

Cronisti in classe 2026 il Resto del Carlino

BCC RAVENNATE
FORLIVESE
E IMOLOSE
GRUPPO BCC ICCREA

CONFCOOPERATIVE
Romagna - Estense

FORLI ambiente
Servizi per l'Ecologia
www.forliambiente.it

COLDIRETTI
FORLÌ - CESENA

ALEA
ambiente
www.alea-ambiente.it

**ACCADEMIA
PERDUTA
ROMAGNA
TEATRI**
Centro di Produzione Teatrale

LATTE DI ROMAGNA
Consorzio del latte
cesena
dal 1959

Prugnolo, un tesoro della terra La tradizionale sagra a Cusercoli

I ragazzi hanno intervistato alcuni organizzatori e visitatori della manifestazione, che celebra il 'fungo di San Giorgio' «Speriamo che l'evento continui nel tempo perché è parte integrante del nostro patrimonio culturale»

Tutti sanno che la Romagna è la terra delle sagre, soprattutto quelle dedicate al buon cibo. A Cusercoli ce ne sono tante che raccolgono turisti e persone provenienti anche da altre zone del Forlivese; una di queste sicuramente è la Sagra del prugnolo, la quale si svolge solitamente nella piazza principale del paese, nel mese di maggio, per due domeniche di fila. Per saperne di più su questo appuntamento annuale, abbiamo fatto un po' di domande a diverse persone coinvolte nell'organizzazione della sagra o anche semplicemente a dei visitatori. La prima cosa che abbiamo chiesto è cosa fosse il prugnolo; Alberto Capacci e Manuel Dogana, rispettivamente presidente e collaboratore della Pro Loco di Cusercoli, ci hanno spiegato che il prugnolo, detto anche 'Fungo di San Giorgio', è un fungo che cresce soltanto nei prati e non si può coltivare come molti altri funghi; esso nasce attorno agli arbusti selvatici come il biancospino ed il ginepro, viene raccolto dai 'fungaioli' (cercatori e raccoglitori di funghi) e rivenduto ai commercianti. Il prugnolo ha un sapore farinaceo, dolce, molto delicato ed aromatico; nasce principalmente bianco crema o a volte color nocciola chiaro, è alto pochi centimetri ed ha appunto un odore di farina. La Sagra del prugnolo è quindi una ricorrenza che presenta questa varietà di fungo che cresce principalmente nella nostra zona, con l'obiettivo di far conoscere il prodotto al territorio.

Un'altra persona che abbiamo intervistato è Antonella Ulivi, anche lei collaboratrice della Pro Loco di Cusercoli; Antonella ci ha detto che la sagra esiste sin dal 1995 e quindi quest'anno si svolgerà la trentunesima edizione. Essendo molto esperta in questo campo, dal momento che cucina abitualmente il prugnolo, Antonella ci ha svelato qualche piccolo segreto su come si utilizza nelle pietanze questo fungo: ci ha infatti spiegato che per conservare il proprio sapore, esso dev'essere leggermente scottato in padella. Il prugnolo inoltre è ottimo per condire le tagliatelle, la polenta, le scaloppine e le uova, si può utilizzare sui crostini e si conserva sott'olio. Antonella ci ha raccontato anche una piccola curiosità legata alla sua famiglia: suo padre andava sin da giovane a raccogliere il fungo prugnolo, per poi venderlo alle famiglie benestanti; in questo modo egli è riuscito addirittura ad acquistare la sua prima moto.

Abbiamo fatto qualche domanda anche a Marco Ricci, cittadino di



Voltre (frazione di Civitella di Romagna) che tutti gli anni partecipa alla sagra con la sua famiglia; lui vede questa manifestazione soprattutto come un momento in cui si ritrovano tutti gli abitanti di Cusercoli e dintorni. Secondo Marco infatti la Sagra del prugnolo è importante per il paese, perché raccoglie molte persone che prima abitavano qui ed ora tornano proprio per questo evento; anche lui da diversi anni va a comprare questo fungo per poi fare il sugo di prugnoli per le tagliatelle. Ci ha detto la sua opinione anche Chiara Zecchi, che ormai da sei anni prende parte alla sagra, seppur non vendendo direttamente il prugnolo; Chiara ha confermato che questo fungo lo comprano in tanti, perché è un prodotto che si trova principalmente nel nostro territorio e solo in questo periodo (tarda primavera). Nonostante la sagra sia un'ottima occasione per promuovere un prodotto tipico e soprattutto per valorizzare il paese, c'è da dire purtroppo che essa non è frequentata quanto invece meriterebbe: spesso infatti, con il sopraggiungere del bel tempo dopo l'inverno, molte persone preferiscono andare a rilassarsi al mare o al fiume, oppure semplicemente trascorrono il weekend fuori.

Ciò che noi ragazzi speriamo è che questa sagra, così come le tante altre feste e ricorrenze che ci sono qui a Cusercoli, continui ad esistere e non si perda mai nel tempo, perché costituisce parte integrante del nostro patrimonio culturale, il quale ci rende unici e speciali in tutta la Romagna.

Classe 1ªB di Cusercoli



Sopra, alcuni prugnoli. Sotto, il sindaco di Cusercoli, Claudio Milandri, alla sagra

