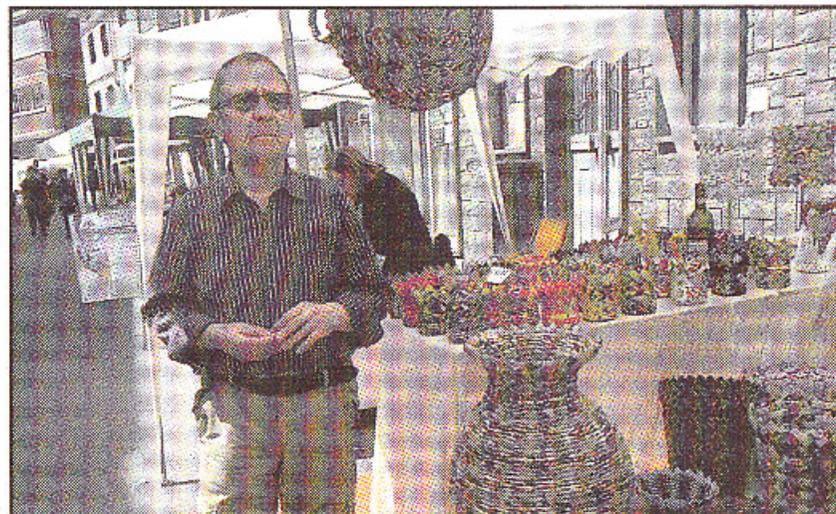


Dalle creazioni con la carta all'asparago: Cigliano mette in vetrina i suoi tesori

CIGLIANO - Una mostra mercato che permette a numerosi artisti e artigiani impegnati nella lavorazione e nel riciclaggio della carta, di esporre lungo le vie del paese i loro prodotti che, in alcuni casi, diventano vere e proprie opere d'arte. E' questa l'atmosfera che si respira giovedì primo maggio per le vie di Cigliano in occasione della settima edizione di "La carta racconta". Tra gli espositori il laboratorio Naturaliter che, per l'occasione, oltre a presentare simpatici sopramobili, raffinati porta gioie, paralumi e porta candele ricavati dall'intreccio della carta riciclata e curiose borse realizzate con vecchi giornali, libri e riviste ha attivo per tutto il giorno un laboratorio in cui i bambini hanno avuto la possibilità di sperimentarsi come artisti della carta. Ma a muovere l'interesse verso questa iniziativa non è solamente l'aspetto lu-



dico: "La carta racconta" è diventato un momento di riflessione sull'importanza del riciclaggio di questo prezioso materiale che troppo spesso viene inutilmente sprecato. A completare l'atmosfera di festa è stata la sesta edizione della Sagra dell'asparago, appuntamento che ha dato la

possibilità ai produttori locali di esporre con i loro prodotti. "A causa della condizioni climatiche poco favorevoli - spiega Stefano Bertotto, assessore all'Agricoltura e produttore di asparagi - e alle abbondanti piogge di queste ultime settimane, la produzione di quest'anno non è stata delle

migliori". A influenzare il raccolto, aggiunge Bertotto, non è solo tempo atmosferico, anche il tipo di terreno, più o meno drenante, influisce in modo considerevole. "In questa zona, i campi ricchi di pietre e ghiaia sono adatti alla semina della zampa, così si chiama la radice che viene piantata e da cui nasce l'asparago". E prosegue: "Nelle campagne ciglianesi vengono coltivate tre qualità di asparagi: l'eros, dal gambo verde, l'argentoil e il violetto, riconoscibile dal tipico colore viola". Alle 17 i passanti che si aggiravano tra le bancarelle di corso Umberto I, sono stati piacevolmente attirati nella piazza principale del paese dal profumo degli 8 chili di risotto agli asparagi, servito da un grosso pentolone posizionato al centro della piazza e offerto dai ristoranti Il Cigno e Nord America.

Irene Pino