

In partenza “I sapori dell’Alto Piemonte”

Pubblicato: Mercoledì 1 Agosto 2012

Un percorso di assaggi e degustazioni, cene ed aperitivi con i sapori altopiemontesi e un fitto programma culturale di laboratori, incontri e percorsi di visita. Questo il succo del programma dell’edizione 2012 de “I Sapori dell’Alto Piemonte” che si terrà nel week end dell’1 e il 2 settembre prossimi nel centro storico di Borgomanero in concomitanza con il primo week end della 64ma Festa dell’Uva.

Il cuore della manifestazione è la mostra mercato, un vero e proprio percorso di gusti, profumi, sapori e creatività frutto del lavoro di artisti, artigiani e produttori delle province di Novara, Vercelli, Biella e VCO che si snoderà nel viale Don Minzoni, prospiciente alla storica Villa Marazza, sabato e domenica ore 10-24, ad ingresso gratuito, dove sarà possibile degustare, guardare e assaggiare prodotti tipici enogastronomici e di alto artigianato. Nel percorso, da segnalare le degustazioni gratuite di formaggi presso lo stand Palzola e degustazioni/animazioni eventi nello stand della Provincia e Atl di Novara.

Il cortile della Villa sarà anche quest’anno la suggestiva location delle cene di sabato e domenica e del pranzo domenicale a cura di Molino Marco, che propongono un particolare menù “fusion” dall’eloquente titolo (per i piemontesi) “Menù Mesclà”, che reinterpreta i gusti della tradizione portandoli nel presente e nel futuro prossimo. Il tutto inaffiati dall’ottimo vino Doc e Docg dell’Alto Piemonte. (€ 28 a persona vino escluso. Necessaria la prenotazione. Alessia 347 03 54 750 Luisa 340 116 5200)

Sempre la domenica, tempo permettendo, il prato della Villa sarà la suggestiva location del Picnic con Griglia & Birra Artigianale per i grandi e il Cestino di Bubu per i più piccoli (meglio prenotare, Alessia 347 03 54 750).

La novità enogastronomica di quest’anno è il coinvolgimento di alcuni locali e ristoranti del Borgo che nei due giorni della manifestazione (qualcuno anche prima) e fino alla conclusione della Festa dell’Uva (9 settembre) offriranno aperitivi e cene a tema altopiemontese a cifre popolari (prezzo medio 5€ per gli aperitivi e dai 22/25 euro vini esclusi per le cene).

Fitto il programma delle iniziative collaterali, che hanno come quinta il cortile della bellissima e recentemente restaurata Chiesa di San Leonardo.

I laboratori per i bimbi, curati da Marlena Buscemi, dottoressa in Scienze Gastronomiche ed esperta di educazione alimentare, si concentreranno sulla preparazione di miacce, tipica ricetta valsesiana e, per la gioia dei piccoli partecipanti, sul loro assaggio, ripiene delle gustose farciture all’insegna di una merenda sana e davvero a chilometro zero (Sabato 1 settembre, alle 15,30 “Miacce che bontà, gradita prenotazione, Alessia 347 03 54 750, € 2 a bambino, max 15) e sulla preparazione di un gustoso e innovativo cheesecake utilizzando prodotti locali per confezionare una preparazione che locale non è. Vedremo se e come il risultato sarà in grado di fare il grande salto ed essere ammesso alla ricca tavola dei sapori dell’Alto Piemonte. (Domenica 2 settembre, ore 15,30, gradita prenotazione, Alessia 347 03 54 750, € 2 a bambino, max 15)

Gli incontri, anzi gli Alt(r)incontri, dall’eloquente sottotitolo “Conosciamo il buono che ci circonda”, sono l’occasione di ascoltare l’esperienza di persone distinte nel proprio campo con progetti innovativi, buone pratiche e buoni esempi, intervistate da giornalisti del territorio.

Sabato 1 settembre alle 18 incontro con I ragazzi della “Croce di Malto”, birrai artigianale con prestigiosi riconoscimenti all'estero, Enrico Crola, che ha realizzato il suo sogno di bambino costituendo l'Azienda Vitivinicola omonima, e Caterina Zadra, presidente Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile della Camera di Commercio di Novara, promotrice del Progetto Tutoring e imprenditrice incoming turistico (NonsoloTrekking T.O.), intervistati da Paolo Simonotti, direttore di PuntoRadio. Domenica 2 alle 11 è il turno di Jean-Louis Aillon, medico, parte del direttivo nazionale del Movimento Decrescita Felice, referente del gruppo tematico “Decrescita e Salute”, del sottogruppo tematico “Decrescita in medicina” e del progetto “Medici per la Decrescita”, presidente del circolo MDF di Torino e del Comitato Rifiuti Zero Valle d'Aosta, intervistato da Andrea Dalla Pina, direttore Ecorisveglio, Aldamaria Varvello, direttore Corriere Valsesiano. L'ingresso agli incontri è gratuito.

Domenica 2 settembre animazione con i gruppi folcloristici del VCO a cura del Distretto Turistico dei Laghi e, dalle 16 alle 17,30 tutti alla scoperta del Borgo Antico con la Peripatetica Borgomanerese ovvero “Conoscere la storia di Borgomanero con ..i piedi”: passeggiata per i quattro corsi tra personaggi, aneddoti e storie borgomaneresi, con assaggi di specialità del borgo, accompagnati dal Cav. Enrico Maria Brusa-Paglione. Partenza dalla Chiesa di San Leonardo Quota di partecipazione 3,00 euro a persona, max 40 partecipanti. Preferibile prenotare al 347 02 53 750 Alessia.

“I Sapori dell'Alto Piemonte” è molto più di una semplice fiera, – spiega Filippo Mora, assessore della città agognina – è prima di tutto un evento culturale che vuole mettere in luce i saperi di una tradizione artigiana e contadina. È poi un evento economico dove i produttori e le aziende sono gli unici protagonisti, ed è infine, ultimo ma non per ultimo, un evento di promozione territoriale che mette in mostra le tante bellezze del Piemonte Orientale. Realizzare un progetto come questo non è mai semplice, e tantomeno in periodi di profonda crisi economica, per questo ringrazio gli operatori, i partner e le istituzioni che hanno dimostrato, con la loro preziosa collaborazione, di credere davvero nel territorio e nel concetto di rete per il raggiungimento insieme di obiettivi comuni”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it