

Tavernola, apre i battenti la sagra della sardina



Prati verdi, aria pura, il lago sullo sfondo, serate di musica, ma soprattutto tante proposte dedicate all'agone, o meglio, alla sardina, come viene chiamata qui, sul Sebino, per la sua forma affusolata e le squame

argentate che ricordano la sarda di mare.

Con più di un quarto di secolo di storia, la "Sagra della sardina" di Tavernola, promossa dalla Pro Loco del paese, è un appuntamento fisso delle estati sul Lago d'Iseo. Quest'anno si apre venerdì 10 luglio e prosegue nelle giornate di sabato 11 e domenica 12, per riprendere di nuovo venerdì, sabato e domenica della settimana successiva, nell'area verde della frazione Gallinarga.

Anche per questa 27esima edizione il piatto forte saranno le sardine con la polenta, sardine sott'olio, leggermente abbrustolite sul fuoco e servite con fette di polenta fredda tostata. Ma si potranno gustare anche alborelle fritte (richiestissime), filetti di persico saltati con burro e salvia, due tipi di pasta con pesce di lago e altri manicaretti, tra cui le sfongade, pagnottelle dolci preparate secondo la ricetta del paese, e la torta di amarene, dolce tavernolesse per eccellenza la cui ricetta si tramanda da generazioni.

La cucina è aperta la sera a partire dalle 19 circa e domenica 12 luglio anche a pranzo (su prenotazione). I pesci sono

forniti da pescatori di Clusane e di Montisola.

«La sagra è nata come una festa di contrada – ricorda Giulio Foresti, uno degli organizzatori storici -. Siamo partiti con 80 coperti e negli anni sono più che triplicati». Potere delle sardine che ogni anno prendono all'amo tantissimi appassionati da tutta la provincia, ma anche da Milano e Vicenza. «Chiedono quasi tutti le sardine con la polenta, è un piatto molto amato – dice Foresti -. Ma credo che il successo della sagra sia dovuto anche al fatto che si svolge in una località molto bella, in mezzo al verde e con la vista sul lago. I bambini possono giocare in sicurezza e i genitori godersi la serata».

Ogni anno la sagra registra il tutto esaurito e le strade del lungolago e del centro storico sono un continuum ininterrotto di auto. «Abbiamo pensato anche di spostarla nel centro storico del paese e di ingrandirla ma perderebbe il suo fascino, così abbiamo rinunciato» confida Foresti che per il futuro ha un desiderio: «Passare il timone della sagra ai giovani del paese in modo che non vada persa questa bella e importante tradizione».