

Cultura e Spettacoli

CULTURASPETTACOLI@ECO.BG.IT
www.ecodibergamo.it

In montagna la storia si fa in cucina

Valle Imagna. Un viaggio enogastronomico tra i prodotti dal Trentino al Piemonte alla scoperta delle tradizioni. Cinque incontri alla Bibliosteria di Cà Berizzi. Il via il 4 marzo con Valsugana e Lagorai. In progetto anche un film

PINO CAPELLINI

A lungo le valli alpine sono state considerate ambienti chiusi, con pochi contatti con l'esterno. Un isolamento che - si diceva - si rifletteva su culture, consuetudini, tradizioni. Ignorando che ogni valle ha una sua tipicità arricchita nel tempo dagli scambi, dai contatti con altri popoli, dai passaggi di viandanti, di carovane, di pellegrini. Una identità che ancora oggi, pur nelle profonde trasformazioni che si riscontrano nell'ambiente e nei modi di vivere, è ancora ben presente. Tesori che si svelano anche attraverso la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di queste terre e del loro patrimonio gastronomico. Un patrimonio che ha corso il rischio di essere dimenticato di fronte alla omologazione del gusto: mai come oggi si avverte l'esigenza di portarlo in superficie e di farlo conoscere.

Gli appuntamenti

È l'obiettivo, ma non l'unico, del progetto «Cucina delle Alpi» messo a punto dal Centro studi Valle Imagna e dal Festival del pastoralismo nell'ambito di una serie di incontri enogastronomici che avranno luogo alla Bibliosteria di Cà Berizzi a partire da sabato 4 marzo. In tutto gli incontri saranno cinque e spazieranno tra i prodotti e le cucine di altrettante valli alpine, dal Trentino al Piemonte secondo uno schema ben preciso. Si inizia alle 18 con la presentazione degli ospiti, delle produzioni e delle attività del territo-

«Cucina delle Alpi» è ideato da Centro studi Valle Imagna e dal Festival del pastoralismo

rio; alle 20 cena con i prodotti agroalimentari dell'area, illustrati dal cuoco regionale. Il costo di ogni serata è di 30 euro; a chi partecipa all'intero ciclo viene offerta una cena gratuita (120 invece di 150 euro), mentre un volume omaggio andrà a chi prenderà parte ad almeno 4 cene. Il primo appuntamento è riservato alle tradizioni agroalimentari della Valsugana e Lagorai. Ospite d'onore Luigi Montibeller, del ristorante «Alle Pozze», la cui cucina è un «inno alla biodiversità» di queste terre, ricche di pascoli e di pastori. Montibeller - dice Silvia Tropea Montagnosi, esperta di cucina, di storia del gusto e di antiche ricette - coltiva molte delle materie prime utilizzate per preparare i suoi piatti confezionati con prodotti locali: «Tutto quello che propone ha il profumo della tradizione». Sarà presente Laura Zanetti, fondatrice della Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai, che conosce a fondo la vita delle sue montagne, le trasformazioni degli ultimi decenni, con le fragilità e le infinite potenzialità delle terre alte. Ben rappresentate dalla cucina di Montibeller e dai prodotti che utilizza tra cui, oltre al latte, al burro e ai prodotti di malga del Lagorai, patate, cereali e legumi, asparagi selvatici ed erbe aromatiche.

Ogni 15 giorni

Gli incontri non saranno un semplice pretesto per sedersi a tavola e degustare piatti. La proposta - sottolinea la presentazione - ha come obiettivo rafforzare il senso di appartenenza delle identità locali verso la passione per il lavoro della terra, la costruzione di prodotti agroalimentari e le storie di uomini e ambienti di ieri e di oggi. Gli incontri avranno una cadenza quindicinale presentando ogni volta una diversa realtà dell'arco alpino con la partecipazione di



Il complesso di Cà Berizzi a Corna Imagna



Luigi Montibeller del ristorante «Alle Pozze» di Monte Di Mezzo (Tn)



La Bibliosteria di Cà Berizzi

allevatori, agricoltori, amministratori e personaggi. Aggiunge il direttore del Centro studi Antonio Carminati: in questo modo verranno presentati i diversi contesti locali così da far conoscere antiche e nuove esperienze nel mondo della produzione e commercializzazione di prodotti artigianali di qualità provenienti dalle aree montane. Cà Berizzi non è alla prima iniziativa del genere. Lo scorso anno erano state presentate le cucine contadine e pastorali della valle del Belice in Sicilia, della Val Vibrata in Abruzzo e della montagna genovese. Ora l'attenzione viene concentrata sulla cucina e l'identità alpina, seconda tappa di un programma di un percorso che prevede altri due cicli: uno sulla Lombardia orientale nell'anno della Regione europea della gastronomia, il secondo sulle regioni italiane.

Le identità

Obiettivo di questa nuova proposta - scrive Michele Corti, docente universitario, ideatore, tra l'altro, del Festival del pastoralismo - è di rafforzare il senso di appartenenza e di identità locali attraverso la passione per il lavoro della terra, la costruzione di percorsi agroalimentari e le storie di uomini e ambienti di ieri e di oggi. Con la rassegna della «Cucina delle Alpi» il Centro studi intende fare tesoro delle esperienze raccolte, facendo memoria delle storie umane e professionali dei diversi protagonisti da divulgare poi attraverso un libro sul cibo e sulle tradizioni agroalimentari dell'arco alpino. È in progetto anche la realizzazione di un film.

E così nella cornice di scaffali della Bibliosteria di Cà Berizzi accanto a tanti antichi libri in un angolo della Valle Imagna che in molti stanno riscoprendo, sui tavoli compariranno piatti e vini ricchi di storie e di tradizioni.

Bozzetto a «Cartoomics» E Tex spegne 70 candeline

Kermesse

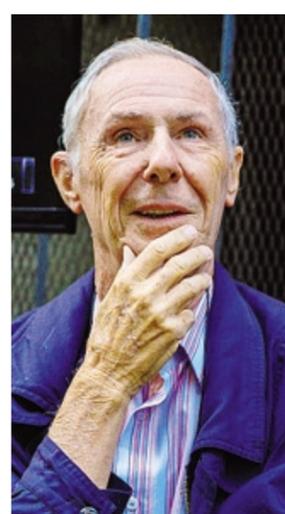
Alla Fiera Milano di Rho la manifestazione dedicata al fumetto. Fra gli ospiti anche Dario Argento

Cartoomics, la tradizionale rassegna dedicata al fumetto, ai movies e ai games, torna dal 3 al 5 marzo alla Fiera Milano a Rho. Su 30.000 metri quadrati, la 24.ma edizione della manife-

stazione, che l'anno scorso ha fatto registrare la presenza di oltre 75.000 visitatori, si presenta ricca di appuntamenti dedicati ad ogni settore dell'intrattenimento. Sotto la direzione artistica di Filippo Mazzarella, la kermesse spazia dal fumetto, con decine di editori che presentano le novità della prossima stagione, al cinema con diverse anteprime, alla fantascienza con un omaggio ai quarant'anni

di Star Wars. E poi ancora cosplay, l'area Fantasy animata da orchi e elfi, e la nuova area Games dedicata ai videogiochi. Ospite speciale di questa edizione per la sezione fumetto è Giorgio Cavazzano, vincitore del Cartoomics Artists Award 2017. Il disegnatore veneziano che festeggia cinquant'anni di fumetti con la Disney, arriva a Cartoomics presentando una storia dedicata a Cartoomics pubbli-

cata su Topolino. Per l'area cinema, è annunciato Dario Argento, che ritirerà il Cartoomics Directors Award 2017 assegnatogli per la straordinaria influenza che il suo lavoro ha esercitato sui disegnatori del fumetto horror italiano. Robert Picardo, attore che ha interpretato il ruolo del Dottore nella serie Star Trek: Voyager è l'ospite della Fantascienza, mentre per l'animazione ci sarà il bergamasco Bruno Bozzetto, indiscusso maestro del cartoon italiano con il documentario «Bozzetto non troppo» presentato fra l'altro al Festival del Cinema di Venezia. Tra le tante iniziative spicca inoltre la mostra Diabolik al



Bruno Bozzetto

muro, una carrellata di poster e litografie prodotte nel corso dei cinquantacinque anni di vita del criminale più amato e letto del fumetto italiano, dove verrà anche presentata l'attesa seconda stagione di DK, che sarà in edicola proprio dai primi di marzo.

Sergio Bonelli Editore, che a Cartoomics ha concesso l'uso della copertina del libro «Tex-Il segno di Yama» per la stampa dei biglietti d'ingresso, festeggia i 70 anni di Tex presentando Tex Classic, una nuova edizione della serie di Tex, dal N. 1, tutta a colori, nel formato classico con albi da 64 pagine