

VareseNews

“Corni e pecc 2007”: a spasso tra sapori e tradizioni contadine

Pubblicato: Mercoledì 30 Maggio 2007

✖ Torna questo fine settimana **Corni e pecc**, la manifestazione valcuviana tutta dedicata ai buoni sapori tipici, in particolare i prodotti derivati dal latte caprino (non è un caso che "Corni e pecc" in dialetto significhi "Becchi e mammelle"). Da Cassano Valcuvia, sede della sagra nel 2005 e nel 2006, Corni e pecc quest'anno trasloca a Brinzio e diventa itinerante, e l'anno prossimo toccherà Azzio. **Ancora una volta l'idea è rilanciare la tradizione agro-pastorale, valorizzando identità e risorse culturali e creando un'occasione di incontro per allevatori e produttori locali** (quest'anno saranno in 32), con una marcia in più: **le degustazioni dei prodotti tipici** con il classico "tagliere" marchio Corni e pecc (vedi immagine in fondo) **saranno abbinate alla visita dei cortili di Brinzio**, molti dei percorsi poi saranno "a tema" e al cortile saranno abbinate arti e credenze popolari. Dalla novità degli assaggi di dolci e dei pesci del laghetto di Brinzio, al salame prealpino e alla mortadella di Brinzio, senza dimenticare la famosa formaggella del Luinese.

✖ «Su 900 allevamenti ovicaprini in provincia di Varese, circa una ventina si trova in Valcuvia – spiega **Marco Magrini** (al centro in foto), presidente della Comunità Montana della Valcuvia, che stamattina ha presentato l'evento insieme al sindaco di Brinzio, **Sergio Vanini** (a sinistra in foto; sulla destra Carlo Scaramuzzi, che collabora con la Biblioteca di Brinzio) – valle che, insieme alla Valceresio, vanta la maggiore produzione di latte bovino. L'allevamento caprino, invece, si sta sviluppando adesso, come riflesso dello sviluppo che sta avvenendo nelle Valli del Luinese: si parla di una decina di allevamenti, che allevano la razza Saanen e la camosciata delle Alpi, ma solo cinque o sei sono allevamenti "reali", non hobbistici». Proprio la Comunità Montana ha da poco assegnato a una cooperativa di allevatori della Valcuvia il bando per aprire un negozio di prodotti tipici, soprattutto della Valcuvia ma aperto anche al contributo di altri prodotti varesini, e che aprirà a Cuveglio entro luglio.

✖ «**La sfida di quest'anno** – aggiunge Magrini – **è l'incontro scientifico di sabato mattina, "Ambiente e alimenti: un progetto per la qualità della vita in Valcuvia"**. La domanda è: un animale allevato in condizioni ottimali, senza subire gli stress degli allevamenti industriali, dà effettivamente un prodotto migliore, utilizzabile anche per la prevenzione e la terapia delle malattie? Nutrire gli animali con erba proveniente da pascoli con semine mirate (ad esempio, camomilla, menta, erbe officinali) permette di ritrovare queste sostanze chimiche, benefiche per la salute, anche nel latte e nel formaggio che ne ricaviamo?». All'insegna di natura e salute anche il progetto che coinvolge le elementari del paese, e che sarà mostrato ai visitatori di Corni e pecc: «Da circa un mese gli alunni hanno il compito di curare il piccolo orto della scuola – ricorda **Sergio Vanini** – il loro lavoro andrà avanti anche durante il campo estivo: i bambini sono entusiasti, e anche questo è un modo per educarli alla cultura della natura».

A coronare il programma, che a buon diritto si può definire "a tutto tondo", tra gastronomia, ambiente, salute e tradizioni contadine, **gli appuntamenti culturali e musicali**: venerdì sera serata rock anni '70 con gli "Air to brains", sabato 2 teatro con la Famiglia Bosina e, a seguire, serata blues con gli "Acusticom", domenica sera in chiusura concerto del "Coro da Camera del Civico Liceo Musicale di Varese".

Per conoscere il programma completo di Corni e pecc, visita il sito ufficiale della sagra

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it