

CAMOGLI

La sagra del pesce

Si svolge domenica nella piazzetta del porto di Camogli (Ge) la tradizionale sagra del pesce con la frittura del pesce azzurro nella maxi-padella



PERUGIA

Porchettiamo 2010

Da domani a domenica a Gualdo Cattaneo (Pg) la piazza e le strade del borgo umbro ospiteranno le porchette di ogni regione italiana, tutte con piccoli angoli di ristoro per il consumo dei panini.



POTENZA

La sagra del sambuco

Si svolge sabato a Chiaromonte (Pz) l'VIII Sagra del Sambuco, l'obiettivo è la promozione, la tutela, la valorizzazione e la diffusione del sambuco con il Marchio del Parco del Pollino



I PIACERI DELLA TAVOLA E DEL VIAGGIO

I consigli di Slow Food

info@slowfood.it



I costumi
Ragazze walsers nei tradizionali costumi a Fobello uno dei comuni del parco dell'Alta Valsesia

antiche baite in pietra. Il vanto dei sentieri del parco, però, è un altro tipo di architettura, ben più antica: quella realizzata sulla roccia dagli antichi ghiacciai, i cui movimenti hanno modificato sensibilmente il paesaggio valesiano, creando ad esempio le spettacolari Marmitte dei Giganti. Da Alagna parte uno dei pochi sentieri glaciologici d'Italia, che termina proprio all'Alpe Fun d'Ekku, faccia a faccia con gli imponenti ghiacciai. Glaciazioni e cime impervie: l'Alta Valsesia si direbbe un ambiente più favorevole ad aquile e stambecchi che agli uomini. Eppure ci fu chi seppe sfruttare al massimo queste condizioni estreme, già nel Medioevo. Si tratta dei walsers, coloni di origine germanica, provenienti dal Vallese, che valicarono le Alpi e si stabilirono a Sud del Monte Rosa tra il 1200 e il 1300. Riuscirono a coltivare cereali anche a quote molto elevate, e costruirono abitazioni dalla struttura sorprendente: distribuite su tre piani, contenevano casa, stalla e granaio, ed erano circondate al primo piano da un ampio loggione in cui stavano a essiccare fieno, segale e canapa. I walsers sfruttavano con perizia i materiali dei boschi, cioè pietra, usata a secco per i basamenti, larice per le travi e abete per i tavolati. L'aspetto finale delle loro case è di grande eleganza, oltre che di funzionalità, secondo criteri sorprendentemente moderni. Nel centro di Alagna e delle sue frazioni i loggioni fioriti di gerani sono molto diffusi, e a Pedemonte c'è un museo che ricostrui-

tra vette e rifugi si scoprono nidi di aquilotti, sentieri glaciologici e architetture di pietra

sce con ricchezza di dettagli un'intera abitazione del '600. Pressoché autosufficienti, i walsers riuscirono a limitare al massimo i contatti con le popolazioni del fondovalle, e continuarono a parlare la propria lingua d'origine, il titsch. Dialecto di origine alemannica, che conserva arcaismi singolari, riscontrabili solo in queste zone, il titsch risuona ancor oggi nei discorsi di alcuni anziani di Alagna e Rimella, ed è studiato e tutelato. La cultura e il sentimento comunitario di questi coloni venuti dal Nord hanno resistito nei secoli: i loro discendenti di tutta Europa si radunano ogni tre anni nello spettacolare Walsertreffen, che nel 2007 si è svolto proprio ad Alagna, e quest'anno sarà nel Liechtenstein.

Senza attendere il grande raduno, l'atmosfera walsers si può rivivere anche sul palato: alcune ricette valesiane, come la zuppa Milchbangadu, fatta di cipolla, pancetta, castagne, riso, latte e burro, o la Walisschuppa, fatta di brodo e strati di pane nero e toma, denunciano la loro origine nel nome e negli ingredienti. Ma, oltre alle saporite trote del Sesia, fatte fritte o con erbe montane, la specialità gastronomica della valle, che la rende famosa anche nel resto d'Italia, è la toma. Da mangiare fresca o stagionata, o fatta fondere nelle miasce (specie di crêpe con farciture salate o dolci), si possono scoprire i segreti della sua lavorazione artigianale al caseificio di Roj a Fobello, altro centro visita del parco naturale.

INDIRIZZI
WWW.PARCOALTAVALLESIA.IT 0163/54680;
CORSO ROMA 35, VARALLO SESIA

In cantina

PAOLO MASSORBO

Una barbera con il salame



CARLINDEPAOLO
SAN DAMIANO D'ASTI (AT)
FRAZ. GORZANO, 238/A
TEL. 0141983833
UNA BOTTIGLIA DI BARBERA D'ASTI SUPERIORE "AD LIBITUM" 2007: EURO 12

Che idea: vendere una bottiglia di Barbera con un salame. A patto che il salame sia quello della trattoria San Pietro di San Damiano d'Asti, che ho assaggiato dai CarlindePaolo. E li ho immaginato il mio don Borio che era ancora a Masio e andava al bar a incontrare la gente che nel dopoguerra ricostruiva un paese. Anche la Barbera è una civiltà: me lo ha ricordato l'entusiasmo di questi giovani fratelli astigiani, Giancarlo (31 anni) e Davide (26), eredi di una dinastia di vignaioli (siamo alla quarta generazione) che da oltre un secolo vivono in questo paese tra Monferrato e Roero. Senza indugi, poco più che maggiorenni (era l'anno 2000) hanno preso in mano l'attività di famiglia: trenta ettari vitati tra proprietà e affitto (100 mila le bottiglie), dedicandola fin dal nome agli avi (Carlin e Paolo). E la filosofia della loro azienda è questa continuità che presto (ne sono certo) vedrà sulla scena anche i due fratelli minori. Stupisce davvero la loro Barbera d'Asti «Cursus Vitae», già muscolosa ed elegante quella appena imbottigliata (freschezza, tannicità, equilibrio ho segnato sul mio taccuino), mentre quella della vendemmia 2008 rivela ora, e dopo un affinamento utile in bottiglia, il suo carattere di viola macerata. Nasce dopo lunghi diradamenti in vigne di oltre mezzo secolo e viene vinificata solo in acciaio. La versione Superiore, denominata «Ad Libitum» esprime invece, nel millesimo 2007, un bel colore porpora e un gusto avvolgente che persiste grazie all'elevazione delle botti, grandi e piccole. Fanno anche un Monferrato Dolcetto e presto uscirà un rosso da uve croatina, che in questo angolo di Piemonte ha il suo habitat, per diventare Cisterna d'Asti Superiore. Vivace e fresco è invece il Piemonte Bonarda. L'anno scorso hanno presentato i loro vini a New York, quest'anno al Vinitaly, ma segnatevi la data del 21-22-23 agosto: faranno una grande festa per i loro 10 anni, e non mancherà il salame, la musica, la voglia di vita. Bella gioventù: risorsa e riscossa della Barbera che verrà. Farete ancora tanta strada, perché nel vino - si sente - ci avete messo dentro il cuore.

In Val Sesia ballano gli ultimi walsers

Nel parco sotto il Monte Rosa case e tradizioni germaniche

La trota in gelatina e la coda disossata

Oltre i 1300 metri d'altezza, Pier Aldo Manetta gestisce il ristorante di cui ha saputo negli anni mantenere alta la qualità, affidando oggi la cucina al figlio Alberto. Il menù varia spesso e si compone di tre antipasti, due primi, due secondi e i dolci. Di solito non mancano la trota (in gelatina, in tartare affumicata dal titolare), i salumi valesiani come la mortadella di fegato e il salam d'la duja. Si alternano sformati di ortaggi, l'insalata di toma fresca, la terrina di gorgonzola e fichi, la milanese con cipolle caramellate. Quando fa freddo, trippa con fagioli di Saluggia e cotichino nel Barbera. Tra le paste fresche di casa, gli agnolotti, i tagliolini con ragù di salsiccia, gli strigoli con la fonduta di tome, la polenta carcoforese. Si prosegue con muscoletti alla cremolada, faraona, coda disossata al vino rosso, cosciotto di maialino. Il carrello dei dolci presenta sia i classici sia dessert di fantasia. Un elogio ai formaggi con uno strepitoso salagnun (toma fresca impastata con sale, pepe e cumino), tome di diverse stagionature e caprini locali. La scelta dei vini è fra oltre 200 etichette che privilegiano i grandi piemontesi. Prezzi: 29-40 euro vini esclusi.

A cura di Paola Gho

SCOIATTOLO, VIA CASA DEL PONTE 3 B, CARCOFORO (VC), TEL. 0163-95612, CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ, MAI D'ESTATE E FESTIVI

Le miche di montagna e il pan di segale

In Valsesia *vulaiga* indica quel frullo sottile della prima neve, i fiocchi che volteggiano in aria e sembra non cadano giù, come la farina o la cenere del forno a legna. E Vulaiga da tempo è diventato il soprannome di Eugenio Pol, ormai leggendario fornaio di Fobello (via Rizzetti 22, tel. 0163-55901). Prima di avviare il suo laboratorio quassù, è stato cuoco a Milano (dov'è nato) e a Varallo Sesia, imparando i segreti della cucina da celebri chef quali Aimo Moroni, Olivier Roellinger, Marc Veyrat. L'insoddisfazione per la qualità del pane lo ha spinto a studiare e a interessarsi di tutto ciò che concerne l'arte bianca. Oggi, Eugenio prepara le sue specialità utilizzando il lievito madre, avvalendosi di farine biologiche macinate a pietra e di acqua di montagna batteriologicamente pura. Ottiene così un prodotto genuino e facilmente digeribile, di grande pezzatura e di lunga durata, nel nome della tradizione e della qualità: micche di montagna (con farina di farro e olio extravergine di oliva toscano), pane di segale, pane di kamut alle erbe montane (carvi, achillea, menta, origano selvatico, coriandolo), pane alle noci e il pane della vendemmia, impastato con uva biologica fresca.

Angelo Surrusca

osterie d'Italia

luoghi del gusto

