

Corriere Valsesiano



Settimanale indipendente di informazione

Anno 122° • n. 10 • Euro 1,30 • venerdì 10 marzo 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

La Valsesia alla rassegna nazionale "Cucina delle Alpi"

Il Centro Studi Valle Imagna, la Bibliostera 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 al Friuli. Tutti gli eventi si svolgeranno a Ca Berizzi, un edificio recentemente ristrutturato a Corna Imagna (Bergamo).

Ciascun incontro sarà articolato in due momenti; alle 18 si terrà una conferenza sulla storia della produzio-

ne del territorio; alle ore 20 sarà servita la cena a base dei prodotti agroalimentari dell'area coinvolta.

A rappresentare il Piemonte è stata chiamata la Valsesia, che nel 2011 aveva organizzato il convegno «*La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*». Nell'incontro di sabato 18 marzo alle 18 Roberto Fantoni, Johnny Ragozzi, Giovanna Riva e Angela Regis presenteranno una serie di brevi relazioni su «*Produzione alimentare e alimentazione in Valsesia tra Quat-*

trocento e Ottocento». Alle 20 Johnny Ragozzi e Giovanna Riva proporranno una cena valesiana del Cinquecento, quando in valle vi era corrispondenza completa tra produzione alimentare e alimentazione. La cena sarà basata su piatti unici non assimilabili alle portate attuali. Nella prima portata saranno presenti formaggi (mascarpa, toma e salagnun), affettati (mocette e lardo), insaccati valesiani accompagnati da pane di segale (tradizionalmente cotto poche volte all'anno in forni frazionati) e le miacce (un impasto originariamente a base di farina di miglio cotte quotidianamente in ogni casa valesiana). La seconda portata (*Wallisschuppa*) sarà 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*) sarà costituita da un'altro piatto unico, assimilabile a quanto attualmente potremmo considerare un dolce, costituito da una crema di farina di grano, panna, burro e vino rosso cotta a fuoco dolce. Accompagneranno la cena vini rossi dei colli novaresi, ubicati al margine valesiano-padano, prodotti con uve Nebbiolo.

Il programma generale e il programma della giornata valesiana sono scaricabili dal sito www.cucinadellealpi.it

Al termine della rassegna il Centro Studi Valle Imagna riunirà le relazioni e le ricette di ogni incontro in un libro sul cibo e le tradizioni agro-alimentari delle regioni dell'arco alpino.