

# (da Acquasanta) Sagra delle pennette e del castrato

di Roberto Albanesi

Provate ad immaginare il paese di Bengodi o quello della Cuccagna. Tale era diventata Acquasanta Terme nei due giorni di metà - agosto quando è stata organizzata la Sagra delle Pennette all'arrabbiata e del Castrato di montagna alla brace. Quel serpentone del Corso, che collega le due piazze principali di Acquasanta, aveva assunto un aspetto insolito. Grossi fari lo illuminavano a giorno e mille festoni e bandierine multicolori lo rendevano eccezionalmente diverso. In mezzo alla via una tavolata lunghissima faceva intuire in modo inequivocabile che si trattava di una festa mangereccia, una festa popolare. Una festa senza troppe pretese organizzata da un gruppo di Acquasantani, coordinati dall'Assessore alla P.I. del Comune, in onore di tutti gli ospiti turisti che ogni anno, per nostalgia o per bisogno di cure termali, tornano nel nostro paese.

Il suono festoso della Banda, verso il tramonto, apriva la Sagra e, in breve tempo, riusciva a richiamare in Piazza e lungo il Corso una marea di gente incuriosita, prima, affamata poi. Dalle grosse griglie, fabbricate per questo, le bistecche, sfriggolando, sprigionavano un odore appetitoso e, dai grossi pentoloni bollenti, grossi nuvoloni di vapore facevano capire che la pasta era stata messa giù. Una pasta particolare: le "pennette" anzi le "pennette rigate" della FARA S. Martino. "Le pennette non debbono essere lisce ma rigate, per trattenere più sugo e debbono mantenere la cottura senza attaccarsi" - aveva sentenziato il capo - cuoco Pippo Orelli. Fumo e vapore, odore appetitoso e tanta musica popolare, adatta al tipo di festa. Neppure la pioggia improvvisa distolse la gente da quella curiosa ammassata. Si sa che, d'estate, le nuvole vanno e vengono. Difatti tornò subito bel tempo. Anzi, l'aria più fresca invogliò di più i presenti verso i piatti già pronti. "Un piatto di pennette, una bistecca di castrato, pane e vino L. 3.000" - era scritto ripetutamente sui cartelli appesi agli stands. Con poca spesa si poteva far cena e gustare le due specialità, seduti e al suono della musica. Le pennette non erano poi tanto "arrabbiate", avevano la giusta dose di peperoncino e anche bambini e donne potevano mangiare volentieri. Il castrato era eccellente, essendo stato scelto in posti di montagna adatti e condito con arte e buon gusto. La Banda, intanto, aveva finito di suonare il repertorio più impegnato e si era ridotta ad un gruppo di poche unità, un "complessino" di pochi ma instancabili suonatori, ormai soliti a impegni di questo genere, capaci di suonare fino al mattino dopo. Purchè "lubrificati" convenientemente con buon vino di chivetta.

Quel buon vino e quel sapore di castrato avevano eccitato molti tra i presenti e sono iniziati, spontaneamente, i balli in mezzo alla piazza. Il vecchietto si divertiva a battere le mani al "Ballo del quà quà", la signora si buttava in mischia al richiamo nostalgico di un tango, l'uomo impomatato teneva a far ve-

dere come si "gira" in un valzer d'altri tempi. Un divertimento per tutti.

E così fino a tarda sera. Fino a quando, cioè, non ci si accorse che il castrato era finito tutto.

Una sagra davvero riuscita e un appuntamento da annotarsi nell'agenda per l'estate del prossimo anno.

