

## Il convegno e il sito «La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione»

La XXI edizione degli Incontri tra/montani ([www.incontritramontani.it](http://www.incontritramontani.it)), dedicata alla cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione, si è svolta in Valsesia dal 23 al 25 settembre. Il convegno ha analizzato le filiere alimentari in tutto l'arco alpino per conoscere e valorizzare le differenze esistenti tra i diversi settori della catena. Ma ha anche affrontato 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 hanno ricostruito 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*). Al convegno hanno partecipato relatori provenienti da tutte le regioni delle Alpi, afferenti a istituti universitari, enti pubblici, scuole e associazioni culturali dell'arco alpino. La partecipazione valesiana è stata nutrita. Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis e Marta Sasso hanno aperto il convegno con la comunicazione *La sappa e la ranza. Produzione alimentare e alimentazione in una valle alpina tra Medio evo e nuovo millennio*. Angela Regis e Enrico Pagano hanno presentato, nella sessione *Variazioni climatiche, mutamenti demografici e nuove opportunità alimentari - Dal Seicento al Novecento, la relazione Guerra e pane. L'alimentazione in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale*. Il convegno si è chiuso con le relazioni di Marta Sasso (*Cucina della tradizione o cucina del territorio?*) e di Edoardo Dellarole (*Tradizione, innovazione e identità alpina*) presentate nella sessione *Le nuove contaminazioni alpine*. Al convegno sono state associate, in diverse località della Valsesia, degustazioni di prodotti alimentari e cene con proposte gastronomiche differenziate nello spazio e nel tempo, escursioni con visite a musei e partecipazione ad attività agro-pastorali, mostre, concerti e rassegne agro-alimentari.

Il comitato organizzatore ringrazia: enti e associazioni che hanno partecipato alla progettazione e alla realizzazione del progetto (Associazione culturale walser Riva Valdobbia - Valle Vogna, Biblioteca Civica Farinone-Centa, CAI Comitato Scientifico Ligure-Piemontese, CAI Sezione di Varallo Commissione scientifica, Campertogno arte e cultura onlus, Centro studi walser Rimella, Gruppo walser Carcoforo, Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Pastore" (Varallo), Liberamente (Campertogno), Pro Loco di Campertogno, Pro Loco di Carcoforo, Pro Loco di Fobello, Pro Loco di Rima, Pro Loco di Riva Valdobbia, Pro Loco di Scopello, Società Operaia di Mutuo Soccorso, Unione Alagnese, Walser Gruppe Rima); gli amministratori dei comuni di Campertogno, Carcoforo, Fobello, Mollia, Rima e Riva Valdobbia, che hanno creduto in questo progetto culturale, contribuendo organizzativamente e finanziariamente, nell'ambito delle limitate risorse economiche, alla realizzazione della manifestazione; le Pro Loco di Scopello, Rima e Riva Valdobbia, che hanno inserito le loro manifestazioni tradizionalmente collocate nel terzo fine settimana di settembre, nel progetto; Distillerie Francoli (Ghemme), Gelateria - Cioccolateria Frigidarium (Varallo), Ponti (Ghemme) e Torraccia del Piantavigna Cantine in Gemme, per aver permesso la sopravvivenza economica del progetto, contribuendo a ridurre le spese con forniture gratuite dei loro prodotti; gli autori degli articoli, delle guide alle escursioni e dei cataloghi delle mostre (Giorgio Anselmetti, Federica Antonietti, Roberto Bellosta, Alexis Betemps, Alessandro Bonadonna, Ezio Bonomi, Sergio Camerlenghi, Paola Caretti, Michele Corti, Mercedes David, Sergio del Bello, Edoardo Dellarole, Federica Fanizza, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Irene Foresti, Cristina Ghigher, Luca Giarelli, Alessandra Iulini, Giancarlo Maculotti, Mina Novello, Alessandro Orsi, Enrico Pagano, Alfredo Papale, Giovanni Peira, Pro Loco Fobello, Pro Loco Rima, Pro Loco Scopello, Johnny Ragozzi, Angela Regis, Marta Sasso, Marino Sesone, Silvia Tropea Montagnosi, Giampiero Valoti e Riccio Vangelisti); le associazioni culturali che hanno sostenuto finanziariamente la partecipazione dei loro affiliati come relatori al convegno; Federica Giacobino, per la concessione a utilizzare i suoi acquarelli in tutto il materiale promozionale e nel sito dedicato al convegno; l'ATL, per il sostegno finanziario alla diffusione su supporto informatico dell'edizione preliminare di questi Atti; ValsesiaIn, per la gestione delle prenotazioni alberghiere; Alessandro Orsi, Paola Caretti ed Eugenio Pol, per la presentazione dei loro libri nella giornata di apertura del convegno (Varallo, 23 settembre); Giuseppe Russo e Vincenzo di Garbo (Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Pastore", Varallo), per l'organizzazione della cena da oriente ad occidente, la cucina delle Alpi: Carnia, Valtellina e Valsesia; Edoardo Dellarole, Cristina Ghigher, Miriam Giubertoni, Angela Regis, Giovanna Riva e Marino Sesone, che si sono adoperati in modo straordinario per risolvere tutti i problemi che sono sorti durante le ultime frenetiche fasi della manifestazione; Andrea Bramati, Ines Sala, Luigi Sormani, Cecilia Bertolini, Mariangela Provasi e Marino Sesone, per la gestione del convegno di Carcoforo (sabato 24 settembre); Emma Dellavedova, Renata Maiandi e Vanda Negri per l'assistenza fornita in occasione dell'apertura della manifestazione (Varallo, 23 settembre) e del concerto con degustazione di grappe (Varallo, 23 settembre); la Pro Loco di Fobello per l'organizzazione di un'inconsueta edizione autunnale del "Sentiermangiando". Katia Tapella per la gentilezza offerta durante tutte le fasi organizzative; Carlo Locca, per la consueta disponibilità ad aprire il suo museo di Rabernardo in Val Vogna; Piero Carlesi, per l'accompagnamento nel territorio della Peccia (Val Vogna); il Touring Club Italiano - in particolare le aree Reti e Attività Territoriali e Touring On line - per le comunicazioni sulla rivista e sul sito, per gli omaggi ai relatori e per la mostra di libri. Marta Della Vedova e i Consoli Touring Giuseppe Manzone e Piera Mazzone per il coinvolgimento del TCI nel progetto.

Alla manifestazione è stato dedicato il sito [www.cucinadellealpi.it](http://www.cucinadellealpi.it). Il sito è cresciuto come struttura di servizio alla XXI edizione degli Incontri tra/montani, ricevendo visite in occasione della pubblicazione di note informative. Nel sito, il 20 settembre, prima dell'inizio della manifestazione, è stata pubblicata una versione provvisoria degli atti, che sarà sostituita entro l'anno dalla versione definitiva. Il volume raccoglie gli articoli relativi a tutte le attività svolte durante la XXI edizione degli Incontri tra/montani: atti del convegno, guide alle escursioni, cataloghi delle mostre; nella sezione dedicata agli Atti sono inseriti gli articoli delle relazioni presentate in aula e altri testi preparati solo per il volume. Il sito verrà mantenuto attivo ma si trasformerà, entro la fine dell'anno, in un portale sulla cucina delle Alpi.

ROBERTO FANTONI e JOHNNY RAGOZZI