

e HABITAT

L'AMBIENTE È DI CASA



CinemAmbiente 2018: dalla semina alla bagna cauda, il ciclo annuale di Fratello Aglio

Publicato il 3 giugno 2018 — in [Agricoltura](#) | [Cinema](#) — da [Davide Mazzocco](#)

LIKE (46)

SHARE

TWITTER

GOOGLE

LINKEDIN

A *CinemAmbiente* il documentario di *Andrea Parena* sulla coltivazione dell'aglio e sulla tradizione delle "ressie"

Anche se proviene dall'**India**, dalla **Siberia** e dall'**Asia Centrale** l'**aglio** è diventato uno dei pilastri della cucina europea, si pensi al frequente impiego che ne viene fatto

nelle cucine del Portogallo, della Francia meridionale, dell'Albania e della Grecia. Il frutto di questa pianta bulbosa è fondamentale per la **bagna cauda**, una delle ricette più tipiche della tradizione gastronomica piemontese.

Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

Guida gratuita per prendere decisioni informate e conformi. Scaricala subito. mt.com/Normative/alimentari



Fratello Aglio di **Andrea Parena**, in programma a **CinemAmbiente** (Torino, 31 maggio – 5 giugno 2018) lunedì 4 giugno, alle ore 16.30, al **Cinema Massimo 1**, documenta il ciclo della **coltivazione** di questa pianta, dalla semina (novembre) al raccolto (fine giugno), passando attraverso la medicazione con la fuliggine (marzo/aprile) e la crescita (maggio/giugno).



LA COLTIVAZIONE DELL'AGLIO

Andrea Parena (di cui ricordiamo la regia di *Nozze d'Agosto* e la sceneggiatura di *Rata Nece Biti*) racconta un mondo rurale che conosce bene alternando le sequenze della coltivazione di Severino Parena al racconto di Maria Lagna Sandrone, pluripremiata alla festa delle *ressie* di Buttigliera d'Asti: “L'idea è nata in famiglia, parlando con mio padre – spiega il regista e produttore di *Baby Doc* –. *Mombello* è il suo paese natale.

Severino è un nostro cugino e continua a coltivare l'aglio seguendo gli insegnamenti di Maria, che ha novantacinque anni ed è la decana delle 'ressie' di Mombello. Ai tempi di Maria l'aglio rappresentava un'importante fonte di reddito familiare. Dopo il raccolto veniva portato al mercato di Chieri in bicicletta dalle donne come Maria ed esposto in piazza”.



IL REGISTA ANDREA PARENA

L'aglio veniva presentato in lunghe trecce e a **Buttigliera d'Asti** veniva assegnato annualmente un **premio** per le trecce più lunghe e per quelle che venivano intrecciate in modo fitto ed uniforme: “Le trecce servivano appunto per poterlo trasportare ed esporre comodamente. In più la loro bellezza poteva attirare il cliente e stimolarlo all'acquisto” continua Parena.

Fra **etnografia** e **antropologia**, Fratello Aglio oltre alle *ressie* racconta tutto ciò che la tradizione della coltivazione dell'aglio porta con sé, dal raccolto fissato dopo la festa di San Giovanni (24 giugno) alla gara delle trecce di San Bernardo (21 agosto), dall'abitudine di usare la cenere raccolta durante l'inverno per la medicazione di inizio primavera agli incontri conviviali per mangiare la *bagna cauda* a novembre.

Ed è proprio così che si conclude il documentario, con la chiusura di un cerchio: un anno dopo la semina ci si ritrova intorno a un tavolo per consumare il rito tutto piemontese della *bagna cauda*.

Foto | Baby Doc



SEVERINO PARENA IN UNA SCENA DEL DOCUMENTARIO "FRATELLO AGLIO"

Ti è piaciuto questo articolo?
Sostienici con un'offerta!



LIKE

SHARE

TWITTER

GOOGLE

LINKEDIN

TAGS:

21ESIMO FESTIVAL CINEMAMBIENTE

21° FESTIVAL CINEMAMBIENTE

AGRICOLTURA

AGRICOLTURA BIOLOGICA

CINEMA

CINEMAMBIENTE

DOCUMENTARI

DOCUMENTARI GREEN

DOCUMENTARIO AMBIENTALE

DAVIDE MAZZOCCO ULTIMI POST



Giornalista e saggista, ha scritto di ecologia, ambiente e mobilità sostenibile per numerose testate fra cui Ecoblog, La Nuova Ecologia, Terra, Narcomafie, Slow Food, Ciclismo, Alp ed ExtraTorino. Ha pubblicato numerosi saggi fra cui "Giornalismo online" e "Propaganda Pop".