

Da Mergozzo alla Valle Antrona, ricette tramandate da secoli

Tra sagre e prodotti tipici, il fascino della cucina povera

Dai funghi alle fragole: il settore incide per il 10-15% sul turismo tra laghi e valli del Vco

«**N**on abbiamo ancora la forza di altri territori del Piemonte, penso ad esempio alle Langhe, dove l'elemento dell'enogastronomia è da solo motivo trainante per il turismo; ma senza dubbio nel Distretto turistico dei laghi l'enogastronomia non manca e diventa componente aggiuntiva di un sistema più ampio». È questa la prima fotografia che il presidente del Distretto, Antonio Longo Dorni, scatta guardando al tema del turismo enogastronomico sui nostri laghi e nelle nostre valli. Se, dunque, non si può parlare di uno specifico turismo enogastronomico, è pur vero che nel Vco e nell'Alto Novarese non manca

suo complesso. Un discorso a parte spetta al pesce. La pesca ora è praticata a livello professionale da poche persone. Il pescato spesso viene sfruttato altrove, entrando a far parte della carta di menù di ristoranti della Svizzera, ad esempio. Qualcosa però sul territorio si muove, come dimostra il movimento "Gente di lago" nato da un'idea dello chef stellato **Marco Sacco** del **Piccolo lago** di Mergozzo. «L'interesse per la cucina di lago esiste, solo che ancora fatica a decollare. La volontà di **Marco Sacco** a seguire questo percorso è importante e può diventare motore di traino per tutto il settore, turismo compreso», conclude Longo Dorni.

che da secoli si tramanda. Alla fine di luglio – sarà così anche quest'anno, domenica 30 – sul lungolago i contradaiooli di Riva prepareranno il risotto benedetto di Santa Marta. Si tratta di un'antica usanza che richiama il gesto di accoglienza e carità che un tempo compievano i membri della locale Confraternita nei confronti dei poveri e dei pellegrini. La preparazione e la distribuzione del risotto in piazza richiamano da sempre numerosi turisti, curiosi di assistere a questo rito secolare.

I FRIGAI, CUCINA POVERA DEI WALSER

A Ornavasso, invece, il Primo Maggio in occasione della festa dei Leponti e dei

niente altro. I frigai sono da mangiare con il "lac" e la "grema", latte e panna».

PASTA E BAJAN E SUPA DA MAGAR

«Il turismo sostenibile di montagna spesso è costituito da persone di una certa cultura, che apprezzano e desiderano conoscere le particolarità della cucina locale», afferma Longo Dorni. Cucina che principalmente è povera e si basa su quanto ogni famiglia coltiva o alleva. È il caso della "Pasta e bajan", piatto tradizionale delle valli ossolane, a base di pasta, fagioli piattoni, formaggio nostrano e pancetta. Oppure della "Supa da magar", piatto tipico di Viganella, in Valle Antrona. Qui a tramandarne la ricetta

no prodotti della buona tavola che richiamano l'attenzione dei visitatori.

«Da alcune stime non ufficiali posso dire che il turismo enogastronomico sul nostro territorio incide tra il 10 e il 15% sul totale degli afflussi annuali – spiega Longo Dorni. – Sicuramente la ricerca di prodotti tipici richiama turismo e da noi si aggiunge a percorsi già strutturati, soprattutto nelle valli di montagna, dove già esistono forme di turismo religioso o di turismo sostenibile, così come non mancano esempi sulle sponde dei laghi, dove accanto alla visita delle isole o dei giardini vi è interesse anche per la cucina locale».

E così salumi, formaggi, dolci e vini danno una spinta aggiuntiva al turismo nel

SAGRE A TEMA

In particolare, a trainare il settore del turismo enogastronomico sono le valli, con sagre e feste a tema, concentrate soprattutto in autunno e primavera. Ce n'è per tutti i gusti e per ogni palato dai funghi alle mele, passando dalle fragole ai mirtili, al cioccolato.

Esistono anche eventi a tema di forte richiamo, come la sagra della patata di Montecrestese o quella dell'uva di Masera, e rassegne enogastronomiche che abbracciano tutti i prodotti locali: tra queste primeggia Gustus, evento di forte richiamo con 3-4mila presenze a settembre a Mergozzo.

E sempre sulle sponde del lago di Mergozzo, merita un accenno un evento

Walser, a tornare in auge sono le antiche ricette delle genti walser, per la felicità delle oltre settemila persone che visitano cortili e vie del paese.

A tramandarle sono rimasti ormai in pochi. Tra questi vi è la signora Libera Marchesi, custode della ricetta dei "Frigai", piatto povero della cucina locale. «Nel paiolo metto per ogni persona un mestolo di acqua e aggiungo sale quanto basta - ci racconta. - Quando bolle aggiungo, per ciascuna persona, due mestoli di farina gialla nostrana passata nel forno prima di essere versata tutta insieme nell'acqua del paiolo. Comincio a mescolare e continuo lasciandoli cuocere per un'ora senza aggiungere

ta è la signora Paola Ghensi, che in una pentola fa soffriggere le cipolle con abbondante olio d'oliva e aggiunge i fagioli lessati. «Poi - ci spiega - bisogna aggiungere un litro e mezzo d'acqua fredda e un pezzettino di dado vegetale. Portare a ebollizione il tutto e cuocere per circa sette minuti. Nel frattempo affettare il pane e inserirlo in una pirofila, alternando uno strato di pane con uno strato di formaggio a dadini e il formaggio grattugiato fino a completo esaurimento degli ingredienti. A questo punto bisogna inzuppare il tutto con il composto di fagioli e cipolle precedentemente preparato fino a coprire il tutto. Lasciare riposare per qualche minuto, e servire caldo».

Francesco Rossi