



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowlowfood.it

Burro

a latte crudo dell'alto Elvo

• Venerdì 20 Giugno Inaugurazione Presidio Slow Food



Foto Andrea Taglier

La ricchezza di sorgenti sulle pendici del **Mucrone** e del **Mombarone** ha storicamente favorito l'economia pastorale e la costruzione tra il Seicento e il Settecento di caratteristiche tipologie abitative, funzionali alla vita in quota di uomini e animali e alle produzioni casearie.

Nel **fraidé**, piccolo fabbricato in pietra attraversato dall'acqua sorgiva, il latte della **Pezzata Rossa d'Oropa**, indiscussa protagonista di questo paesaggio, viene fatto raffreddare per l'affioramento della panna e la produzione del **burro**, il prodotto più pregiato che, in passato, sostituiva la carta moneta nel pagamento dei canoni di affitto degli alpeggi. Ancora oggi i pochi malgari che lo realizzano con le antiche tecniche si tramandano le preziose **màrchi dal büru** (palette di legno inciso), con le quali vengono impressi sui panetti i simboli che identificano le loro famiglie.

Successivamente, con il latte scremato, si fa la toma magra tipica del Biellese occidentale, stagionata nei **crutin**, piccole cantine costruite sfruttando i ripari naturali di roccia. Infine, con il siero residuo, vengono realizzate ricotte in varie forme: il **fiuri** (latticello dolce da consumare in giornata con la polenta), la **mascàrpa**, (ricotta fresca), lo **srasc** (ricotta salata e affumicata) o il **murtrit** (palline di ricotta con le erbe e il peperoncino, anch'esse affumicate).

Il **Presidio Slow Food del Burro a latte crudo dell'alto Elvo** nasce con l'intento di far conoscere e favorire l'attività di coloro che hanno mantenuto in vita queste pratiche secolari: le aziende di **Serafino Peretto** di Pollone, **Lorenzo Ramella** di Sordevolo e **Arcangelo Rosso Baietto** di Netro. I tre produttori aderiscono al gruppo **Lattevivo**, "comunità del cibo" nata nel 2004 nell'ambito dell'Ecomuseo Valle Elvo e Serra.



Terra madre comunità del cibo **LATTEVIVO** valle elvo

Menu'

✿ Antipasti

Salami nostrani
Sancarlin
Acciughe e burro
Ricotta e cipolle
Polenta e *fiuri*

✿ Primi

Polenta concia
Ris an cagnun

✿ Secondo

Melanzane con toma magra

✿ Dessert

Sorprese alla ricotta

✿ Vini

Rosso Masera
Bianco Erbaluce

€ 25,00 bevande comprese (€ 20 soci Slow Food)

• Programma

- Durante la giornata: il canale TV tedesco ARD TV realizzerà un servizio sul Presidio
- Ore 18,00: inaugurazione dello spazio dedicato al Presidio
- Ore 20,00: Cena proposta dalla Condotta Slow Food di Biella, con l'utilizzo dei diversi prodotti della filiera del latte dell'alto Elvo



Il Presidio è promosso dall'Ecomuseo Valle Elvo e Serra e sostenuto dalla Comunità Montana Valle dell'Elvo, nell'ambito del progetto "In Valle Elvo lungo la Linea Insubrica" finanziato dalla Compagnia di San Paolo. L'allestimento dedicato al Presidio presso la Trappa è stato realizzato con il contributo del GAL Montagne Biellesi.



Trappa di Sordevolo - Venerdì 20 Giugno

Ore 18,00 inaugurazione Presidio Slow Food

Ore 20,00 cena Condotta Slow Food

info: 349 3269048 - coordinatore@ecomuseo.it • Prenotazioni cena al numero 348 2703135

STEFANO CARLONI DESIGN