

SAGRA DELLA POLENTA

Ogni anno, durante la prima domenica di ottobre, nella suggestiva cornice delle vallate dell'Ossola e dei pendii verdeggianti del Parco Nazionale della Val Grande, nel caratteristico paese di Cuzzego, comune di Beura Cardezza, a due passi da Domodossola e dal borgo medievale di Vogogna, si svolge la tradizionale **"Sagra della Polenta"**.

Giunta quest'anno alla sua quindicesima edizione, la sagra è stata ideata ed organizzata da "I Stciupatell", il Gruppo Folkloristico di Beura Cardezza e Cuzzego.

Un modo per valorizzare la civiltà alpina è quello di riproporre i piatti semplici, ma gustosi della mensa degli alpigiani con i loro prodotti tipici. La povertà che per secoli ha contraddistinto la vita delle popolazioni alpine, è testimoniata dalle genti che per secoli hanno abitato queste valli, che l'hanno vissuta quotidianamente, con fatica e sacrificio. Come dal ricordo d'infanzia di Agostino Primatesta da Premosello Chiovenda, classe 1923: "Mangiavamo polenta quattro volte al giorno: due volte calda (desinare e cena) e due volte fredda (colazione e merenda). Minestra solo alla domenica sera, se c'era tempo, perché fare la minestra sembrava che si perdeva troppo tempo. Minestra di riso e patate, o verdure dell'alpe, broquei e lavazze. I broquei (che sono gli spinaci selvatici) non fanno di amaro, almeno finché non fanno il fiocco della semenza. Le lavazze invece erano amarognole, non le mangiavano nemmeno le mucche" (Testimonianza tratta da "Val Grande ultimo paradiso" di Teresio Valsesia).

Durante la **"Sagra della Polenta"**, il cui scopo è dunque la riscoperta di antichi sapori, di tipicità locali, tramandate nel tempo, sono una costante immancabile e di sicuro successo i Frigait, piatto tradizionale tipico del paese: si tratta di una vecchia maniera di cuocere la farina di mais.... Con meno acqua la polenta si trasforma in frigai che vanno mangiati con latte fresco e panna.

Al menù tipico proposto ogni anno, come Stuzzichini di polenta, Torte e biscotti a base di farina di mais, si alternano varietà gastronomiche rispetto all'anno precedente: tapeluccio d'asino, lumache in umido, merluzzo con patate, cervo, capriolo, polenta taragna, gnocchetti di polenta fritti, salsiccia e fagioli ed in particolare la Polenta di Beura.

In occasione della 4° "Sagra della Polenta" le componenti del Gruppo hanno realizzato artigianalmente il **"Piccolo Ricettario di Polenta"**, ripresentato, con nuove e stuzzicanti ricette anche nell'edizione del 2005, dove sono stati raccolti cenni

storici su coltivazione ed uso del mais e le tradizionali ricette a base di Polenta.

Dall'edizione del 2006 è nato anche l'annuale Raduno Amici della Fisarmonica che richiama sempre l'attenzione di numerosi appassionati da tutta la Provincia, da Cravegna, Varzo e Trasquera a Cambiasca.

Durante la Sagra sono state organizzate sfilate di Gruppi Folkloristici come il Gruppo Folkloristico "Avvocato Fiorito" di Sovazza (No), con la presenza costante di una rappresentanza del Gruppo Cultura e Tradizione "Le Donne del Parco"; bande musicali, come la Filarmonica di Villadossola; stand di hobbisti, prodotti artigianali e prodotti locali; momenti di aggregazione attraverso danze popolari locali, nazionali e internazionali e giochi popolari ispirati al tema del Calendario proposto dal Gruppo per il 2003: tiro alla fune, bandiera, corsa nei sacchi, ecc.. Nell'edizione del 2005 abbiamo avuto anche l'inaspettata quanto piacevole visita di *cuochi venuti dal Giappone...*

Nel 2012 invece abbiamo ospitato gli equipaggi delle auto storiche e moderne dell'Associazione "Io Corro per un Sorriso" che, per un rally gastronomico tra i paesi della bassa Ossola, ha toccato tra gli altri anche Cuzzego.

STORIA DEL NOSTRO GRUPPO

" I STCIUPATELL "

Nato nel 1997 dalla volontà di alcune donne, che già in passato si erano occupate di organizzare attività ricreative per anziani e bambini, con l'obiettivo principale di unire le tre frazioni ricercando affinità culturali che le accomunassero, quali la riscoperta di tradizioni artigianali come la lavorazione della lana, il recupero dell'arte del ricamo, la ricerca di antiche ricette (ingrediente indispensabile la polenta, da cui anche la lavorazione e l'utilizzo del granturco, tema dell'annuale Sagra proposta dal Gruppo).

In seguito è nata l'esigenza di costituire un piccolo coro che si prefigge di recuperare antiche canzoni popolari e danze tradizionali piemontesi.

Nei nostri primi passi siamo state accompagnate, con tanta pazienza, dall'affezionato Remo Mellerio ed ora dalla fisarmonica dell'amico Giuliano Giovanola.

I canti che il Gruppo presenta sono legati alle tradizioni popolari delle nostre valli, alcuni tratti dalla raccolta del Maestro Gianfranco Zamaretti che gentilmente ha fornito, altre sono arrangiamenti delle poesie del Tami, musicate dal Maestro Luciano Rolandini. Altri sono stati musicati dal Maestro Vittorio Giuliani, scomparso nel 2004 alla veneranda età di 102 anni. Sono canti antichi, autentici, ossolani. Noi li cantiamo in forma semplice, popolare, come erano cantati nel passato, principalmente dalle donne nei momenti in cui si ritrovavano sul lavoro e nelle brevi pause quotidiane.

Il gruppo è prevalentemente femminile e comprende circa 30 elementi.

Il nome " I STCIUPATELL " è la definizione, in dialetto, di "Genzianelle", fiore montano per eccellenza. Il nostro abito rispecchia l'antica tradizione ossolana: il colore nero simboleggia la povertà e l'umiltà delle nostre genti, mentre sul corpetto sono rappresentate le "Genzianelle ", ricamate dalle donne del gruppo.

Il costume tradizionale è composto da un abito smanicato (*ul rass*), in tessuto di lana nera, con gonna ampia e plissettata, lunga fin quasi alle caviglie, sul cui fondo sono cucite tre balze. Sul corpetto sono ricamate a mano, in filo di cotone, i fiori della genzianella alpina, nelle sue tonalità di verde e blu.

Sotto l'abito viene indossata una camicia in tessuto di canapa o cotone grezzo, detto *tela da casa*. Le maniche sono chiuse, poco più sopra del polso, da un unico bottone. Il colletto, di

linea dritta, è impreziosito da un pizzo in filo di cotone bianco. Qualora la camicia fosse stata abbastanza lunga, questa fungeva anche da sottogonna. In alternativa si indossano *mutandoni* lunghi fino al ginocchio, sorta di pantaloncini legati in vita con un laccio e con apertura molto ampia, oppure un sottogonna lungo fino alle caviglie. Entrambi i capi di intimo sono in tela da casa o cotone, bordati al fondo da pizzi di cotone.

Un giacchino in velluto nero, corto e senza bottoni, completa il costume.

Indispensabili sono calze lunghe nere in cotone o lana, e scarpe stringate nere di pelle morbida, con leggero tacco.

Accessori indossati in base alla stagione ed al clima sono lo scialle di lana, in tessuto quello più leggero, e lavorato a maglia quello più caldo.

Lo scopo del Gruppo è quello di far rivivere il passato, a volte troppo dimenticato, nel presente, dove i gesti e le cose semplici a volte non sono apprezzate e valorizzate come dovrebbero.

Per concretizzare parte di questi obiettivi, il Gruppo ha presentato, nell'anno 2001, un calendario che riprendeva gli antichi lavori artigianali e le attività quotidiane stagionali, reinterpretate dalle donne del Gruppo: la raccolta della legna, l'arte del ricamo, il bucato al lavatoio, il taglio del fieno, la raccolta dell'uva, la preparazione della polenta. Nel calendario del 2003 sono stati invece proposti i caratteristici passatempi tradizionali come i canti ed i balli, le giornate sulla neve e le giornate al fiume, i giochi popolari all'aperto, scegliendo ambientazioni caratteristiche ed i luoghi più rappresentativi delle tre frazioni.

Il Comune di Beura Cardezza fa parte dei 13 Comuni del Parco Nazionale della Val Grande. Dal 2000 si è costituito, grazie alla passione della professoressa Franca Olmi, già Presidente del Parco, il Gruppo Cultura e Tradizioni "Donne del Parco", di cui anche "I Stciupatell" fanno parte, il cui obiettivo consiste nel preservare e valorizzare le tradizioni di una antica civiltà alpina. Numerose sono state le uscite realizzate dal nostro Gruppo e come "Donne del Parco" (Conferenza Nazionale dell'Educazione Ambientale, Salone del Gusto di Torino, tutte le edizioni della rassegna enogastronomica "I Sentieri del Gusto",): esperienze culturalmente interessanti, giornate ricche di emozioni, vissute all'insegna dell'allegria, che stimolano il nostro entusiasmo, incitandoci a continuare a credere in ciò che facciamo e a proseguire nei nostri intenti.