

Cultura e cucina nei giorni "Tra-montani"

*In Valsesia protagonista la gastronomia tipica. «Con poche risorse abbiamo fatto molto»
Buona la partecipazione alle iniziative del weekend. Proposte idee per promuovere i piatti locali*



Sabato Carcoforo ha ospitato il convegno sulla cucina delle Alpi. Al centro anche un mercato di prodotti locali



CARCOFORO (ce) Nel fine settimana sulla tavola degli "incontri tra-montani" non solo specialità gastronomiche locali, ma anche le prospettive future delle comunità marginali dell'arco alpino. Per tre giorni la zona compresa tra Veralto e l'alta valle ha ospitato appuntamenti culturali, tradizionali e legati alla cucina del territorio che rientravano nella 21ª edizione dell'evento dedicato allo studio di temi connessi alla frequentazione storica della montagna e agli scenari dei prossimi anni. Positivo il bilancio della manifestazione: complessivamente un migliaio di persone ha preso parte alle numerose iniziative proposte nel fine settimana. «Sono contento di quello che siamo riusciti a organizzare», afferma **Honny Ragozzi** uno dei promotori dell'evento: «con pochi finanziamenti siamo riusciti a creare un evento interessante e vario a cui la gente ha partecipato. Infatti, l'affluenza è stata buona e, nonostante ci fossero anche altre manifestazioni in giro per la Valsesia, le località che hanno ospitato gli appuntamenti di domenica sono stati ampiamente visitate. Per dirla con dei numeri, alla festa della patata di Rima San Giuseppe si sono contate 320 persone, alla fiera di Scopello quasi 400, a Fobello una sessantina e a Campertogno 35. Bene anche le presenze alla fiera di San Michele di Riva Valdobbia. Il convegno è stato interessante e spero che gli argomenti trattati saranno ripresi in futuro: anche il coordinatore degli "Incontri tra-montani", **Giancarlo Maculotti** ci ha fatto i complimenti per l'organizzazione della manifestazione. Da parte mia mi sarei però aspettato una maggiore partecipazione da parte dei Comuni». L'evento si è aperto venerdì sera a Veralto, con la cena all'alberghiero preceduta dalla presentazione di alcuni libri sulla cucina delle Alpi. "Antiche ricette ossolane" di Paola Caretti, "La cucina contemporanea di montagna" e "In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna" di Federica Giacobino ed Eugenio Pol e "Libri sulla cucina valsesiana dell'Istituto alberghiero "G. Pastore" di Veralto" di **Messandro Orsi**. L'alberghiero ha proposto una cena elegante con una coreografia particolare - prosegue Ragozzi - e i ragazzi sono stati molto efficienti. Il discorso portato avanti nelle giornate valsesiane sarà commentato sul sito www.cucinadelalpi.it che in un solo anno ha avuto 3.300



Polenta e minacce sono state le protagoniste delle proposte gastronomiche delle due giornate



A Rima San Giuseppe Andrea Cavallero e Roberto Veggi hanno parlato del progetto "Alpeggio servito"



A Riva Valdobbia si è svolta la fiera di San Michele con numerosi stand di prodotti artigianali



Fobello e Campertogno hanno proposto due nuove iniziative gastronomiche per l'occasione



visite e solo a settembre più di mille: su questo portale si potranno scaricare gli atti del convegno e trovare notizie relative al nostro territorio».

Dalla discussione sulla cucina tradizionale delle Alpi sono nate alcune proposte volte a promuovere gli aspetti della gastronomia montana. «Come è stato rilevato durante il convegno ogni zona delle Alpi ha delle peculiarità che possono essere valorizzate», afferma **Roberto Fantoni**, organizzatore e relatore - e i contributi proposti durante questa sessione degli "Incontri tra-montani" hanno riportato alla luce ricette talvolta dimenticate. Una delle proposte nate dalla manifestazione è quella di fare in modo che le istituzioni privavano questi piatti tipici nella ristorazione locale. Voglio poi sottolineare come nel fine settimana abbiano lavorato insieme molte persone che solitamente operano per conto proprio».

Domenica due nuovi appuntamenti sono stati organizzati appositamente per gli "Incontri tra-montani": a Fobello è stata proposta un'edizione autunnale ridotta del Sentiermangiando con l'esperto, all'albergo della Posta, della collezione di acquedotti di **Federica Giacobino**. In mattinata i partecipanti hanno fatto visita al caseificio "La Giuncà", mentre a Campertogno si è svolta una passeggiata guidata tra le frazioni di Mol্লা e Campertogno con soste enogastronomiche in varie località. Nel centro del paese il sindaco **Paolo Vinnercati** ha preparato ai partecipanti una polenta con burro e cipolle.

A Rima è stato proposto un pranzo a base di patate - afferma **Romano Bonelli** di Rimasco - nella piazza sono affitti stand di pastori con i prodotti del pascolo alpino, mentre la mattina si è tenuto un dibattito sul ruolo degli alpeggi come strumento di ri-chiamo turistico, presieduto da **Giorgio Cavallero**».

