

“La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione”

Tra una settimana partirà la 21ª edizione degli Incontri tra/montani

Dal 23 al 25 settembre la Valsesia ospiterà la XXI edizione degli Incontri tra/montani. L'appuntamento di quest'anno, organizzato con la collaborazione di Comuni, scuole, enti e associazioni culturali e Pro Loco dell'alta valle, sarà dedicato alla «Cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione».

L'apertura della manifestazione avverrà venerdì 23 settembre alle 18 a Palazzo d'Adda (Varallo) con una conferenza introduttiva (Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis, Marta Sasso: *La sappa e la ranza. Produzione alimentare e alimentazione in una valle alpina tra Medioevo e nuovo millennio*).

La giornata proseguirà nella vicina sede dell'Istituto Alberghiero, dove ci sarà un'esposizione di libri sulla cucina delle Alpi abbinata alla presentazione di alcune opere. La serata si concluderà con una cena dedicata alla cucina di tre regioni alpine: Valsesia, Valtellina e Carnia. Nel menu verranno proposti antipasti, primi, secondi, formaggi e dolci delle tre aree.

La cena (28 euro) potrà essere prenotata telefonando all'Istituto Alberghiero (Sabrina, 0163 51753); le prenotazioni si chiuderanno al raggiungimento della capienza della sala.

La giornata seguente (sabato 24) si svolgerà a Carcoforo: a partire dalle 9, un convegno che le filiere alimentari in tutto l'arco alpino per conoscere e valorizzare le differenze esistenti tra i diversi settori della catena. Il convegno intende però anche affrontare un arco cronologico estremamente ampio, senza alcun appiattimento su un generico passato, spesso erroneamente ritenuto sempre uguale. La storia della cucina nelle Alpi è stata caratterizzata da grandi cambiamenti. Le prime due sessioni del convegno ricostruiscono queste trasformazioni (Allevamento e cerealicoltura nelle Alpi: l'eredità tardo-medievale; Variazioni climatiche, mutamenti demografici e nuove opportunità alimentari. Dal Seicento al Novecento). La conoscenza di un passato variegato è la miglior garanzia di un futuro altrettanto variegato. A nuove, ma consapevoli, sperimentazioni (in tutta la filiera alimentare) è dedicata la terza sessione del convegno (Le nuove contaminazioni alpine).

Dopo un breve intervallo, che consentirà agli ospiti provenienti da diverse località delle Alpi



di visitare qualche paese (o qualche ristorante) della valle, la serata si concluderà con un concerto dei Farfadet nelle scuderie di Palazzo d'Adda, con musiche d'ascolto e da ballo.

Domenica 25 settembre sono previste diverse manifestazioni in diverse località della valle.

In Val Vogna, alle 9 da Ca' di Janzo, si svolgerà un'escursione che raggiungerà le Piane e Ra-

bernardo, dove si potrà visitare il Museo etnografico.

Al rientro gli escursionisti potranno visitare la fiera di S. Michele nel centro di Riva.

Un'escursione meno impegnativa si svolgerà lungo un percorso pianeggiante da Mollia, dove si potrà visitare il mulino di Piana Fontana, a Campertogno, lungo le frazioni sulla sponda idrografica destra.

A Fobello si terrà un'imperdibile edizione autunnale, che probabilmente rimarrà unica, di Sentiermangiando, classico appuntamento estivo di questo paese. Il percorso sarà limitato alle vie centrali del paese, ma l'organizzazione e la qualità dell'offerta enogastronomica rimarranno all'altezza delle edizioni estive. La partecipazione dovrà essere prenotata alla Pro Loco di Fobello.

Le Pro Loco di Scopello e Rima hanno infine inserito nel calendario le attività tradizionalmente previste nel terzo fine settimana di settembre (la fiera del bestiame e la festa della patata).

In alcune località sedi di eventi (Campertogno, Rima e Fobello) saranno visitabili chiese e musei. Al convegno è dedicato il sito www.cucinadellealpi.it, dove si possono trovare informazioni di dettaglio sui singoli eventi ma anche ricette di cucina valsesiana, file musicali dei Farfadet, atti di altri congressi e tante altre sorprese.

Il convegno a Carcoforo

Questo il programma dettagliato del convegno in calendario per sabato 24 a Carcoforo.

Alle 9 apertura dei lavori, saluti di enti e associazioni; quindi Sergio Del Bello con *Gli Incontri tra/montani*; Johnny Ragozzi con *La XXI edizione degli Incontri tra/montani*; Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis, Marta Sasso con *La cucina delle alpi tra tradizione e rivoluzione. Il laboratorio valsesiano*.

Alle 10 *Allevamento e cerealicoltura nelle Alpi: l'eredità tardo-medievale*, Giampiero Valoti; *Nelle terre della polenta, prima del granoturco*, Riccio Vangelisti; *Prima della patata. Storia della rapa in Valle Camonica*; alle 10,40 *Variazioni climatiche, mutamenti demografici e nuove opportunità alimentari. Dal Seicento al Novecento*, Paola Caretti; *Non di solo pane. Sapori e profumi nell'Ossola del Settecento*, Mina Novello; *Il cibo quotidiano negli alpeggi dell'alta Valsessera*, Ezio Bonomi; *A tavola in Lessinia*, Giancarlo Maculotti; *L'era della patata in Val Canonica*, Silvia Tropea Montagnosi; *Il casoncello. Pasta ripiena delle Alpi*; Luca Giarelli; *Il consumo della lumaca in Valle Camonica durante l'età moderna*; Federica Fanizza; *Le vie dell'alimentazione nelle Alpi: monasteri, ospizi e stazioni daziarie*; alle 13 degustazione gratuita di prodotti alimentari valsesiani; alle 14,20 Alessandro Bonadonna, Mercedes David, Federica Antonietti, Giovanni Peira; *Lo speck nella cultura gastronomica dell'arco alpino italiano*; Alexis Betemps; *Il regime alimentare dei contadini valdostani nella prima metà del Novecento*; Angela Regis e Enrico Pagano; *Pane e guerra. L'alimentazione in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale*; alle 15,40 *Le nuove contaminazioni alpine*; Michele Corti; *I formaggi d'alpeggio*; Irene Foresti; *Il patrimonio gastronomico del lago d'Isèo tra valorizzazione e costruzione di un'identità locale*; Marta Sasso; *Cucina della tradizione o cucina del territorio?*; Edoardo Dellarole; *Tradizione, innovazione e identità alpina*.

Il menu della cena all'Alberghiero

La cena all'Istituto Alberghiero di Varallo, ispirata al tema «Da oriente a occidente, la cucina delle Alpi: Carnia, Valtellina e Valsesia», si terrà venerdì 23.

Questo il menu. Aperitivo in cortile: spumante (Torraccia del Piantavigna, Cantine in Ghemme) con verdure sottacetate (Ponti, Ghemme); sala delle feste, antipasti: prosciutto affumicato di Sauris (Carnia), bresaola (Valtellina), mocetta (Valsesia); primi: cialzons (Carnia), Sciatt (Valtellina), caponeit (Valsesia); secondi: pernici alla moda della Carnia, sminzuzzato di cervo con ribes (Valtellina), uberlekk (Valsesia); formaggi: ontasio e frico con patate (Carnia), casera e scimudin (Valtellina), maccagno e salagnun (Valsesia); dolci: gubana (Carnia), bisciola (Valtellina), la fiocha (Valsesia); vini: Torraccia del Piantavigna, Cantine in Ghemme.