

SOCIETÀ, CULTURA & SPETTACOLI

Bagna cauda a Serravalle con il Comitato Carnevale

Dopo un lungo periodo di assenza dovuto alla pandemia tornano le cene a tema organizzate dal comitato carnevale di Serravalle. La prima sarà il 23 ottobre e avrà come protagonista del menu la bagna cauda. L'appuntamento potrà essere vissuto in compagnia direttamente nella sede del sodalizio in piazza Tironello

oppure con l'asporto, ma in entrambi i casi è obbligatoria la prenotazione entro giovedì, facendo riferimento al numero di telefono 338-2248243. Nel rispetto delle normative anti Covid i posti per la cena sono limitati a 45 e l'accesso sarà solo per chi è dotato di green pass. M.C.U. —



Organizza il comitato Carnevale

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Condotta Slow Food festeggia il trentennale

La condotta di Slow Food di Vercelli festeggia i 30 anni. E lo fa ovviamente a tavola: appuntamento domenica 24 ottobre alla Trattoria Paolino. La cena sociale per il trentennale della condotta Lextappula avviene con quasi un anno di ritardo visto che l'anniversario era 11 mesi fa, in pieno lockdown, ma cade alla vigilia della presenta-

zione della nuova Guida di Osterie d'Italia, con la trattoria vercellese che spera di ottenere il riconoscimento della @. Trattoria Paolino per l'occasione proporrà un menù speciale. La partecipazione è aperta anche ai non soci, costo della serata 45 euro, prenotazioni 0161/214790. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'evento è alla Trattoria Paolino



1. Paola Bernascone Cappi, presidente della Delegazione di Vercelli dell'Accademia italiana della cucina, con Piero Spaini, coordinatore del Piemonte Est 2. Il ristorante Cassero di Borgosesia, dove la delegazione vercellese si ritroverà giovedì per la Cena ecumenica 3. Il ganassino di vitello, uno dei piatti che verrà cucinato durante la cena dedicata al tema «bosco e sottobosco»



3

L'Accademia della cucina di Vercelli celebra l'appuntamento, che vede tutte le delegazioni del mondo a tavola nello stesso momento, al Cassero di Borgosesia. Tema: bosco e sottobosco

“La nostra cena ecumenica insieme dall'Italia agli Usa”

L'EVENTO

RAFFAELLA LANZA
VERCELLI

Tutti a tavola, allo stesso ora e nello stesso giorno: così per la cena ecumenica, caratteristica esclusiva della Accademia Italiana della Cucina, fondata il 29 luglio 1953 a Milano da Orio Vergani e dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, nella quale tutti gli accademici e tutte le delegazioni si trovano uniti in un unico appuntamento conviviale su un tema specifico, dall'Italia all'America, dall'Australia a Singapore. Anche la delegazione di Vercelli, presieduta da Paola Bernascone

Cappi, risponde presente all'appuntamento, che si terrà giovedì alle 20 con un menù declinato al «bosco e sottobosco». Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale», tema dell'anno definito nel gennaio scorso dal Centro Studi «Franco Marengi» e approvato dal Consiglio di Presidenza. «La Cena Ecumenica vuole essere l'occasione per sviluppare, attraverso la convivialità, i valori della cucina italiana, con la valorizzazione della sua genuinità ed originalità, attraverso la rivalutazione delle sue tradizioni e dei suoi piatti tipici locali - dice Paola Bernascone Cappi - Va intesa come il momento per riunire idealmente e fattivamente tutte le delegazioni

intorno all'approfondimento del tema dell'anno, affinché questo possa essere celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista storico, ambientale e civile. Naturalmente ogni delegazione lo interpreta, nella realizzazione del menu, proprio in funzione della diversità delle tradizioni e della cultura del proprio territorio».

La delegazione di Vercelli andrà in Valsesia al ristorante «Cassero» di Borgosesia: «Luogo ideale per sviluppare il tema dell'anno - continua Paola Bernascone Cappi - Lo chef Michele Vicariosi è diplomato all'Istituto Alberghiero Pastore di Varallo e ha avuto esperienze in Italia e all'estero anche in ristoranti stellati. L'Alberghiero di Varallo

PAOLA BERNASCONI CAPPI
PRESIDENTE ACCADEMIA
DELLA CUCINA

Lo chef Michele Vicariosi è diplomato all'Alberghiero di Varallo che si conferma scuola d'eccellenza

si conferma quindi scuola d'eccellenza capace di preparare giovani chef che fanno carriera. È importante la formazione professionale nel campo della ristorazione: altro tema che l'Accademia Italiana della Cucina sostiene e a cui guarda con interesse». In tavola il 21 ottobre ci saranno piatti come i capunèt con verdure e pane di segale, spuma di fraschet alle erbe aromatiche e consommé di sottobosco, il sottofiletto di capriolo marinato ed affumicato al faggio, finferli e miaccia croccante, i ravioli con farina di grano saraceno ripieni alla toma Aigra di Campertogno, salsa di levistico e tartufo bianco d'Alba, il ganassino di vitello brasato al Gattinara su crema di patate masarai, porcini trifolati, tarassaco e il tortino tiepido alla polenta, castagne latte e miele, gelato al rusumada.

E a Vercelli, sabato 23, si svolgerà anche la riunione di tutte le delegazioni del Piemonte Est, alla presenza del coordinatore Piero Spaini e di Elisabetta Cocito, direttore del Centro Studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina: «Faremo conoscere ulteriormente la nostra città e il nostro territorio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VOCI SU VERCELLI

BARBAPULIN

Ascesa e pazzia del prefetto Carlo Giulio

Carlo Giulio fu prefetto del Dipartimento della Sesia durante l'impero francese, dal 1804 fino alla caduta di Napoleone. Nacque il 6 dicembre 1757 a San Giorgio Canavese e si laureò in medicina all'Università di Torino nel 1783. Insegnante presso l'Università, allo scoppio della rivoluzione francese si unì ai cospiratori. Tenuto sotto stretta sorveglianza dalla polizia, con la caduta del Re e l'avvento della repubblica, iniziò la sua carriera politica. Fuggito in Francia durante l'occupazione russo-austriaca, dopo Marengo fu chiamato a far parte della commissione di governo con Carlo Botta e Carlo Bossi. Presieduto dal generale Giovanni Battista Jourdan ebbe inizio il governo, detto dei «tre Carli». Quando Giulio prese la carica di prefetto arrivò a Vercelli dove alla presenza delle autorità avvenne l'insediamento effettivo. Del rivoluzionario giacobino ormai non c'era più traccia, Giulio si era trasformato in un solerte esecutore delle direttive di Napoleone. Fu un vero esempio dell'efficietismo napoleonico, come scrisse il compianto professor Giorgio Giordano nel 1978 sul giornale Eusebiano.

Durante il governo di Carlo Giulio fu intensificata la sorveglianza ai cittadini sospetti, potenziando l'attività di polizia. Fu aumentata la lotta contro il brigantaggio con colonne di soldati, che percorrevano il territorio a caccia di disertori e galeotti in fuga. Anche il contrabbando fu contrastato, essendo il dipartimento della Sesia al confine con il Regno d'Italia. Questa sua infaticabile attività fu premiata, quando fu creato Barone dell'Impero. Con la caduta di Napoleone ebbe un tracollo mentale e impazzito finì i suoi giorni, nel 1815, nel manicomio di Milano. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA