

RENNO

# Une 30<sup>e</sup> tumbera savoureuse

Très bel anniversaire pour la foire de Renno, qui a enregistré une fréquentation plus importante que lors des dernières éditions. La charcuterie fermière, ainsi que les produits du terroir sous les projecteurs. Succès à la clé



Comme chaque année, à l'occasion de la foire de Renno, la charcuterie fermière était évidemment à la fête. PHOTO: PASCAL CHAUVEAU



Une quinzaine de producteurs venus des villages du canton, mais aussi de plus loin, était rassemblée dans la salle des fêtes. Faute de place, certains ont été contraints d'exposer à l'extérieur.

La météo défavorable n'aura pas suffi pour doubler les attentes des plus motivés. Malgré le bruillard et la pluie, la foire de Renno a attiré son lot de visiteurs fidèles à la manifestation, soucieux de soutenir ces petites foires de village hors saison touristique. Du monde, donc, pour cette 30<sup>e</sup> édition d'A Tumbera, si bien qu'à l'heure du déjeuner, point culminant de l'affluence, il était difficile de circuler dans la salle des fêtes bondée. Sur le coup de midi, les visiteurs avaient pris la direction

du comptoir, qui n'a jamais désempli, ainsi que des tables où une soixantaine de convives étaient inscrits pour le traditionnel repas figatellu et pollen-da, à moins qu'ils n'aient opté pour l'extérieur, auprès du poste de grillades via s'affaizient les fidèles Lucien et Nono, maîtres grilladins es-figatellu.

#### Une quinzaine de producteurs à l'appel

Plus convoité encore, la présence des exposants au sein de la grande salle, et non isolés sous un chapiteau, comme par le passé. Même si certains mal-

chanceux ont été obligés, faute de place suffisante, d'exposer à l'extérieur. Venus de toute la région, depuis Arzana, Corti et Bastiaccata jusqu'aux villages plus proches du carreau, une quinzaine de producteurs présentait leurs produits, derrière lesquels se cachent autant de savoir-faire : charcuterie fermière, miel, macarons, huile d'olive, fromages...

Un coup de cœur pour Nurbert, cuisinier périgourdin, qui, au lieu du classique filet gras à la figue, a choisi de prendre des fruits entiers et de les

faire au feu gras. En septembre dernier, il rencontrait, à la foire de Peri, Pascal Casabianca, producteur de figues, avec lequel un projet de collaboration est en train de voir le jour à Vescovaro.

Enfin, l'incontournable Vincent Tabarini de Cucina Corsa a fait comme chaque année une dégustation de boudin cuisiné sur place, et procédé, en fin de foire, au découpage du cochon. À la clé, une mise en enchères qui constitue toujours le temps fort d'A Tumbera.

PASCAL CHAUVEAU



Les maîtres grilladins es-figatellu Lucien et Nono ont, comme à l'accoutumée, fait recette.

## RENNO

# Le village va fêter 30 ans de tumbera

Le Comité de foire de Renno s'est réuni en assemblée générale avec l'ensemble de ses bénévoles sous la présidence de Lucien Giusti. La préparation de la manifestation agricole qui aura lieu cette année le dimanche 31 janvier était le principal point à l'ordre du jour. Le village organise sa Tumbera pour la 30<sup>e</sup> année, une des plus anciennes foires hivernales, créée en 1986.

La convivialité est le mot d'ordre de cette foire au caractère identitaire, qui permet à plus d'un titre de valoriser le monde rural et de promouvoir les produits de qualité. En voici le programme :

- 9 heures : accueil des exposants (agriculteurs et artisans).

- 10 heures : prière à la Chapelle Saint Roch.

À partir de 11 heures, fabrication du boudin avec Vincent Tabarini qui sera offert à la dégustation.

Les plus gourmands pourront s'installer dès midi aux tables dressées dans la salle des fêtes tout près du feu de cheminée dans une ambiance chaleureuse autour d'un repas avec la fameuse *pulenta* géante, agrémenté de *figatellu*, *brocciu* et *casgiu*...

Tout l'après-midi, le public pourra déambuler entre les stands et acheter des produits issus d'une agriculture et d'un artisanat de qualité. Jusqu'au clou de la journée qui débutera à 17 heures, avec la découpe du cochon et la vente aux enchères.

Chaque année, les visiteurs peuvent retrouver le goût authentique des produits consommés pendant la période d'abattage. L'occasion pour les éleveurs-charcutiers de la région de démontrer leur savoir-faire et pour les visiteurs de faire provision de charcuterie régionale.

Ghj. P.