

IVG

Cengio, rinviata la “Festa del Moco in fiore”

di **Redazione**

05 Giugno 2020 - 10:57



Cengio. A causa della nota situazione di emergenza sanitaria, è stata rinviata la quinta edizione della “Festa del Moco in fiore” prevista per domenica 14 Giugno 2020. L’evento, che si terrà a Rocchetta di Cengio conosciuto come il Borgo della Zucca, ha come obiettivo far conoscere e valorizzare i prodotti del territorio e contribuire alla difesa della biodiversità in un contesto ludico ed enogastronomico. Nei prossimi giorni sarà comunicata la nuova data, che sarà in occasione della raccolta di questo antico legume prevista per la prossima estate.

L’edizione del 2019 aveva visto uno straordinario successo di pubblico e di critica, merito soprattutto per il programma della manifestazione che già dal mattino aveva avuto importanti ospiti. Fra questi ricordiamo Marco Damele, imprenditore agricolo di Camporosso in provincia di Imperia, che ha socializzato il suo lavoro sulla Cipolla egiziana ligure, un bulbo ritornato alla ribalta dopo anni di assoluta dimenticanza; Claudio Porchia, giornalista e Presidente dell’Associazione i Ristoranti della Tavolozza, che ha condotto lo show cooking “Sale, Pepe & Moco” dove protagonisti sono stati Lorena e Luca titolari de ‘Ristorante Quintilio’ con Tagliatelle di farina di moco, Chef Alessandro Bottarelli con una zuppa di mochi allo scoglio e la Magica Torteria (una famiglia di ingegneri con la passione per l’arte e la cucina) con un Cheesecake con farina di moco e caffè di moco tostato. Il tutto sotto la supervisione di una ospite speciale, Laura Maragliano Direttore delle riviste gastronomiche del gruppo Mondadori (Sale&Pepe -Cucina Moderna-Cucina no problem).

Durante la giornata la Comunità del Cibo aveva preparato piatti a base di Moco e altri legumi e per tutto il pomeriggio Cucina di Strada con farinata di mochi e ceci, cotta in forno a legna, grazie alla collaborazione dell’Associazione “Insieme per Cernobyl” e

dell'azienda "La Filippa" spa di Cairo Montenotte e con farina macinata a pietra da Azienda Agricola Molino Moretti. La manifestazione era stata anche all'insegna di piccole ma significative azioni virtuose per la difesa dell'ambiente, fra queste l'utilizzo di stoviglie compostabili e biodegradabili per il superamento dell'utilizzo della plastica nella ristorazione e Street Food delle sagre, adottando i criteri previsti per le Eco Feste Liguria.

Il "Moco" è un antico legume, già presente nella Valle Bormida, dall'età del bronzo e la cui coltivazione era diffusa in molti comuni della Valle, in particolare sulle alture di Cairo Montenotte e di Cengio. Grazie alla disponibilità di alcuni appassionati, che avevano negli anni proseguito nella coltivazione, sono stati reperiti i semi per avviare nel 2011 un progetto di produzione sufficiente per riportare nelle campagne e sulle tavole questo legume con l'obiettivo di realizzare una concreta pratica di difesa della biodiversità.