

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

ATTI DELLA XXI EDIZIONE DEGLI INCONTRI TRA/MONTANI
VALSESIA, 23-25 SETTEMBRE 2011



a cura di Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculolotti e Johnny Ragozzi

con contributi di

*Giorgio Anselmetti, Federica Antonietti,
Roberto Bellosta, Alexis Betemps, Alessandro Bonadonna, Ezio Bonomi,
Sergio Camerlenghi, Piero Carlesi, Paola Caretti, Michele Corti,
Mercedes David, Sergio Del Bello, Edoardo Dellarole,
Federica Fanizza, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Irene Foresti,
Cristina Ghiger, Luca Giarelli, Miriam Giubertoni,
Alessandra Iulini, Giancarlo Maculotti, Mina Novello, Alessandro Orsi,
Enrico Pagano, Alfredo Papale, Giovanni Peira,
Pro Loco Fobello, Pro Loco Scopello,
Johnny Ragozzi, Angela Regis, Marta Sasso, Marino Sesone, Silvia Tropea Montagnosi,
Giampiero Valoti, Riccio Vangelisti*

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE
ATTI DELLA XXI EDIZIONE DEGLI INCONTRI TRA/MONTANI
VALSESIA 23-25 SETTEMBRE 2011

a cura di Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi

con contributi di
Giorgio Anselmetti
Federica Antonietti
Roberto Bellosta
Alexis Betemps
Alessandro Bonadonna
Ezio Bonomi
Sergio Camerlenghi
Piero Carlesi
Paola Caretti
Michele Corti
Mercedes David
Sergio Del Bello
Edoardo Dellarole
Federica Fanizza
Roberto Fantoni
Attilio Ferla
Irene Foresti
Cristina Ghiger
Luca Giarelli
Miriam Giubertoni
Alessandra Iulini
Giancarlo Maculotti
Mina Novello
Alessandro Orsi
Enrico Pagano
Alfredo Papale
Giovanni Peira
Pro Loco Fobello
Pro Loco Scopello
Johnny Ragozzi
Angela Regis
Marta Sasso
Marino Sesone
Silvia Tropea Montagnosi
Giampiero Valoti
Riccio Vangelisti



In copertina: *La cucina delle Alpi*, acquarello di Federica Giacobino

a cura di Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi
con contributi di Giorgio Anselmetti, Federica Antonietti, Roberto Bellosta, Alexis Betemps, Alessandro Bonadonna, Ezio Bonomi, Sergio Camerlenghi, Paola Caretti, Piero Carlesi, Michele Corti, Sergio Del Bello, Edoardo Dellarole, Federica Fanizza, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Irene Foresti, Cristina Ghiger, Luca Giarelli, Miriam Giubertoni, Alessandra Iulini, Mina Novello, Alessandro Orsi, Enrico Pagano, Alfredo Papale, Giovanni Peira, Pro Loco Fobello, Pro Loco Scopello, Johnny Ragozzi, Angela Regis, Marta Sasso, Marino Sesone, Silvia Tropea Montagnosi, Giampiero Valoti, Riccio Vangelisti.

© Gruppo Walser Carcoforo e Incontri Tra/Montani

Versione provvisoria, pubblicata nel sito www.cucinadellealpi.it il 20 settembre 2011

Prima edizione, dicembre 2011

ISBN 978-88-907995-0-1

È consentita la riproduzione e la diffusione dei testi, previa autorizzazione del Gruppo Walser Carcoforo e dell'associazione Incontri Tra/Montani, purché non abbia scopi commerciali e siano correttamente citate le fonti.

Il Convegno “La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione”, XXI edizione degli Incontri tra/montani, si è svolto in Valsesia dal 23 al 25 settembre 2011

con la collaborazione di

Associazione culturale walser Riva Valdobbia – Valle Vogna
Biblioteca civica Farinone-Centa (Varallo)
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
Unione Alagnese
ValsesiaIn
Walser Gruppe Rima

con il patrocinio di

Comunità Montana Valsesia
Comune di Scopello
Comune di Varallo
MIUR - USR Piemonte Ufficio scolastico territoriale di Vercelli
Slow food Condotta della Valsesia
Touring Club italiano

con il sostegno organizzativo e finanziario di

ATL Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della Valsesia e del Vercellese
Comune di Campertogno
Comune di Carcoforo
Comune di Fobello
Comune di Mollia
Comune di Rima
Comune di Riva Valdobbia
Parco Naturale Alta Valsesia
Provincia di Vercelli

con il sostegno finanziario di

Distillerie Francoli (Ghemme)
Gelateria – Cioccolateria Frigidarium (Varallo)
Ponti (Ghemme)
Torraccia del Piantavigna Cantine in Ghemme

Comitato organizzatore

Sergio Del Bello (Centro studi e ricerche Archivio Bergamasco), Antonio Gonella (Circolo Culturale Baradello, Clusone), Giancarlo Maculotti (Circolo Culturale Ghislandi, Civate Camuno);
Hanzi Axerio (Walser Gruppe Rima), Roberto Fantoni (Gruppo Walser Carcoforo), Attilio Ferla (Comune di Riva Valdobbia), Miriam Giubertoni (Comune di Campertogno), Alessandra Iulini (Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Pastore” Varallo), Piera Mazzone (Biblioteca Civica Farinone Centa Varallo), Johnny Ragozzi (Gruppo Walser Carcoforo), Angela Regis (Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli), Marta Sasso (Pro Loco Scopello).

INDICE

Presentazioni

Marino Sesone

Johnny Ragozzi

Giancarlo Maculotti

La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione

Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

ATTI DEL CONVEGNO DI SABATO 24 SETTEMBRE 2011

La *sappa* e la *ranza*. Produzione alimentare e alimentazione in una valle alpina tra Medio evo e nuovo millennio

Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis e Marta Sasso

SESSIONE ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA NELLE ALPI: L'EREDITÀ TARDO-MEDIEVALE

Nelle terre della polenta, prima del granoturco

Giampiero Valoti

Prima della patata. Storia della rapa in Valle Camonica

Riccio Vangelisti

Il casoncello. Pasta ripiena delle Alpi

Silvia Tropea Montagnosi

L'uso dell'olio di noci nelle Alpi Occidentali

Marta Sasso, Alexis Betemps e Mina Novello

Le vie dell'alimentazione nelle Alpi: monasteri, ospizi e stazioni daziarie

Federica Fanizza

SESSIONE VARIAZIONI CLIMATICHE, MUTAMENTI DEMOGRAFICI E NUOVE OPPORTUNITÀ ALIMENTARI. DAL SEICENTO AL NOVECENTO

Tradizioni alimentari nell'oriente e nell'occidente dell'arco alpino

Mina Novello

Non di solo pane. Sapori e profumi nell'Ossola del Settecento

Paola Caretti

Il cibo quotidiano negli alpeggi dell'alta Valsessera

Mina Novello

A tavola in Lessinia

Ezio Bonomi

Il faticoso debutto della patata nel Biellese

Mina Novello

La patata in Valle di Scalve

Giampiero Valoti

L'era della patata in Val Canonica

Giancarlo Maculotti

Le mariconde di Prestine

Riccio Vangelisti

Gianina cucciniera delle Alpi

Silvia Tropea Montagnosi

Il consumo della lumaca in Valle Camonica durante l'età moderna

Luca Giarelli

Lo speck nella cultura gastronomica dell'arco alpino italiano

Alessandro Bonadonna, Mercedes David, Federica Antonietti, Giovanni Peira

Il regime alimentare dei contadini valdostani nella prima metà del Novecento

Alexis Betemps

Guerra e pane. L'alimentazione in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale

Angela Regis e Enrico Pagano

SESSIONE LE NUOVE CONTAMINAZIONI ALPINE

I formaggi d'alpeggio

Michele Corti

Il patrimonio gastronomico del lago d'Iseo tra valorizzazione e costruzione di un'identità locale

Irene Foresti

Cucina del territorio o cucina della tradizione?

Marta Sasso

Tradizione, innovazione e identità alpina

Edoardo Dellarole

GUIDA ALLE ESCURSIONI

Guida ad un'escursione in val Vogna. L'eredità tardo-medievale: allevamento e cerealicoltura in una valle alpina

Roberto Fantoni, Piero Carlesi e Attilio Ferla

Guida ad un'escursione in valle d'Otro

Roberto Bellosta

Guida ad un'escursione in val d'Egua. Le trasformazioni di un alpeggio medievale

Roberto Fantoni, Johnny Ragozzi e Marino Sesone

Escursione da Mollia a Campertogno. Mulini, torchi e fontane

Miriam Giubertoni

Fobello: la produzione alimentare tra tradizione e nuove contaminazioni alpine

Pro Loco Fobello

LE FIERE

La fiera di San Michele A Riva

Roberto Fantoni e Attilio Ferla

La fiera del bestiame di Scopello

Pro Loco Scopello

La festa della patata a Rima

Sergio Camerlenghi

LA CENA

Da oriente ad occidente, tra tradizione e rivoluzione. La cucina delle Alpi

Alessandro Orsi, Giorgio Anselmetti, Cristina Ghigher, Alessandra Iulini e Angela Regis

CATALOGHI DELLA MOSTRE

I libri sulla cucina delle Alpi

Comitato organizzatore

Mostra di acquarelli di Federica Giacobino

Pro Loco Fobello

Ringraziamenti

PRESENTAZIONI

L'alimentazione delle genti delle Alpi attraverso i secoli ha subito trasformazioni e radicali "rivoluzioni". Grandi cambiamenti si sono avuti con l'arrivo di specie vegetali provenienti dal Nuovo Continente che, più o meno velocemente, hanno dapprima integrato e poi soppiantato, per facilità di coltivazione e per la maggiore produttività o maggiore resa energetica, i prodotti fino ad allora base dell'alimentazione alle alte quote.

Nell'attuale società dell'omologazione si è invece diffuso il luogo comune che alimentazione in montagna sia sempre stata polenta e poco altro!

Nulla di più lontano dalla verità sia attuale che storica.

Grande merito alla rete degli Incontri tra/montani, ai ricercatori provenienti da tutto l'arco alpino, agli organizzatori valsesiani, per aver lanciato un sasso nello stagno e aver smosso le acque a favore di una riscoperta di prodotti, tipicità e particolarità a volte sepolte dai secoli o più semplicemente dimenticate, che sono, o possono divenire, importanti tasselli per la creazione di una nuova identità territoriale.

Un esempio è offerto dal vasto mondo dei prodotti caseari d'alpe: prodotti unici da valle a valle, da alpeggio ad alpeggio, da stagione a stagione, da razza a razza di bovino impiegata. Tutto questo si contrappone all'"omologazione del gusto" imposta dalla produzione industriale e dalla grande distribuzione commerciale a cui si è associata, negli ultimi anni, l'appropriazione di denominazioni tipiche di un territorio da parte della grande produzione di pianura da utilizzare quale falsa tipicizzazione. Questi processi depauperano la montagna e chi vive di montagna in modo corretto!

E' quindi benvenuto ogni tentativo di valorizzare ogni singola particolarità e tipicità di un territorio con una riscoperta, una rivalutazione ed una promozione della montagna che può solo fare bene ad aree di per se spesso marginali e marginalizzate.

Marino Sesone

Sindaco di Carcoforo

Quando ci è stato proposto di organizzare la XXI edizione degli Incontri Tra/Montani in Valsesia ho capito subito che poteva essere una bella occasione per far conoscere la mia valle alle persone di tutto l'arco alpino, accomunate dall'interesse per i temi riguardanti il passato, il presente e il futuro della montagna.

Ho capito subito che sarebbe stato un impegno non indifferente, ma sono state talmente tante le idee e le cose a cui abbiamo dovuto pensare, che due anni sono passati in fretta.

Nonostante le difficoltà di carattere organizzativo e burocratico, grazie all'impegno di molti e ai contributi concreti che abbiamo ottenuto, siamo riusciti a confezionare un programma molto vario, capace di raggiungere utenze molto differenziate, senza tralasciare la qualità valorizzando il territorio.

Stabilito l'argomento: "La cucina delle Alpi", è maturata pian piano l'idea di coinvolgere comuni e associazioni per creare un contorno al convegno che si sarebbe svolto a Carcoforo, che come già sperimentato nelle giornate di studio precedenti, offre, oltre al momento culturale, un ricco rinfresco di prodotti locali. Così, per la giornata successiva alla conferenza, sono state proposte manifestazioni già collaudate come la fiera di S. Michele di Riva Valdobbia, la fiera del bestiame a Scopello e la festa della patata a Rima. La cena all'Istituto alberghiero è stata pensata per accogliere i convenuti e la serata musicale per concludere in allegria la giornata dedicata al simposio.

Grazie alle riunioni fatte lungo il percorso, sono scaturite altre proposte, dall'area espositiva prevista sabato a Carcoforo, alla presentazione dei libri di cucina con una piccola mostra di libri su argomenti gastronomici che saranno proposte a Varallo durante la presentazione del convegno. Altri comuni hanno deciso di creare appositi eventi per la domenica in aggiunta a quelli già proposti. Ecco come sono nati il "piccolo sentiermangiando" a Fobello e la passeggiata tra le frazioni di Campertogno e Mollia. Grazie alla collaborazione di tutti sono state affinate tutte le proposte per arrivare ad offrire una manifestazione che riteniamo veramente allettante anche per la sua ricchezza di eventi tradizionali legati al territorio.

Durante il tragitto organizzativo non sono mancati i momenti di delusione che sono stati prontamente superati grazie a persone disponibili e attive.

Il nostro intento è stato quello di creare con il cuore una proposta per mettere in vetrina non solo l'arco alpino ma anche una Valsesia ricca di cultura e tradizione. Ci auguriamo di aver raggiunto lo scopo e di aver dato vita ad un'iniziativa coinvolgente e di aver gettato un seme oggi che, se ben coltivato, potrà dare frutti abbondanti domani.

Johnny Ragozzi

Presidente Gruppo Walser Carcoforo

Gli Incontri Tra/montani sono un'impareggiabile occasione di apprendimento. Si apprende e si conosce soprattutto attraverso il confronto. Il confronto porta a due aspetti fondamentali: somiglianze e differenze tra realtà che hanno gli stessi problemi di base. Chi riesce a seguire tutte le relazioni raccoglie elementi di grande interesse e stimoli in diversi campi del sapere: l'antropologia, la storia, la linguistica, l'organizzazione istituzionale, l'economia, la giurisprudenza, il costume, le tradizioni...

Nel caso della Valsesia il piatto è particolarmente ghiotto poiché, parlando di cibo, si ha la possibilità di tracciare la storia economica di una valle.

Il modello più completo che ci viene proposto è quello di Fantoni, Papale, Regis e Sasso. Lo chiamo un modello perché a mio avviso è da studiare ed imitare per riuscire a capire di più la storia di una valle e delle valli. Non in tutte le realtà alpine la ricerca è stata così completa ed esauriente (anche se, come in tutte le indagini vi è ancora parecchio da scoprire). Per essere più chiaro faccio un esempio: nella mia valle, la Valle Camonica, non abbiamo ancora nessuna idea di come si siano formati i paesi, di quando si sono creati i principali insediamenti, da dove venissero i colonizzatori, del perché si siano collocati a bassa, media o alta quota. Sappiamo che la storia delle Alpi è storia di dissodatori di terreni. Il toponimo ronco è diffuso non a caso in tutto l'arco alpino e sta a dimostrare che il recupero alla coltivazione di zone impervie, la necessità dei terrazzamenti, lo spietramento e il taglio dei cespugli invasivi è stata esperienza condivisa dalle marittime alle carniche. Ma non basta. Bisogna cominciare a mettere delle date, come hanno fatto Fantoni e collaboratori, e a capire come è avvenuto il processo e ad opera di chi. Non solo: è necessario mettere in relazione il clima con i tipi di coltivazione e vedere il perché alcuni prodotti sono diffusi in un luogo piuttosto che in un altro.

Anche il diffondersi di nuove tecnologie (pensiamo alla sostituzione della macina a mano con il mulino o alla produzione di assi con le segherie ad acqua) va datato e possibilmente attribuito a chi ne ha avuto il merito. Lo studio del cibo è sì la ricerca delle ricette, l'elencazione dei prodotti conosciuti e quindi degli ingredienti, ma non può prescindere dalla sequenza storica che permette di ricostruire i percorsi compiuti dalle sementi: la loro provenienza, la loro diffusione, la loro ibridazione.

Tutte le relazioni, a vario titolo, si occupano di queste questioni e ne aprono altre, ma dalla lettura dei testi risalta come in alcune realtà la ricerca sia in uno stadio più avanzato ed in altre sia ancora quasi tutta da compiere. Noi sappiamo che gli interrogativi che nascono dal confronto spronano coloro che vogliono capire meglio e crediamo che sia proprio per questo che gli ITM hanno anche questa volta centrato l'obiettivo.

Giampiero Valoti, parlando delle Valli bergamasche, traccia anche lui una linea del tempo che va dal sorgo, al miglio, al granoturco e mostra, anche a livello linguistico, come ci sia una continuità dalle *pultes* latine alla *polt* alla polenta. La *pult* o *polt* in alta valle Camonica era una polenta molto molle che si serviva con un buco in mezzo dove si metteva il miele. Proprio la sua analisi mi ha fatto sorgere un dubbio. Nei dialetti lombardi esiste l'espressione "pane sordo" che significa pane senza companatico. Nulla a che vedere con la sordità. La spiegazione che ho sentito fino a poco tempo fa era la seguente: pane *sordidus*, vale a dire di pessima qualità. Il pane dei poveri insomma. Non sarà invece che quel *sordidus* derivi invece da sorbo e sia diventato sordo nel tempo quando non si capiva più la vera origine della parola? L'effetto è lo stesso: sempre pane di bassa qualità. Ma alla luce di quanto sostenuto dal relatore mi pare molto più plausibile la derivazione dal cereale di antico uso.

La rapa, lo dimostrano ampiamente i diversi interventi (tra i quali quello di Riccio Vangelisti), era il tubero più usato in montagna prima dell'avvento della patata. Con la rapa si confezionavano diverse pietanze ed entrava persino in alcuni tipi di insaccato a base di carne. Dalla rapa derivano dei cognomi (Rava, Rave, Ravelli, Rapelli) e persino, pare, il nome dei ravioli che anticamente avrebbero avuto un ripieno a base di rape (cfr. Silvia Tropea Montagnosi).

Se si parla di carne il maiale la fa da padrone. Le mucche infatti erano allevate per il latte e mangiate solo se morivano per qualche malattia o per vecchiaia. La carne dei popoli alpini è quella del maiale. Anche quella delle pecore e delle capre non era così usata come si potrebbe pensare. I castrati di pecora e di capra erano fonte di reddito sicuro per i pastori ma venivano venduti ai ricchi o usati per pagare l'affitto dei pascoli, ma difficilmente finivano sulla tavola degli allevatori se non sotto forma di berna o bergna (dal latino *perna*, coscia), la carne essiccata al sole ma quasi sempre ricavata da pecore ferite o ammalate. Peccato che non si sia parlato del caso a parte di Corteno Golgi e della sua tradizione di allevamento di una pecora autoctona da

carne per produrre il *cuiz*, ma dal convegno, pur ricchissimo, sono necessariamente rimaste fuori numerose esperienze originali.

E allora la fantasia nella confezione e conservazione del maiale come nel caso dello *spek* e dello *spack* descritto da Bonadonna, David, Antonietti e Peira) e di altri mille prodotti ricavati dai suini.

Altro capitolo è quello della caseificazione e delle tradizioni di conservazione del latte, su cui si è soffermato Michele Corti. La creatività contadina e le diverse circostanze hanno dato vita ad un'infinità di prodotti che oggi, in epoca di forte omologazione indotta dall'industria, si stanno estinguendo di pari passo con la cultura contadina. E' per questo che lo sforzo non sta solo nel recupero della memoria in un grande museo etnografico, ma sta nel capire quali sono gli spazi di sopravvivenza di una tradizione quasi estinta. A nessuno sfugge come il problema non possa che essere politico-culturale.

I confronti con Trentino, la Val d'Ossola, la Lessinia arricchiscono ogni pagina di curiosità e di novità. Non mancano i proverbi, citati da Ezio Bonomi, che mi pare si ritrovino in tutte le valli con poche varianti se non quelle della pronuncia.

Gli atti non solo tracciano una sommaria storia del cibo, ma diventano anche l'Artusi degli Incontri Tra/montani. Sono decine infatti le ricette proposte e non mancherà chi le vorrà sperimentare anche in luoghi diversi dal paese d'origine.

Giancarlo Maculotti

Coordinatore degli Incontri tra/montani

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

Roberto Fantoni¹, Sergio Del Bello², Giancarlo Maculotti³ e Johnny Ragozzi¹

¹ Gruppo Walser Carcoforo, ² Centro Studi e Ricerche Archivio Bergamasco, ³ Circolo Culturale Ghislandi (Cividate Camuno)

GLI INCONTRI TRA/MONTANI

Il gruppo Incontri Tra/Montani (ITM), nato nel 1990 dall'unione di alcune associazioni culturali dell'arco alpino, organizza regolarmente dal 1990, in diverse località delle Alpi, incontri di studio dedicati a temi connessi alla frequentazione storica della montagna e alle sue prospettive future:

1990 Gardone Val Trompia (Brescia) *Alla ricerca di un'identità culturale delle vallate alpine;*

1991 Sonogno Valle Verzasca (Canton Ticino, Svizzera) *La costituzione dell'ambiente montano;*

1992 Pieve di Bono (Trento) *Dal comune rurale al comune moderno;*

1994 Cividate Camuno - Lozio (Brescia) *Il turismo culturale nelle Alpi. Le prospettive del turismo culturale nelle vallate alpine;*

1995 Malè (Trento) *L'impatto del turismo di massa sull'ambiente umano nelle valli alpine;*

1996 Tirano (Sondrio) *Valli alpine ed emigrazione;*

1997 Gaverina Terme (Bergamo) *Identità delle popolazioni montane tra memoria, isolamento e trasformazione;*

1998 Montereale Valcellina (Pordenone) *La memoria come storia. La memoria come risorsa;*

1999 Poschiavo (Grigioni, Svizzera) *I problemi di comunicazione tra le valli alpine e le nuove opportunità offerte dall'informatica;*

2000 Chiavenna (Sondrio) *Luoghi di incontro e di convivialità nelle Alpi: i crotti di Chiavenna*

2001 Acqua Calda (Valle di Blenio - Svizzera) *Le Alpi: l'utopia del parco. Il parco dell'utopia;*

2002 Dimaro - Malè (Trento) *La montagna, l'uomo, il sacro. La religiosità nelle valli alpine dalla tradizione alla globalizzazione;*

2003 Clusone (Bergamo) *I giochi della tradizione alpina;*

2004 Längenfeld - Öztal (Tirolo, Austria) *Agricoltura e pastorizia in montagna;*

2005 Condino (Trento) *Recupero dell'artigianato nelle valli alpine: occasione di sviluppo o finzione turistica?*

2006 Costa Valle Imagna (Bergamo) *Insedimenti rurali e cultura del paesaggio;*

2007 Carnia (Udine) *Formazione, Informazione e Lavoro: quale possibile sviluppo per i giovani in montagna;*

2008 Valle Camonica (Brescia) *Stregoneria ed intolleranza dai roghi medioevali ad oggi;*

2009 Santo Lucio di Coumboscuro (Cuneo) *La scuola nelle terre alte e nelle minoranze linguistiche;*

2010 Giazza - Selva di Progno (Verona) *Il valore culturale delle lingue e dei dialetti nelle valli alpine.*



Fig. 1 – Il logo della manifestazione, tratto da un acquarello di Federica Giacobino.

IL CONVEGNO “LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE”

La XXI edizione degli Incontri tra/montani, dedicata alla “cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione”, si è svolta in Valsesia dal 23 al 25 settembre 2011 (fig. 2).

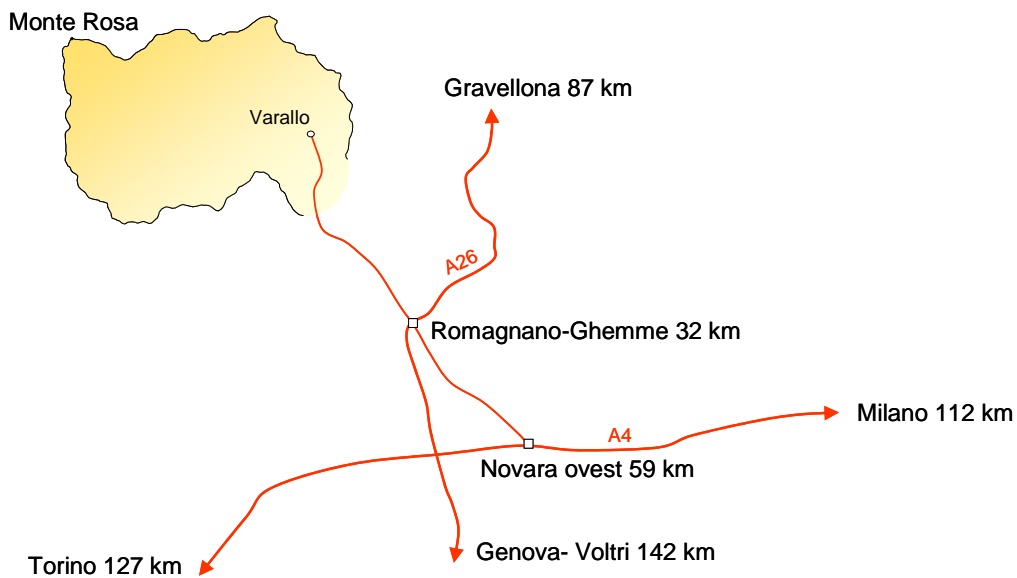


Fig. 2 – La Valsesia, ubicata nel cuore delle Alpi centro-occidentali

Al convegno sono state associate, in diverse località della Valsesia, escursioni con visite a musei e partecipazione ad attività agro-pastorali, degustazioni di prodotti alimentari e cene con proposte gastronomiche differenziate nello spazio

e nel tempo, mostre di libri e di acquerelli, rassegne agro-alimentari (fig. 3).
Di seguito è riportato il programma del convegno.

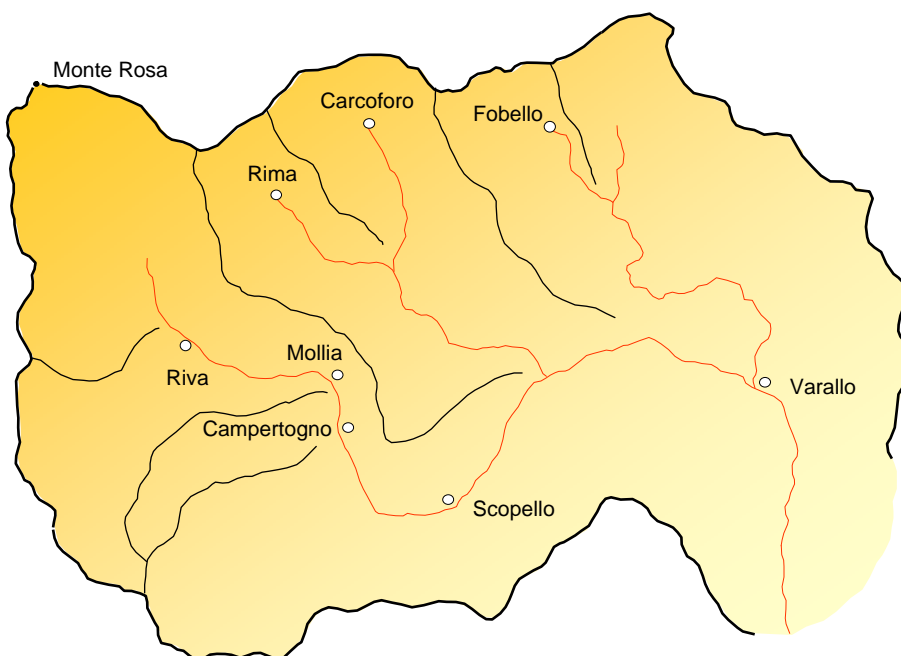


Fig. 3 – Le località valesesiane in cui si sono svolte le manifestazioni della XXI edizione degli Incontri tra/montani

VENERDÌ 23 SETTEMBRE

Varallo

Palazzo d'Adda

- 18.00 apertura della XXI edizione degli Incontri Tra/Montani
saluti di enti ed associazioni
Sergio Del Bello: *Gli Incontri tra/montani*
Johnny Ragozzi: *La XXI edizione degli Incontri tra/montani*
- 18.30 Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis, Marta Sasso: *La sappa e la ranza. Produzione alimentare e alimentazione in una valle alpina tra Medio evo e nuovo millennio*
- 19.15 Inaugurazione della mostra di libri *La cucina delle Alpi*
- 19.45 Presentazione di libri sulla cucina delle Alpi
Paola Caretti, *Antiche ricette ossolane*
Federica Giacobino ed Eugenio Pol, *La cucina contemporanea di montagna; In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna*
Sandro Orsi, *I libri sulla cucina valesiana dell'istituto Alberghiero "G. Pastore" Varallo*

Istituto Alberghiero "G. Pastore" Varallo

- 20.30 Cena: *Da oriente ad occidente, la cucina delle Alpi: Carnia, Valtellina e Valsesia*

SABATO 24 SETTEMBRE 2011

Carcoforo

Centro polivalente Trasinera

- 9.00-18.00 Esposizione agro-alimentare valesiana
Rassegna dell'attività editoriale delle associazioni aderenti agli ITM

Convegno *La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*

- 9.00 apertura dei lavori
saluti di enti ed associazioni
Giancarlo Maculotti: *Gli Incontri tra/montani*
Johnny Ragozzi: *La XXI edizione degli Incontri tra/montani*
Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis, Marta Sasso: *La cucina delle alpi tra tradizione e rivoluzione. Il laboratorio valesiano*
- 10.00 ***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*
- 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*
- 13.00 degustazione gratuita di prodotti alimentari valesiani
- 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: *Guerra e pane. L'alimentazione in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale.*
- 15.40 ***Le nuove contaminazioni alpine***
Michele Corti: *I formaggi d'alpeggio*
Irene Foresti: *Il patrimonio gastronomico del lago d'Iseo tra valorizzazione e costruzione di un'identità locale*
Marta Sasso: *Cucina della tradizione o cucina del territorio?*
Edoardo Dellarole: *Tradizione, innovazione e identità alpina*
- 18.00 – 21.00 Tre ore di libertà per visitare la valle (o i suoi ristoranti)

Varallo, Scuderie di Palazzo d'Adda

- 21.00 *La musica delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*
musiche e danze delle Alpi centro-occidentali con il gruppo musicale *Farfadet*,
trio strumentale valesiano, che propone un repertorio di musiche d'ascolto e da ballo dell'area piemontese,
occitana e franco provenzale: Sara Milanolo (fisarmonica), Simone Stefan (cornamusa e flauto traverso) e
Damiano Valloggia (violino e percussioni).
Degustazione gratuita di grappe valesiane (Distillerie Francoli, Ghemme) con cioccolato (gelateria
Frigidarium, Varallo).

DOMENICA 25 SETTEMBRE

Varallo riunione organizzativa dei rappresentanti delle associazioni aderenti agli ITM.

Scopello Fiera del bestiame

- 9.00 Transumanza e arrivo delle mandrie e delle greggi.
10.00 Passeggiate a cavallo, giri in carrozza, visita dei recinti, dimostrazioni di tosatura delle pecore.
assaggio e vendita di prodotti agro-alimentari valesiani.
12.30 Pranzo sotto il tendone con la tradizionale trippa cotta nei pentoloni all'aperto e bollito col bagnetto.
16.00 Spazio ai bambini con le merende di montagna.

Mollia-Campertogno Escursione da Mollia a Campertogno: mulini, torchi e fontane.

- 9.30 Visita dal mulino di Piana Fontana (Mollia) (972 m).
10.00 Escursione da Mollia (882 m) a Campertogno (820 m)
attraverso le frazioni Rusa, Otra, Carrata e Tetti con tappe eno-gastronomiche.
Durante la giornata saranno visitabili la chiesa parrocchiale e il suo museo.

Riva Valdobbia Escursione in val Vogna: L'eredità tardo-medievale: allevamento e cerealicoltura in una valle alpina

- 9.00 partenza da Ca di Janzo (1342 m)
S. Antonio (1381), Peccia (1504 m), Piane (1434), Selletto (1537)
Rabernardo (1520 m); visita al museo etnografico
13.00 rientro a S. Antonio.
10.00 – 17.00 Fiera di San Michele.

Fobello La produzione alimentare tra tradizione e nuove contaminazioni alpine.

- 10.30 Visita guidata al caseificio la Giuncà.
12.30 Degustazione di prodotti locali tra le vie di Fobello.
Mostra di acquarelli di Federica Giacobino.
Durante la giornata saranno visitabili il Museo Lancia, Il Museo del Puncetto e il Museo Carestia-
Tirozzo.

Rima Festa della patata

- 10.00 - 17.30 Esposizione di prodotti agro-alimentari valesiani.
10.00 Conferenza Una proposta di turismo sostenibile: progetto l'alpeggio servito
Università di Torino, GAL Terre del Sesia
12.00 *buffet* in piazza con degustazione di piatti tipici a base di patata.
15.00 gara di raccolta delle patate.
Durante la giornata saranno visitabili gli edifici religiosi, le case in legno e i musei del paese.

IL SITO WEB

Al tema della XXI edizione degli Incontri tra/montani è stato dedicato il sito 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 (fig. 4). La provenienza nel periodo di maggior afflusso (gli ultimi venti giorni prima del convegno, indicano chiaramente un accesso prevalente per imputazione diretta dell'indirizzo (fig. 5). Il raggiungimento del sito per re-

indirizzamento da altri siti indicano una provenienza da *social network*, da siti istituzionali nazionali (CAI e TCI) (fig. 6).

Il sito verrà mantenuto attivo ma si trasformerà in un portale sulla cucina delle Alpi e la sua promozione avverrà cercando di incrementare l'afflusso per re-indirizzamento da portali di montagna e di cucina.

Dal sito è infine possibile scaricare gli Atti del convegno.

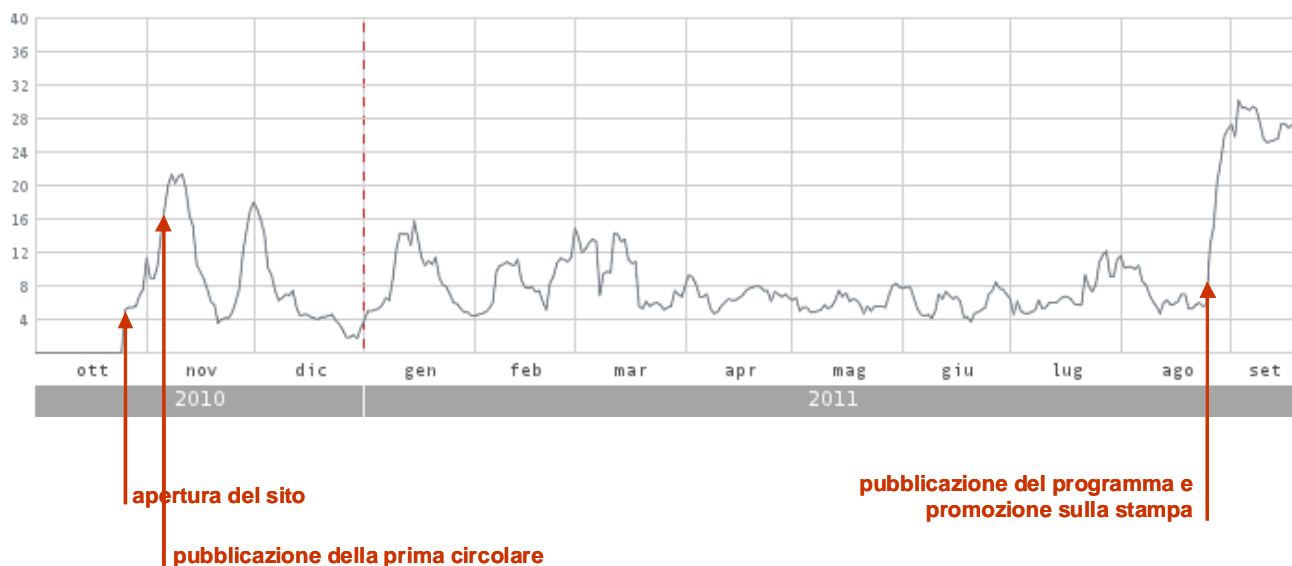


Fig. 4 – Andamento del numero di visite al sito dall'apertura al 22 settembre 2011



Fig. 5 – Tipologie di accesso al sito nei 20 giorni che hanno preceduto il convegno.

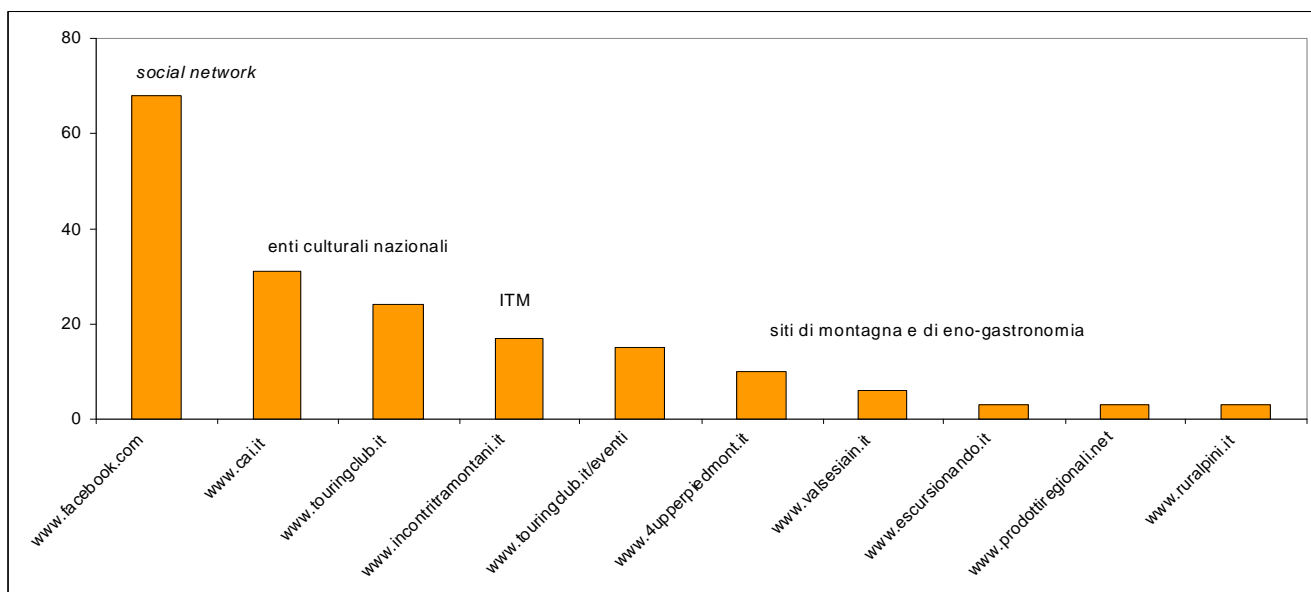


Fig. 6 - Provenienze al sito da altri siti web nei 20 giorni che hanno preceduto il convegno.

GLI ATTI DEL CONVEGNO

Questo volume raccoglie 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 stati inseriti gli articoli delle relazioni presentate in aula e altri testi preparati solo per il volume.

Una versione e provvisoria degli atti è stata pubblicata nel sito www.cucinadellealpi.it il 20 settembre, prima dell'inizio della manifestazione. Questa edizione, che accoglie modifiche e aggiornamenti inviati dagli Autori dopo lo svolgimento del convegno, viene pubblicata a pochi mesi di distanza dalla diffusione della versione provvisoria. In questa versione sono stati inseriti anche alcuni articoli brevi relativi all'introduzione della patata nelle diverse valli alpine, inviati da alcuni Autori in seguito ad una richiesta avanzata durante le discussioni in sede congressuale.

Negli ultimi decenni è cresciuta la consapevolezza che anche nel settore agro-alimentare la marginalità alpina da problema possa diventare

risorsa. La rivalutazione di questa marginalità non può però appiattirsi su un modello alpino globalizzato. La valorizzazione della marginalità alpina può avvenire solo attraverso la riscoperta delle peculiarità di ogni valle.

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*).

