

BiancoLatte, a Crodo un tributo ai sapori di montagna

Pubblicato: Giovedì 13 Settembre 2018



Un angolo rurale incuneato nella porzione più estrema del Piemonte, al confine con la Svizzera: **Crodo e le sue frazioni di montagna, a due passi dalla spettacolare Cascata del Toce e dal moderno centro termale di Premia**, sono piccole località ancora poco conosciute ed anche per questo in grado ancora oggi di regalare indimenticabili scorci naturali e preziose eccellenze gastronomiche.

BiancoLatte, manifestazione tipicamente autunnale in programma sabato 13 e domenica 14 ottobre a Crodo, è un vero tributo a questo “piccolo mondo antico”, grazie a due giorni dedicati alle produzioni casearie e alle tradizioni di queste terre alpine così ricche di fascino. Un appuntamento che propone sapori autentici, frutto della maestria dei produttori locali, testimoni di una memoria contadina quanto mai importante ed attuale. Un territorio, quello di Crodo e delle località limitrofe, ancora incontaminato e ruvido, tanto nella conformazione delle sue montagne quanto nelle tradizioni gastronomiche, legate ai sapori poveri del passato spesso reinterpretati da chef di talento. E saranno proprio gli chef locali i protagonisti di uno degli appuntamenti più attesi di domenica 14 ottobre: una speciale merenda sinoira, tradizione piemontese che a BiancoLatte diventa un momento gustoso per scoprire – attraverso dieci tappe di degustazioni – le eccellenze casearie del territorio reinterpretate dagli chef dell’Associazione Cooking for Alp.

Dalle 16.30, dunque, il Foro Boario di Crodo si trasformerà nella profumata cornice per una merenda/aperitivo gourmet. Ma sono molti altri gli eventi pensati dall’Amministrazione Comunale di Crodo, organizzatrice di BiancoLatte. Ecco alcuni tasselli del ricco programma (i dettagli sono online su www.crodoeventi.it).

Sabato 13 ottobre due laboratori, il primo, “Cioccolatte”, dedicato ai più piccoli con cioccolato e latte protagonisti, il secondo pensato appositamente per le famiglie, racconterà come nasce e si produce un formaggio (presso l’Istituto Agrario di Crodo). Alle 18.15 un appuntamento speciale realizzato con la collaborazione di Enel Green Power e dell’Unione Montana Alta Ossola, la proiezione esclusiva del film “L’Amatore” dedicato a Piero Portaluppi, l’architetto che ha disegnato le splendide “cattedrali di pietra” della Val d’Ossola, le centrali idroelettriche protagoniste sabato 13 ottobre di una speciale giornata di aperture straordinarie a cura proprio di Enel Green Power. L’evento nell’evento si chiama “Centrali d’autore” (www.centralidautore.com) e dalle 10.30 alle 17.30 prevede l’apertura di quattro centrali idroelettriche (Crevola Toce, Verampio, Crego e Cadarese) progettate dal celebre architetto milanese. Da venerdì sera a domenica a pranzo i ristoranti del paese e delle frazioni di Mozzio, Viceno e Maglioggio proporranno menù dedicati a BiancoLatte (dettagli sul sito dell’evento).

Domenica 14 ottobre molti gli eventi in programma. Dalle 10 alle 19 la mostra-mercato BIANCOLATTE, un tripudio di formaggi freschi, stagionati, tome pregiate e gustosi prodotti caseari, ma non solo. Erbe officinali, prodotti dell’orto, frutti e mieli per un viaggio lento a km 0 tra i sapori e profumi dell’alta Ossola. Nell’area esterna al Foro Boario piccoli tour in sella ai simpatici pony del DC Ranch. Dalle ore 11 “Oro&Vino”, una degustazione guidata dell’oro d’Alta Ossola: formaggi e tome di piccoli produttori da degustare con i consigli dell’agronomo Gian Mauro Mottini e gli abbinamenti di vini ossolani. Nel pomeriggio: escursioni in e-bike per scoprire le frazioni di montagna di Crodo, la marchiatura delle forme di Bettelmatt – il formaggio più celebre di queste valli – e l’esibizione di Biagio Bagini (scrittore e autore per Radio RAI) e Gian Luigi Carlone (Banda Osiris) con il loro coinvolgente Conciorto, in cui verdure e frutti autunnali diventano sorprendenti strumenti musicali. Dalle 16.30 il via a “BiancoLatte – La merenda sinoira d’alta Ossola”, il percorso degustazione in dieci tappe in cui i formaggi e prodotti presenti nella mostra-mercato diventano protagonisti delle preparazioni gourmet degli chef di Cooking for Alp. Alle ore 18 gran finale con l’esibizione dei Bersaglieri della Fanfara Valdossola a chiusura della manifestazione. “BiancoLatte – L’Oro d’Alta Ossola” fa parte del folto gruppo delle Sagre dell’Ossola (www.sagreossola.it).

Tutti i dettagli del programma sono su www.crodoeventi.it e sulla pagina Facebook ufficiale dell’evento <https://www.facebook.com/BiancoLatteOssola> La manifestazione avrà luogo anche in caso di maltempo.

Si consiglia l’utilizzo dei parcheggi di Piazza della Posta, della palestra, di Piazza Marconi e in prossimità della Latteria di Crodo.

di [#varesenewsturismo](https://twitter.com/varesenewsturismo) mariacarla@varesenews.it