Corni e pecc si presenta

Pubblicato: Venerdì 22 Maggio 2009

Corni e pecc giunge alla quinta edizione rinnovando l'appuntamento annuale tra allevatori, produttori locali e pubblico. La manifestazione trova ospitalità ogni anno in un diverso paese della Valcuvia seguendo l'obiettivo di promuovere i piccoli centri storici dei Comuni montani.

La sagra dei sapori e delle tradizioni diventa un'occasione per rilanciare il turismo locale, proponendo un itinerario che accompagna la riscoperta degli antichi borghi con la gastronomia e la musica della recente memoria contadina della Valcuvia.

“A cinque anni di distanza *Corni e pecc* ha saputo far conoscere alcuni degli splendidi paesini della valle anche al di fuori dei confini della Valcuvia” dichiara **Marco Magrini**, Presidente dell'Ente montano. “Grazie alla manifestazione centinaia di turisti o di cittadini dei comuni vicini hanno avuto l'occasione di conoscere e visitare Cassano Valcuvia, Brinzio ed infine Azzio. Sono quindi molto soddisfatto di questa iniziativa lanciata dalla Comunità Montana che rappresento e spero possa continuare ad esistere anche in futuro, quando questo territorio apparterrà alle Valli del Verbano”.

“La richiesta di Comunità Montana della Valcuvia di ripetere *Corni e pecc* nasce dall'entusiasmo di tutte le associazioni di Azzio e di tutti i volontari che hanno collaborato lo scorso anno” commenta **Eugenio Piotto**, coordinatore del comitato organizzatore. “Nonostante il tempo piuttosto inclemente, la manifestazione ha avuto un notevole successo ed ha visto la partecipazione di tanti turisti accolti calorosamente in paese. Abbiamo quindi voluto ripetere l'esperienza mettendoci più impegno e incrementando l'offerta, dalla scelta dei prodotti tipici agli spettacoli, dai convegni alle esposizioni, cercando di migliorarci per far conoscere la nostra comunità che, pur piccola, è capace di grandi cose. Ringrazio a nome di tutti la Comunità Montana della Valcuvia per averci dato ancora questa opportunità.”

Azzio e i suoi cortili

Piccoli teatri all'aperto per assaggi, degustazioni, mostre e spettacoli Azzio, come la maggior parte dei paesi Valcuviani, ha il suo vecchio centro storico, costruito, saggiamente dai nostri antenati, su una zona che garantiva salde fondamenta ed offriva direttamente i sassi da costruzione, lasciando i terreni pianeggianti attorno al paese, alla produzione agricola. I cortili sono la testimonianza di quella vita semplice, improntata sull'agricoltura, che si può ancora vedere attraverso le cantine, le “lobbie” e nelle poche stalle rimaste. Passeggiando fra le stradine del centro storico si possono ammirare ancora scorci interessanti. Non potevano che essere dunque gli antichi cortili del paese il luogo ideale per condurre visitatori e turisti nel percorso alla scoperta dei sapori e tradizioni di una volta.

Nella **Cort di Mansuett** sarà allestito il salotto gastronomico di *Slow food* dove domenica dalle 19.00 alle 21.00 sarà ospite la carne a tutto tondo e le degustazioni dell'associazione La Granda, presidio di *Slow food*. Lunedì dalle 11 alle 12 ci sarà la degustazione dei *Frumagitt di Curiglia con Monteviasco* mentre martedì negli stessi orari sarà la volta del *Fatulù della Val Savioire*. Per concludere la tre giorni di sapori autentici lunedì e martedì sera verrà servita una cena guidata a base di pesce del Lago Maggiore.

A mezzogiorno e cena il ristorante della **Cort di Bariatti** proporrà un menù con una selezione dei migliori prodotti tipici accompagnati da vino doc e musica di pianoforte dal vivo.

Nella **Cort di Gurlitt** gli assaggi di *riso in riso* saranno da gustare all'ora dell'aperitivo alle 12 e alle 19, mentre all'ora di cena verrà proposto un menù rustico accompagnato dalla musica tradizionale de *Il Vecchio Camino*

La **Cort di Penturitt** è dedicata ad assaggi e formaggi di tutti i tipi e all'ora di cena è il momento di *pulenta e lacc o pulenta cunscia* mentre la **Cort de Tumitt** è dedicata ai salumi e ai salami.

La **Cort di Gaii** è riservata durante tutte le giornate alla degustazione ai prodotti tipici varesini selezionati dal Gruppo di Eccellenza Alimentare (G.E.A.) dell'Associazione Artigiani della Provincia di

Varese.

La **Cort de Picc** sarà uno spazio allestito a misura di bambino dove poter assistere allo spettacolo di burattini di Danilo Turolla, ammirare l'esibizione del Circo Macaggi e partecipare ai laboratori ludici ALDA.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it