

FOLKLORE AL PIAZZO

“Vin, tome & tomin” con la polenta concia

La popolare rassegna enogastronomica alla 13ª edizione
Un mercatino dell'antiquariato allestito in piazza Cucco

■ Domenica, al borgo storico del Piazzo, giunge alla tredicesima edizione il festoso e gustoso appuntamento con “Vin, tome & tomin”, da alcuni anni abbinato alla “Festa della polenta concia”. L'iniziativa, promossa da Gli Amici del Piazzo in collaborazione con la Città e la Provincia di Biella. Sin dal mattino, lo storico borgo medioevale del Piazzo, si animerà rivivendo la gioiosa atmosfera del grande mercato che in questo quartiere, dall'arco della Torrazza sino a palazzo Ferrero, è stato allestito, ininterrottamente, per seicento anni. Per l'intera giornata, piazza Cisterna ed i portici che la delimitano, accoglieranno tutti coloro che vorranno degustare i formaggi e pressochè tutti i vini biellesi. Molto ampia la scelta dei formaggi che prevede anche la presentazione di prodotti ormai difficilissimi da trovare in commercio e che pure appartengono alla tradizione della gastronomia biellese. Si tratta dei formaggi d'alpeggio, prodotti dai margari transumanti, quasi sempre realizzati con i sottoprodotti della lavorazione della toma. Sarà possibile assaggiare formaggi davvero strani quali lo srasc, il beddo, il mortaret, il tomin da scramé, lo sron, il frachet, il brotsa, il sargnon e la mascarpa. Al di là di vini e formaggi, da segnalare la novità rappresentata dall'allestimento di un mercatino dell'antiquariato minore in piazza Cucco. Ma torniamo all'aspetto gastronomico, che richiama migliaia di persone. E parliamo della grande festa della polenta concia che vedrà, sempre in mattinata, l'allestimento in piazza Cisterna del fuoco a legna sul quale verranno collocati diversi grossi paioli di rame per la preparazione della polenta concia. Non una prepa-

razione improvvisata, ma affidata ad autentici esperti, Giulio 'd Bagneri e Sandro 'd Batistin, della Colla di Netro, che prepareranno il prelibato piatto seguendo rigorosamente la ricetta dei margari della valle Elvo. La distribuzione inizierà alle ore 12,30. Le prenotazioni si ricevono direttamente in piazza e saranno collocate lunghe tavolate, adeguatamente coperte, per consentire la degustazione

della specialità anche in caso di cattivo tempo. Come di consueto, la giornata sarà caratterizzata anche dall'animazione musicale affidata ad un quintetto di musicisti della Valle Elvo. Un gruppo di componenti della storica banda di Netro, per l'occasione darà vita ad una sorta di colonna sonora itinerante che accompagnerà i visitatori ed i commensali per l'intera giornata.

G. PE.



FESTA IN PIAZZA A sinistra, uno scorcio della passata edizione della rassegna di formaggi e vini tipici sotto i portici di piazza Cisterna. Sopra, un momento della preparazione della polenta concia [Foto COMBA]

Nella foto, il Giulio di Bagneri con altri volontari degli Amici di Bagneri impegnati nella preparazione della polenta concia