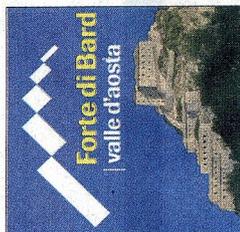


LA STAMPA



QUOTIDIANO FONDATAO NEL 1867

MARTEDÌ 6 SETTEMBRE 2011 • ANNO 145 N. 245 • 1,20 € IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) SPEDIZIONE ABB. POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/04) ART. 1 COMMA 1, DCB - TO www.lastampa.it



Il turismo sempre più spesso passa per l'enogastronomia

TURISMO. COINVOLTI OTTO PAESI

Un convegno-evento racconta in tre giorni "La cucina delle Alpi"

Giornate di studio e di degustazioni con visite a mostre e rassegna a tema

Che il turismo passi attraverso l'enogastronomia è ormai un dato di fatto. La Valsesia, dal 23 al 25 settembre, cercherà di analizzare questo settore, andando oltre gli stereotipi, studiandone anche la storia con un convegno intitolato «La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione». A sottolineare l'importanza dell'evento il numero dei centri coinvolti nella tre giorni: Varallo, Carcoforo, Riva Valdobbia, Mollia, Campertogno, Scopello, Rima e Fobello. Un'iniziativa, giunta alla 21ª edizione, che per la prima volta giunge in zona ma che fa parte di un circuito organizzato dal gruppo Incontri Tra/Montani (ITM), attivo dal 1990 che ogni anno propone incontri di studio dedicati ai temi sulla frequentazione storica della montagna e sulle prospettive future, che ha già toccato tra gli altri la Val Trompia (Brescia), la Valle Verzasca (Canton Ticino, Svizzera), la Val Cavallina di Bergamo e la Val di Sole in provincia di Trento. L'obiettivo è quello di favorire la reciproca conoscenza e la collaborazione, con scambi di analisi e possibili proposte tra abitanti dei monti.

Per la Valsesia è stato scel-

to l'argomento culinario in tutti i suoi aspetti. «Si analizzeranno le filiere alimentari in tutto l'arco alpino per conoscere e valorizzare le differenze che esistono tra i diversi settori della catena - spiegano gli organizzatori - Verrà preso in considerazione un arco cronologico ampio, visto che la storia della cucina nelle Alpi è stata caratterizzata da grandi cambiamenti. Le prime due sessioni del convegno ricostruiranno queste trasformazioni tra allevamento e cerealicoltura, eredità tardo-medievale, variazioni climatiche e nuove opportunità alimentari. La terza si concentrerà sulle sperimentazioni

L'iniziativa, dal 23 al 25, organizzata nel circuito di Incontri Tra/Montani attivo dal 1990

per il futuro».

Oltre alla parte di studio verranno proposte degustazioni di prodotti alimentari, cene a tema, visite guidate ai musei etnografici, mostre e rassegne agro alimentari.

All'appuntamento è stato anche dedicato un sito internet all'indirizzo www.cucinadellealpi.it in cui è possibile trovare il programma completo delle iniziative valesiane. A livello locale a far parte del Comitato organizzatore sono Hanzi Axerio, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Miriam Giubertoni, Alessandra Julini, Piera Mazzone, Johnny Ragozzi, Angela Regis e Marta Sasso.

[M. CU.]