

Biella

La battitura delle castagne

■ Nella borgata di Bagneri, in Valle Elvo, domenica si rinnova la tradizione della «battitura» delle castagne: sono quelle raccolte alla fine di ottobre e lasciate ad essicare nella «graa», una piccola struttura dove il fuoco basso e costante assicura la perfetta conservazione delle castagne per tutto l'inverno. Appuntamento a partire dalle 9. Per informazioni telefonare allo 015402690.

Pag 83

NORDWEST AGRICOLTURA

24 - LUNEDÌ 13 DICEMBRE 2010

DOMENICA A BAGNERI

LA BATTITURA DELLE CASTAGNE

MUZZANO - Torna nell'antico borgo di Bagneri una tradizione riscoperta e riproposta, da qualche anno a questa parte, dall'Associazione Amici di Bagneri. Anche quest'anno, grazie alla disponibilità di alcuni abitanti di Bagneri, le castagne raccolte a fine ottobre sono state messe ad essicare nella graa d l'Aurelia, il piccolo caratteristico edificio come ce ne sono tanti in Valle Elvo, usati da secoli per essicare le castagne destinate a essere un alimento prezioso per tutto l'inverno.

Ora, trascorso un mese abbondante di essicatura al fuoco basso e al fumo della graa, è il momento della battitura. Per questa, domenica 12 dicembre si troveranno insieme gli abitanti di Bagneri e i volontari dell'Associazione Amici di Bagneri, per ripetere insieme i gesti della tradizione, guidati dall'esperienza della Tina e degli altri montanari.

Il ritrovo è a Bagneri alle 9, chi volesse partecipare è benvenuto, per informazioni Gilberto 015402690, internet www.bagneri.it, email info@bagneri.it