

**IL PERSONAGGIO****Don Roberto Turini  
premiato  
come promotore  
dei piatti lunigianesi**

Oligeri a pagina 15

**A don Roberto Turini il premio «Nuvoletti»**

Il riconoscimento dell'Accademia italiana della cucina al celebre parroco di Quercia ritenuto «precursore del recupero di piatti antichi»

**LUNIGIANA**

**Memorabile** evento in campo culturale e gastronomico nella serata di giovedì appena trascorsa, all'Agriturismo "La Selva" ad Aulla dove l'Accademia italiana della cucina, istituzione culturale della Repubblica Italiana, fondata nel 1953 da Orio Vergani, con la sua delegazione della Lunigiana, nelle persone dell'avvocato Enzo Tomellini e della dottoressa Ragna Engelbergs, ha conferito a don Roberto Turini, parroco di Quercia ed Olivola il "Premio Giovanni Nuvoletti 2020", istituito in memoria del Conte Nuvoletti, personaggio televisivo, scrittore, gastronomo, già presidente dell'Aic dal 1983 al 1993: un premio che, come stabilito dall'articolo 29 dello statuto, si attribuisce alle "persone, ristoratore, organizzazione, estranee all'Accademia, che in modo significativo abbiano contribuito alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola regionale."

«**Don Roberto** Turini, parroco delle Comunità di Quercia, Olivola e Piano di Collecchia - si legge nelle motivazioni - è noto come sacerdote laborioso per la cura della fede nei confronti dei suoi parrocchiani, ma pure quale lungimirante promotore della cultura gastronomica del territorio. In seguito all'abbandono delle campagne negli anni Sessanta ed al progressivo rifiuto delle tradizioni contadine,

don Roberto attento osservatore, aveva infatti notato tempestivamente questi cambiamenti e quando il 29 Settembre '69, Festa di San Michele, fondò la "Sagra della Focaccetta a Lume di Candela" nel caratteristico borgo rurale di Vaccareccia, fu un successo. Il riproporre infatti questo "pane povero ed antico" della semplice cucina contadina della Lunigiana, terra fra l'altro "avara" di grano e dove il "pane quotidiano" ha perennemente avuto una sua sacralità è stata un'idea, una iniziativa straordinaria da sottolineare». Da quella data, la Sagra della Focaccetta, è sempre stata un appuntamento gastronomico fino ai giorni nostri; dopo oltre mezzo secolo infatti ancora attrae migliaia di persone, alla scoperta di questo inimitabile pane che fatto la storia della nostra terra. A questo evento, ha fatto seguito la Sagra della Focaccetta edizione Estiva, nel borgo di Quercia, la "Sagra del Chiodo di Maiale" e la Fiera dell'Agricoltura che si tiene nel mese di Febbraio sempre a Quercia come la Festa della Befana con la "calza più lunga" appesa al campanile della chiesa parrocchiale.

«**Don Roberto** - recita la relazione della Aic - è stato pertanto un vero precursore del recupero di piatti antichi e prodotti tipici del territorio, tenendo alte le tradizioni locali abbinando sempre cibo per il corpo e per lo spi-

rito, creando opportunità di aggregazione conviviale e comunione attorno il tavolo...».

**Alla cerimonia** di premiazione, oltre alla delegazione Aic della Lunigiana, erano presenti quella della Versilia Storica e quella emiliana di Carpi-Correggio. La "Cena Ecumenica", dal titolo: «Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale», prevedeva un menù a base di piatti di tradizione contadina con ai fornelli la brava Valentina Vannini. Fra gli invitati, oltre l'avvocato Tomellini e la dottoressa Engelbergs della Accademia Italiana della Cucina, delegazione della Lunigiana, erano presenti fra gli altri il rieleto consigliere regionale Giacomo Bugliani ed il noto chef Rolando Paganini.

**Roberto Oligeri**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IMPEGNO****«Sacerdote laborioso  
per la cura della fede  
e sostenitore della  
cultura gastronomica»****CENA ECUMENICA****Presenti all'evento  
Giacomo Bugliani  
e il noto chef  
Rolando Paganini**



Da sinistra: Paganini, don Turini, l'avvocato Tomellini, il consigliere Bugliani e dottoressa Ragna Engelsbergs dell'AIC



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.