

## LEVALDIGI Numerosi gli appuntamenti della 36ª edizione 7 giorni con la sagra degli pnon

Parte la 36ª Sagra degli pnon di Levaldigi, in occasione della festa dei Corpi Santi. La Pro Loco ha preparato un gustoso programma.

**Mercoledì 8 giugno**  
ore 20.45, gara alle bocce a coppie sorteggiate (escluse categorie A e B). Iscrizione 12 euro (prosecuzione giovedì, venerdì alla stessa ora, sabato alle 14);  
ore 21, torneo di "calcio balla" a gironi di coppie sorteggiate. Iscrizione 5 euro.

**Giovedì 9 giugno**  
ore 21, torneo di pallavolo in palestra. Iscrizione gratuita. Squadre a sorteggio.

**Venerdì 10 giugno**  
ore 21, gara a tresette a coppie fisse. Iscrizione 10 euro  
ore 21, gara a scala 40 individuale ai 151 punti. Iscrizione 10 euro.



Gli pnon, il caratteristico biscottedole di Levaldigi

Nel bocciodromo, proiezione diapositive in ricordo di don Gino commentate da Silvio Martina.

**Sabato 11 giugno**  
ore 15, torneo di calcio a 7, categoria pulcini, 2ª "Memorial Gerry Ariardo". Seguirà premiazione. Nello svolgimento della manifestazione sarà attivo il servizio bar. Al termine del torneo,

seguirà costinata riservata ai partecipanti della gara;

ore 21, nel bocciodromo, commedia teatrale "La cena dei cretini". Ingresso libero.

**Domenica 12 giugno**  
dalle ore 8, in via dell'Aeroporto, mercato; nella scuola elementare, "Mercatino delle pulci" riservato ai bambini di Levaldigi; ore 11, Santa Messa Solenne seguita da processione;  
ore 17, esibizione scuola di ballo "Happy dance for you" di Marcello e Cinzia.

Durante il pomeriggio, a tutti i presenti alla sagra, distribuzione della specialità levaldigese "ij pnon";

ore 21, serata danzante in

compagnia del gruppo "Duo x due". Ingresso libero.

**Lunedì 13 giugno**  
Durante il pomeriggio, esibizione di fit-walking del gruppo di Levaldigi. Per informazioni o orari chiamare 0172.374361 (casa di riposo) e chiedere di Liliana o Antonella;

ore 14, gara alle bocce riservata ai frazionisti ed ex amici, offerenti collettiva;

ore 16.30, nei giardini, giochi e gare per bambini delle elementari e dell'asilo; seguirà "merenda party";

ore 21, serata danzante con il gruppo "Nanni Bruno". Ingresso libero.

**Martedì 14 giugno**  
ore 20, conclusione dei festeggiamenti, "Cena dell'amicizia" preparata dalla ditta Barbero catering di Pocapaglia. Prenotazioni entro giovedì 9 giugno presso Alimentari Bruno Gesualda, Panetteria Cinzia e Sandro e bocciofila levaldigese, oppure al 333.9057381. Seguirà estrazione della sottoscrizione a premi.

Durante lo svolgimento dei festeggiamenti, grandioso luna park sulla piazza principale. ■



I festeggiamenti si svolgeranno in tutta la frazione



## I LETTORI CI SCRIVONO

### «Dove posso comprare i pnün?»

Egregio direttore,  
mi rivolgo a lei per una piccola questione, premetto che sono saviglianese "doc", che amo molto la mia città con tutte le sue caratteristiche, le sue qualità ed i suoi prodotti.

Il motivo che mi ha indotto a scriverle è più che altro una domanda: come mai i "Pnün" sono così poco conosciuti e commercializzati? Altri biscotti simili, ma non migliori, hanno invaso tutti i mercati: "Pnün", fuori di Levaldigi, io non so dove trovarli. Da che cosa dipende questa carenza? Addirittura, durante una delle ultime manifestazioni in piazza, sono stati esposti come prodotto tipico, ma non si potevano comprare, non erano a disposizione. L'unico vascello sul barco serviva per redamizzare il prodotto... Sono rimasta allibita ed anche un po' arrabbiata. Forse si vuole fare dei "Pnün" un prodotto di nicchia? Le "paste dei Corpi Santi", com'erano anche chiamate nei tempi passati, ce l'hanno pure loro una storia, che comincia niente meno che nel 1681 e viene ben raccontata nel libricino di Massimo Rufino, "Pnün", edito nel 2002.

Lettera firmata

Cara lettrice,  
cerchiamo di rispondere al suo quesito. Ai biscotti "Pnün" è stato recentemente assegnato il marchio di tipicità "Deco" (Denominazione d'origine comunale). Per questo, i biscotti vengono prodotti secondo un preciso disciplinare (che fissa gli ingredienti da usare) esclusivamente da due panetterie di Levaldigi. Queste ultime, però, li possono fornire anche ad altri esercizi commerciali (in alcuni casi li hanno esportati persino all'estero). Ci risulta quindi che ci siano, anche a Savigliano, alcuni negozi che li vendono in confezioni già pesate.

La redazione

**Riceviamo & PUBBLICHIAMO**

## I pnun non sono veri "pnun" se non ci mettiamo le mandorle



Sono una levaldige-  
se che vive altrove da  
più di cinquant'anni.

Ogni volta che torno  
ai miei siti leggo con pia-  
cere e curiosità "La Fe-  
deltà".

Né "La Fedeltà" dell'  
8 giugno c'era un bel ser-  
vizio sui "pnun", le ti-

piche paste che si facevano a Levaldigi per la  
festa patronale dei Corpi Santi. La prepara-  
zione di questi biscotti era un vero e proprio  
rito, che si ripeteva ogni anno, inondando cor-  
tili e vie di un delizioso profumo. Le massaie,  
dopo aver preparato l'impasto, lo portavano  
dal proprio panettiere (erano ben quattro al-  
lora!), il quale, con l'apposita macchinetta, ne  
ricavava due tipi di pezzatura: una cordona-  
ta, a ferro di cavallo, e una rettangolare, ap-  
piattita e zigrinata. Dopo una lenta cottura  
nel forno del pane i "pnun", fragranti e pro-  
fumati, erano pronti per essere gustati ed ap-  
prezzati anche dagli amici e dai parenti che,  
trasferitisi altrove, ritornavano al paese per  
la sagra annuale. Era d'obbligo offrirli con il  
"Moscato".

Mi preme ora sottolineare che dagli ingre-  
dienti forniti nel suddetto servizio de "La  
Fedeltà", manca proprio quello più qualifi-  
cante: le mandorle amare. La mia mamma fa-  
ceva ogni anno i "pnun", ma prima si procu-  
rava una certa quantità di mandorle, che ri-  
cavava dai noccioli delle pesche, essiccati e con-

Pnün

servati per questo scopo.  
Perciò, oltre alla farina,  
il burro, lo zucchero, la  
buccia di limone grat-  
tugiata, aggiungeva le  
mandorle amare tritate  
finemente. Era proprio  
questo ingrediente (usa-  
to in piccole dosi), che da-  
va un aroma inconfon-

dibile a queste squisitezze.

Le origini dei "pnun" sono certamente mol-  
to lontane nel tempo. Petu e Giovanna Fisso-  
lo, menzionati nella ricostruzione storica, po-  
trebbero essere personaggi di fantasia. Ma  
una certa Giovanna Fissolo, che conduceva la  
rinomata "Trattoria del Gallo" negli anni 20-  
40 del '900, sicuramente avrebbe potuto dar-  
ci notizie interessanti a questo proposito.

La mia mamma, per difendere i "pnun" da-  
gli assalti della numerosa prole, ne conser-  
vava una parte in un grosso contenitore di ve-  
tro a chiusura ermetica. Un anno li nascose  
così bene che li perse di vista, ritrovandoli per  
caso circa un anno dopo. Incredibile! Erano  
ancora fragranti come appena fatti. Ho volu-  
to raccontare questo episodio per esaltare la  
genuinità e la qualità di quei biscotti, che ri-  
manevano integri per lungo tempo anche sen-  
za conservanti.

Sono grata a "La Fedeltà" che mi ha resti-  
tuito un'onda di piacevoli ricordi e il profu-  
mo della mia remota fanciullezza.

**Pina Prone Bisazza**

## Tanti appuntamenti con la sagra d'ij pnün



**LEVALDIGI.** L'attesa sagra d'ij Pnün è ormai alle porte. Lo annuncia il profumo del tradizionale biscottino che dà nome alla manifestazione, sfornato in grandi quantità dalla panetteria Serra; lo annuncia il fermento che si respira nell'aria nell'attesa di tuffarsi nel vortice della festa vera e propria.

Ad inaugurare il ricco calendario dei festeggiamenti organizzati dai bravissimi ragazzi della Pro Loco è stato il Torneo di calcio A5 che si è tenuto lunedì sera e si concluderà venerdì. E in attesa che arrivino i giorni clou della festa, i frazionisti si incontrano, sera dopo sera, per sfidarsi in gare a carte presso la bocciola. Dopo la serata di sabato, primo grande appuntamento enogastronomico con musica dal vivo, finalmente domenica mattina Levaldigi scende in piazza per partecipare alla messa solenne delle 11, cui seguirà la sentita processione per le vie del centro. Al termine tutti in piazza per il tradizionale giro tra le giostrate in attesa di condividere un simpatico pomeriggio gustando i pnün di Cinzia e Sandro e una bella serata, apprezzando le esibizioni di danza agonistica del gruppo Milord. Lunedì il pomeriggio viene dedicato ai più piccoli con la merenda party; in serata tutti in pista con il liscio. Il secondo ed ultimo appuntamento gastronomico è per martedì sera con l'abbuffata di penne alla puttanesca. Le ultime frange del calendario propongono ancora un torneo di calcio per i pulci-

ni, la tradizionale gara di pesca e per venerdì 24 e sabato 25 l'attesissima Festa della birra che da alcuni anni regala a giovani e meno giovani due serate indimenticabili di musica bagnata da buona birra. **l.t.**

ni, la tradizionale gara di pesca e per venerdì 24 e sabato 25 l'attesissima Festa della birra che da alcuni anni regala a giovani e meno giovani due serate indimenticabili di musica bagnata da buona birra. **l.t.**

### Si tolgono i fili elettrici penzolanti in centro

Lo stato degradante e di abbandono in cui si presenta il centro storico della frazione non interessa solo la strada e gli edifici. A peggiorare la situazione anche "per aria" c'è disordine e incuria. Infatti, anno dopo anno il Comune, i vari Comitati festeggiamenti, l'Enel stessa hanno tirato i loro fili per illuminare il Natale, segnalare feste e sagre paesane. Ma a differenza di quanto avviene negli altri Comuni, al termine della festa anziché ritirare il materiale, sono stati lasciati penzolare nei decenni sopra la testa dei passanti. Finalmente, dopo la chiusura delle scuole, l'Amministrazione comunale farà pulizia anche "per aria" togliendo tutti i fili stesi in questi decenni e riportando un po' di ordine e decoro nel centro storico.

## L'antica ricetta ereditata dalla panetteria di Cinzia e Sandro I pnün tra storia e leggenda ritornano dritti come pennoni...



**LEVALDIGI.** Un delizioso profumo di pnün si sta diffondendo in questi giorni tra le strade del centro di Levaldigi. Artefici di tanta prelibatezza Cinzia e Sandro titolari della panetteria Serra, che stanno sfornando chili e chili di pnün per accontentare tutti i golosi che parteciperanno alla sagra del paese che proprio a questo delizioso biscottino viene dedicata. E quest'anno i pnün per ritrovare la loro tradizionale forma del passato da ricurvi ritornano dritti. "Tanto per non confonderli con la quaquara di Genola - spiegano in panetteria - e finalmente distinguerla da qualsiasi biscotto di meliga che si trova sul mercato". Sì, perché il pnün non ha nulla a che fare con la pasta d'melia. Per capire qualcosa di questo delicato pasticcino possiamo dire che si presenta dorato dall'intenso profumo di limo-

ne a cui si associa quello di grano e farina. Irregolare e ruvido al tatto, assaporato si scioglie emanando un intenso sapore di limone, di dolce e di farina. Detto questo non ri-

mane che fare la scorta di pnün dalla panetteria Serra, che ha ereditato questa antica ricetta tramandata nei secoli di panettiere in panettiere. **l.t.**

### Le origini

I pnün ritornano a essere dritti come i pennoni che si innalzavano nei giorni delle grandi feste anche se per qualcuno rappresentano la coda del maiale e per altri quella del passero. Se resta nell'immaginario collettivo il motivo che ne dà la forma, resta anche senza una precisa risposta la sua origine. Per qualcuno risale al lontano 1681, anno in cui Levaldigi si preparava a ricevere le reliquie dei Corpi Santi dal vescovo di Fossano. Anche Petu, il panettiere di allora, volle partecipare a questo straordinario evento. Si chiuse per tutta una notte nel suo laboratorio e al mattino in tutta Levaldigi si diffondeva il tipico profumo dei pnün. Ma per altri la loro origine risale al 1823, quando Giovanna Fissolo dovette sostituire in panetteria il papà, partito al seguito di Napoleone. Giovanna si dimostrò subito molto intraprendente e modificò la ricetta del biscottino, tanto da prendere per la gola personaggi quali la bella Rosina o lo stesso Vittorio Emanuele.

## LEVALDIGI 30ª Sagra "d'ij pnün"

**Giovedì 9 giugno**  
ore 20,00 Partita di calcio delle ragazze.  
ore 20,30 Gara a Tressette presso la Bocciola.

**Venerdì 10 giugno**

ore 20,00 Finale del torneo di Calcio a 5.  
ore 20,30 Gara a Scala 40 presso la Bocciola.

# Pnün

**Sabato 11 giugno**

ore 14,30 Gara alle bocce a coppie sorteggiate escluse cat. A e B. Ricchi premi.  
ore 21,00 Serata enogastronomica musicale con l'orchestra "Zom party band" con possibilità di gustare la salsa levaldigese e birra a volontà. Ingresso gratuito.

**Domenica 12 giugno**

ore 11,00 Messa solenne seguita dalla processione.  
ore 17,00 Distribuzione a tutti i presenti della specialità tipica levaldigese "Ij Pnün" prodotti dalla panetteria Cinzia e Sandro di Levaldigi.  
ore 21,00 Danza agonistica internazionale con i maestri Sampo in collaborazione con il corpo di ballo e spettacolo Addis Milord Us Acli. Si potrà ballare e assistere all'esibizione di campioni regionali e nazionali. Ingresso gratuito.

**Lunedì 13 giugno**

ore 14,30 Gara alle bocce a gironi sorteggiate, riservata ai frazionisti, ex e offerenti.  
ore 16,00 Giochi e gare per i bimbi delle elementari e dell'asilo con finale merenda party per tutti.  
ore 21,00 Serata danzante di ballo liscio con l'orchestra Meo Tomatis. Interno padiglione. Ingresso gratuito.

**Martedì 14 giugno**

ore 20,00 Serata gastronomica riservata ai levaldigesi, frazionisti e offerenti. In collaborazione con la Crs premiazione del "Salamini pji bun fait en cà" (8ª edizione) e... abbuffata di penne alla puttanesca. Gentile omaggio alle signore che porteranno un dolce fatto in casa.

**Mercoledì 15 e venerdì 17 giugno**

ore 20,00 Torneo di calcio quadrangolare riservato alla categoria pulcini anni 1995-96, presso il Centro sportivo.

**Domenica 19 giugno**

Gara di pesca riservata ai tessarati (Società Pesca Levaldigese).

**Venerdì 24 e sabato 25 giugno**

Festa della birra.

Durante tutto lo svolgimento della festa grandioso Luna Park sulla piazza principale.

Panetteria  
Cinzia  
Sandro  
dal 1982...

Specialità Artigianali

# Pnün

(prodotto tipico)

## Quaquare

LEVALDIGI Via Calandra 1 - Tel. 0172.741014