anche le tradizioni artigianali della zona come, ad esempio, l'intaglio del legno e la produzione di cesti (Fig.4).

Fig.2. Le viti piantate dai sindaci dei due Comuni nel 2013, per celebrare i 10 anni di gemellaggio.



Abbiamo girato attorno allo stagno nel parco dell'Ovalie, animato da anatre, bambini, pescatori e giocatori di bocce. Nel parco sono esposti

cartelli didattici che, per la gioia di Teresa, spiegano con chiarezza nomi e caratteristiche delle piante e degli animali presenti sul territorio.

Fig.3. Alla "Fiera dei Fiori" di Sassenage sono presenti alcune merlettaie in costume tradizionale che mostrano come intrecciare velocemente i fili colorati avvolti sui fuselli.



Henri si è rivelato una guida perfetta: appassionato di storia, natura e cultura della regione, camminatore instancabile e paziente. Ci ha

mostrato come aveva eseguito le sue ricerche negli archivi, prendendo minuziosamente appunti per scrivere articoli e libri storici. Inoltre è un

Fig.4. Un artigiano presente alla fiera mostra i metodi tradizionali per la produzione dei cesti.



eccellente botanico, conosce i nomi in francese e in latino di tutte le piante del territorio. Così, nei tre giorni trascorsi a Sassenage siamo stati sempre indaffarati con la macchina fotografica e il vocabolario. Durante una passeggiata alla chiesina di Notre Dame des Vignes, nella parte alta della città, abbiamo trovato alcuni pezzi di roccia di selce. Henri ci ha raccontato che in quella zona gli uomini preistorici con questo materiale costruivano utensili, coltelli e punte di freccia. Ne abbiamo raccolto un pezzettino come souvenir per gli appassionati in Italia.

Anche in queste montagne, come a Sasso Marconi, la seconda guerra mondiale ha lasciato tracce: un'immensa lapide sulla parete rocciosa "Les Côtes" descrive eventi della Resistenza nel 1944.

Le chioccioline

Insieme ai nostri amici francesi siamo andati a visitare un allevamento di chioccioline da gastronomia. La proprietaria Mémé Tine ci racconta, con entusiasmo e passione, come si prende cura di questi molluschi, come se fossero creature sue (Fig.5). Hanno bisogno di "fare la doccia" ogni giorno e vengono nutrite con erba, ortaggi e mangime di coltivazione biologica. Il corpo della chiocciolina è racchiuso nella conchiglia, ed è interamente ricoperto di muco. Ha sul capo due tentacoli e due antenne molto sensibili, che al primo tocco si ritirano velocemente. Per mangiare usa una specie di lingua che si

chiama "radula" e funziona come una raspa. La massa muscolosa per la locomozione, si chiama "piede" e trascina la chiocciolina alla velocità di 3 - 4 metri all'ora, lasciando dietro di sé una scia vischiosa lucente. La bava serve come lubrificante, per evitare di ferirsi, e aiuta a formare l'"epifragma", una sostanza che ha la funzione di tappare l'ingresso della conchiglia quando l'animale si ritira nel suo guscio e di mantenere all'interno la necessaria umidità. Poiché si tratta di un concentrato di sostanze nutritive e rigeneranti, viene impiegato nell'industria cosmetica. La conchiglia cresce assieme al corpo della lumaca, come parte inseparabile, che offre rifugio contro i nemici e protegge dalla siccità. Se viene danneggiata o bucata, la lumaca riesce a ripararla. La chiocciolina è ermafrodita, cioè maschio e femmina nello stesso tempo, però per la riproduzione ha bisogno di un'altra chiocciolina. Durante l'accoppiamento i due si fecondano reciprocamente. Durante la visita Mémé Tine raccoglie una chiocciolina e ci fa vedere che sta covando nella terra delle uova bianche e gelatinose di circa 5 mm. Quando queste si schiuderanno nasceranno delle chioccioline già complete, molto delicate, bianche e trasparenti.

Alcune specie di chioccioline, non di allevamento, durante l'accoppiamento sparano verso il partner i cosiddetti "dardi d'amore", protuberanze di calcio che, conficcate nella carne inibiscono il desiderio di accoppiarsi con altri,

in modo che le uova fecondate siano dell'animale che ha lanciato il dardo.

Dopo la nostra visita, abbiamo ricevuto da Mémé Tine l'articolo che segue, in lingua francese, che parla dell'attività zootecnica chiamata "elicoltura", ovvero "allevamento delle chiocciole commestibili" (dal greco "*helix*" - *chiocciola*).

L'escargot de Mémé Tine, c'est 10 parcs de 30 mètres carrés chacun, les parcs sont vidés à l'automne, le couvert végétal est renouvelé chaque fin d'hiver. En Mars, les reproducteurs sont mis en parcs. Après un accouplement de 48 heures, l'escargot va aller pondre des oeufs qui vont éclore au bout de 3 à 4 semaines. Les petits escargots vont alors grossir pendant 5 à 6 mois.

Fig.5. Abbiamo visitato un allevamento di chiocciole da gastronomia: la proprietaria dell'azienda, Mémé Tine, racconta con entusiasmo come si prende cura di questi molluschi. Nella foto, da sinistra: Henri, Jeannette, Teresa, Mireille, Mémé Tine, Gerda.



Chaque parc comprend des surfaces de collage composées de planches de bois et d'ardoises appuyées sur des planches horizontales placées à 50 cm au dessus du sol. Les dosses inclinées vers le sol servent d'abri aux escargots toute la journée. Ils s'y cachent des prédateurs, du soleil et du vent. Les planches horizontales servent de mangeoires. C'est là que tous les soirs, les escargots sont arrosés et est servi l'aliment

complémentaire de l'herbe et qui assure aux escargots une ration équilibrée. Cet aliment se compose de farines de céréales diverses bio, de minéraux et du calcium indispensable à la santé de l'escargot et à la formation de sa coquille. Au moment des jours les plus longs, alors que les pensionnaires font leur pic de croissance, une distribution quotidienne de 20 kg d'aliment est faite chaque soir. Un aliment

Fig.6. L'allevamento di chioccioline di Mémé Tine è composto da 10 recinti di 30 metri quadrati cadauno.



équilibré et très apprécié des « gros-gris » qui migrent rapidement depuis l'ombre des planches jusqu'au sommet des mangeoires pour ne rien perdre de leur part. A partir de fin Août, les escargots sont ramassés pour être transformés et vendus sur les marchés ou à la ferme. Il est beau, il est BIO mon escargot!!

Traduzione:

L'allevamento di chioccioline di Mémé Tine è composto da 10 recinti di 30 metri quadrati cadauno (Fig. 6). I recinti vengono svuotati ogni anno in autunno. Alla fine dell'inverno si rinnova il tappeto vegetale e nel mese di marzo si immettono le lumache riproduttrici nei recinti. Dopo l'accoppiamento, che dura 48 ore, ogni chiocciola depone delle uova che si aprono dopo 3-4 settimane. Quindi le lumachine crescono per 5-6 mesi.

Ogni recinto è attrezzato con ripiani incollati composti da assi di legno e ardesia appoggiati su tavole orizzontali che sono sistemate a 50 cm sopra il suolo. Le superfici inclinate rispetto al suolo servono come protezione per tutto il giorno. Le chioccioline rimangono nascoste ai predatori e protette dal sole e dal vento. Le tavole orizzontali servono da mangiatoie. E' lì che ogni sera le chioccioline vengono irrigate e nutrite con un alimento complementare dell'erba in modo da garantire un pasto equilibrato. L'alimento è composto da sfarinato di vari cereali biologici, sali minerali e calcio, elemento indispensabile per la salute della chiocciola e per

la formazione della conchiglia. Nel periodo delle giornate più lunghe, quando gli ospiti sono al picco della crescita, bisogna provvedere alla distribuzione di 20 kg di alimento ogni sera. Un'alimentazione equilibrata è molto apprezzata dalle "grandi-grigie" che si spostano velocemente dall'ombra delle tavole alla cima delle mangiatoie per non perdere niente della propria razione di cibo. Dalla fine di agosto in poi, le chioccioline vengono raccolte per la trasformazione e la vendita nei mercati.

Sono belle, sono BIO, le mie lumache!!

Non solo Sassenage

I nostri amici ci portano anche a visitare la famosa distilleria dei liquori "Chartreuse". Sono chiamati così dal nome del monastero dei monaci certosini della Grande Chartreuse dove erano prodotti in origine. La cantina è la più grande del mondo. Nei lunghi cunicoli pieni di enormi botti invecchiano i vari tipi di distillati. A fianco di ogni botte c'è una tabella che descrive con precisione il contenuto, il tempo di stagionatura e altri dati. L'aria è impregnata del profumo penetrante di erbe aromatiche. Impressionanti sono anche le sale all'interno delle quali vediamo grandi alambicchi per il processo di produzione; annusiamo il profumo delle erbe che ancora oggi costituiscono il segreto dell'elisir, impariamo la storia millenaria dei monaci certosini. Infine arriviamo al banco degli assaggi. Ovviamente, comperiamo una bottiglia-ricordo...

Sabato mattina, quando il tempo non promette abbastanza bene per una passeggiata a piedi, andiamo in auto a Grenoble. Per salire alla Bastille, la fortezza simbolo della città, c'è una comoda funivia. Dall'alto godiamo la vista del panorama a 360° sulle montagne che circondano la valle dell'Isère con il suo affluente Drac. Sul sentiero di discesa, incontriamo molti studenti che stanno correndo per allenarsi. Il movimento fa bene alla salute dei giovani!

Le crêpes

Una bella comitiva di amici si è riunita in casa di Henri e Jeannette per passare insieme una serata in allegria (Fig.7). Alle estremità della tavolata, i padroni di casa si danno da fare per versare una pastella bianca nelle formelle calde delle padelle elettriche. Bisogna stare attenti che questi "borlenghi in miniatura" non si brucino, girandoli per tempo dall'altra parte. Appena tolte dalle formelle, le crêpes calde passano

Fig.7. Una serata in allegria insieme ai padroni di casa Henri e Jeannette, che si danno da fare per servire ottime crêpes calde. Nella foto da sinistra: Jean, Sophie, Teresa, Henri, Mireille, Jeannette, Pierre.



sui piatti dei commensali e vengono mangiate assieme a formaggio e affettato, oppure con la marmellata. Ovviamente, per favorire la digestione, si fa ricorso al mobiletto-bar di Henri, ben fornito di liquori locali: nocino, chartreuse, élisir.

Pierre, appassionato di materiale fotografico, ci fa vedere i filmati fatti nel passato con il gruppo degli escursionisti quando erano in visita a Sasso Marconi. I ricordi delle camminate rimangono vivi nella memoria, perché oltre alla fatica fisica c'è lo sforzo mentale di capirsi. Le diversità di cultura arricchiscono il pensiero di ciascuno e ampliano l'orizzonte, eliminando i pregiudizi.

Per rafforzare le relazioni di amicizia italo-francesi, le associazioni per il gemellaggio e gli Amici del Castello di Sassenage ci hanno invitato a cena al ristorante "Le Tablier Bariolé". Tutti abbiamo apprezzato i piatti squisiti (e anche l'attenzione dei camerieri che riempiono il bicchiere ogni volta che è semivuoto). Teresa e Gerda improvvisano un discorso "ufficiale" di ringraziamento, invitando le famiglie francesi ad organizzare nuove iniziative di scambio culturale sul cammino comune che abbiamo iniziato più di 10 anni fa.

Au revoir – arrivederci a Sasso Marconi.