

## La partecipazione valslesiana alla rassegna “La cucina delle Alpi”

Il Centro Studi Valle Imagna, la BibliOsteria di Cà Berizzi e il Festival del Pastoralismo organizzano, dal 4 marzo al 29 aprile, una serie di incontri dedicati alla “Cucina delle Alpi” che interesseranno tutto l’arco alpino dal Piemonte ai Friuli.

Il programma generale della rassegna è scaricabile dal sito [www.caberizzi.it](http://www.caberizzi.it)

La giornata di sabato 18 marzo è stata dedicata alla Valsesia, che nel 2011 aveva organizzato il convegno La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione. L’evento, che si è svolto a Ca Berizzi,

una struttura recentemente ristrutturata a Corna Imagna (BG), prevedeva un’articolazione in due momenti: una conferenza sulla storia della produzione del territorio e una basata sui prodotti agroalimentari dell’area coinvolta. La cena ha avuto un numero di prenotazioni superiore ad ogni aspettativa, che ha imposto l’allestimento di tavoli anche delle sala convegni e al respingimento di altre 20 richieste di prenotazione.

Sin dal primo pomeriggio Giovanna Riva ha iniziato la preparazione della cena, assistita dal cuoco della struttura, Alessandro, con la supervisione di Matteo, direttore della struttura ricettiva.

Durante il breve convegno, iniziato alle 18 Johnny Ragozzi ha illustrato le attività svolte recentemente in Valsesia sul tema agro-alimentare, culminate con il progetto La cucina delle Alpi, realizzato nel 2011 in diverse località della valle con la gestione del Gruppo Walser Carcoforo ([www.cucinadellealpi.it](http://www.cucinadellealpi.it)).

Il convegno ha segnato poi il debutto nel mondo della cultura valslesiana del giovane Giulio Ragozzi (di 13 anni), che ha presentato con immagini e testi il paese di Carcoforo. Roberto Fantoni ha infine presentato una relazione su Produzione alimentare e alimentazione in Valsesia tra Quattrocento e Ottocento.

Nel pomeriggio sono state realizzate anche due lunghe interviste ai rappresentanti della delegazione valslesiana che serviranno per la preparazione di un libro sul cibo e sulle le tradizioni agro-alimentari delle valli presenti alla rassegna.

Alle 20 è stata servita, con l’ausilio di Laura e Matteo, la cena. Mentre Giovanna proseguiva il suo lavoro in cucina, Johnny, Giulio e Roberto hanno servito la cena, illustrando i prodotti e la preparazione delle portate offerte. Nella prima portata erano presenti formaggi, affettati e insaccati valslesiani accompagnati da pane di segale e da miacce. La seconda portata (Wallisschuppa) era costituita da una zuppa in cui trovano posto quasi tutti i prodotti alimentari della valle: cipolle, pancetta e burro; pane di segale e toma. La terza portata (Wiwellata), assimilabile a quanto attualmente potremmo considerare un dolce, era costituita da una crema di burro farina e latte al vino rosso, guarnita con riduzione di vin brulè, mirtili e miacce dolci. Sono state particolarmente apprezzate, in tutte le versioni offerte, le miacce: quelle fredde che accompagnavano le portate di formaggi e affettati, quelle servite calde con diverse farciture, quelle dolci che guarnivano la crema. Hanno accompagnato la cena vini rossi e bianchi dei colli noveresi prodotti con uve Nebbiolo.

Grazie alla perfetta integrazione tra i valslesiani, privi di competenze professionali specifiche, e il personale della struttura ospitante, la cena e la gestione della sala sono state apprezzate da tutti i commensali.

La domenica seguente Antonio Carminati, presidente del Centro Studi Valle Imagna ha accompagnato la delegazione valslesiana alla visita delle strutture sorte in valle con l’aiuto del suo centro culturale.

Il Centro, nato nel 1997 con l’intento di tutelare l’identità e l’ambiente delle aree rurali della valle, con un catalogo di oltre 200 pubblicazioni in 20 anni di attività, non si occupa solo di attività culturali in senso stretto, ma si è fatto promotore della rinascita di realtà economiche attive sul territorio. L’associazione ha promosso il restauro di un’intera borgata (nella frazione Roncaglia) in cui nel 2013 è stata aperta una struttura ricettiva (L’Antica Locanda Roncaglia).

Nel 2011 il Centro Studi ha collaborato alla nascita di una cooperativa agricola, Il tesoro della bruna, un’aggregazione di piccoli allevatori che conferiscono il latte

prodotto, caseificano e vendono il loro prodotti.

Il Centro Studi ha infine promosso il restauro di una casa padronale e la sua rifunzionalizzazione come biblioteca e come struttura ricettiva, realizzando la BibliOsteria Ca Berizzi che sta ospitando le giornate dedicate alla Cucina delle Alpi.

L’evento ha costituito un’occasione di promozione del territorio e dei prodotti alimentari della Valsesia e un’opportunità per la delegazione valslesiana di conoscere le proposte socio-culturali di una valle estremamente vivace.



# Corriere Valsesiano

Settimanale indipendente di informazione

Anno 122° • n. 14 • Euro 1,50 • venerdì 7 aprile 2017



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) MP-NO/VERCELLI - art. 1, comma 1, Anno 2015, n° 37

