ALL'ASSEMBLEA DELL'AEVF PREMIATO FACCHIN

Variante della Francigena dentro Lessolo e Fiorano

AVIGLIANA – Si è svolta ad Avigliana la seconda assemblea generale del 2026 della *Aevf* (Associazione Europea Vie Francigene), evento inserito nelle celebrazioni per i 25 anni dell'associazione e che incrocia le iniziative per i 1300 anni della Abbazia di Novalesa, luogo iconico della Valsusa. L'appuntamento, che si è articolato tra il 22 e il 24 ottobre, ha proposto visite, tavoli di lavoro e l'assemblea vera e propria, riunendo amministratori locali, operatori culturali e privati.



Il culmine si è avuto nella giornata di venerdì, che ha visto svolgersi al mattino due tavoli di lavoro sul tema "*Immaginiamo la Via Francigena di domani*". Ne sono emersi spunti di riflessione e importanti testimonianze di buone pratiche, in cui realtà diverse, provenienti da tutta Italia, hanno potuto confrontarsi mutuando inaspettati modelli, eventualmente replicabili.

All'assemblea del pomeriggio, tra i vari punti del programma, due hanno riguardato il Canavese: in primo luogo è stato premiato Paolo Facchin, presidente dell'associazione *La Via Francigena di Sigerico, "per il costante impegno, che dura da ben 20 anni, nell'accogliere e supportare i pellegrini della Via Francigena nel territorio del Canavese*". Inoltre è intervenuta all'incontro una delegazione dei Comuni di Lessolo e di Fiorano, coinvolti per l'approvazione delle varianti al percorso ufficiale ciclabile e pedonale della Via Francigena. La variante all'attuale percorso, che consiste in una sterrata poco sicura lungo la Dora Baltea, ha affrontato un lungo iter burocratico: all'approvazione e al sostegno dei responsabili della Via Francigena è seguito un intoppo in Regione, risolto grazie a un incontro dei sindaci di Fiorano, Luigi Cunti, Banchette, Antonio Mazza, e Lessolo, Walter Dagassolemi, con l'assessore regionale alle Infrastrutture Marco Gabusi. La variante prevede il passaggio dei pellegrini all'interno dei centri abitati di Lessolo e Fiorano, dove troveranno occasione di ristoro e di ricarica di e-bike e cellulari, affrontando un itinerario più agevole.

Soddisfazione è stata espressa sia da Cunti che da Dagassolemi. "*Abbiamo puntato in primis sulla sicurezza del percorso* – commenta il primo –, *che finora passava su una brutta sterrata a rischio esondazione del fiume; e in seconda battuta sulla valorizzazione dei nostri paesi. Il cimitero del Fiorentino a Fiorano o le fontane di Lessolo rappresentano angoli nascosti che meritano di essere portati all'attenzione dei visitatori*". E Dagassolemi gli fa eco: "*Grazie a una bella sinergia con il Comune di Fiorano è stato possibile raggiungere questo importante traguardo. Già nel nostro programma elettorale avevamo previsto un potenziamento dei percorsi pedociclabili, nell'ottica di fare conoscere il nostro paese; aver realizzato l'area camper, di prossima inaugurazione, rappresenta un ulteriore tassello di offerta turistica per Lessolo*".

Itinerario culturale e spirituale, la Via Francigena favorisce il turismo *slow*, sostenibile e inclusivo, mettendo in rete patrimoni culturali, piccoli centri, aree rurali, e così agevolando la nascita di nuove opportunità economiche e sociali.

paola ghigo



San Savino: bilancio di un triennio per Eporedia 2004

IVREA – La Festa di San Savino 2026 ha celebrato, la sera di mercoledì 21 ottobre in sala Santa Marta, il suo ultimo atto: la proclamazione come "*Best in web*" della carrozza di Dario Bagnod, quella che ha ottenuto il maggior numero di "*like*" sull'album fotografico della pagina Facebook "*Festa di San Savino–Ivrea*". Una serata un po' "*amarcord*", grazie al contributo prezioso del fotografo Franco Marino, le cui splendide immagini, proiettate, hanno riportato ai giorni caldi di luglio, quelli della festa del patrono, in cui la città si è animata di sapori, colori… e nitriti equini, naturalmente!

La serata è stata anche occasione per il presidente di Eporedia 2004 (l'associazione organizzatrice) per trarre un bilancio a conclusione del triennio di mandato: Elvio Gambone ha rivendicato con orgoglio la scelta di dare vita a un concorso nazionale per la realizzazione dell'immagine grafica della festa, che ha visto un'adesione massiccia e prodotto lavori di qualità davvero notevole; la decisione di approntare un ring in terra battuta per farvi svolgere i galà equestri; la valorizzazione, sul fronte religioso, del percorso della processione con l'urna del Santo, che ha coinvolto anche Borghetto e via Arduino... E, poi, il ruolo portante delle Pro Loco nella ristorazione, accanto allo street food, i mestieri della memoria, le parate… Insomma, il "*capo*" si è detto soddisfatto di quanto realizzato. E soddisfatti, visti gli apprezzamenti espressi, sono parsi il vescovo monsignor Daniele Salera e il sindaco Matteo Chiantore. A quest'ultimo, è ovvio, Eporedia 2004 guarda con particolare attenzione, per trarre auspici circa la conferma per un altro mandato organizzativo; è altrettanto ovvio che non sarà il primo cittadino a decidere in proprio a chi affidare l'incarico. Si attende l'emissione di un nuovo bando – il precedente era "*uscito*" il 1° gennaio '24 e prevedeva la presentazione delle proposte entro metà marzo –, e le candidature che perverranno saranno vagliate da una apposita commissione.

Ma restiamo alla serata del 21 ottobre: è stata anche il momento, per Gambone, per ricordare e omaggiare chi, con lui, ha fondato l'associazione, e ringraziare i numerosi volontari che, negli anni, hanno profuso instancabilmente il loro impegno: è stato fatto loro dono di una stampa che riproduce un'opera commissionata al pittore e grafico eporediese Galliano Gallo, opera che compendia in sé tutti gli elementi che hanno caratterizzato il lavoro di Eporedia 2004 dalla fondazione a oggi.

● *dalla parte del consumatore*

Frutta e verdura: prezzi alle stelle

L'autunno inizia con una stangata senza precedenti dei prezzi di frutta e verdura. Nella graduatoria dei 20 maggiori rincari mensili, i primi 7 posti sono occupati da prodotti ortofrutticoli, con aumenti vertiginosi. Al primo posto i pomodori, che in appena in un mese decollano del 21,1%, le zucchine seguono con un 16,7% in più. Al terzo posto i cetrioli, con uno scatto del 14,8%. Poi mirtilli, lamponi, more, ribes con +13,1%, spinaci +12,6%, asparagi +12,5%, infine i carciofi con il 12,1% di maggiorazione dei prezzi.

La motivazione di rialzi così stupefacenti è da ricercarsi nei costi di trasporto, nel caro carburanti usati per i trattori e i macchinari per la raccolta e la semina, nell'utilizzo dell'elettricità per la catena del freddo, così come nel rincaro di fertilizzanti e fitofarmaci. La situazione attualmente è riferita ai prodotti sfusi, ma considerando i beni lavorati, cioè quelle merci ortofrutticole che subiscono un processo di trasformazione industriale, c'è il timore che quando le industrie trasferiranno le loro bollette salate e i costi di trasporto sui prezzi finali dei prodotti, diverrà davvero un lusso acquistarli…

r.r.

"Accademici" della Cucina ospiti della... Croazia

IVREA – La delegazione eporediese dell'Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale della Repubblica attiva in città da oltre un sessantennio, si è trovata per la Conviviale ecumenica che le 225 delegazioni italiane e le 70 delegazioni e 27 legazioni estere, con i loro 7800 associati, celebrano ogni anno a ottobre su un tema comune. Quello di quest'anno, per Ivrea in particolare, evocava una lunga storia: "*Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale*"; e il Comitato della Croazia col suo Bano, Beppe Saccuman, ha aperto porte e cucine per preparare e offrire polenta e merluzzo, a tutti ben nota.

Mettere il pesce marino sotto sale era il solo modo, in un passato non troppo lontano, per poterlo gustare, non potendolo conservare altrimenti. Merluzzo e acciughe portano dunque con sé una lunga storia di viaggi e tradizioni, declinate poi sulle tavole delle nostre terre.

A Ivrea tutto ciò si mescola e si arricchisce con il Carnevale, i suoi riti e le sue tradizioni. La preparazione di polenta e merluzzo dura nove giorni: durante tutto il periodo 50 volontari effettuano tre turni di 8 ore al giorno per la lavorazione di 900 kg di merluzzo, 1000 kg di cipolle, 600 litri di olio, più di 70 di sugo e 1300 kg di polenta. La lavorazione inizia il lunedì della settimana precedente il Carnevale con la sbucciatura delle cipolle bionde effettuata in due giorni, con il prezioso contributo delle signore del rione. Dopo esser stato battuto per eliminare parte del sale, il merluzzo viene privato delle pinne e della coda, disposto in enormi catini, coperto d'acqua e, nei successivi cinque giorni, ripetutamente lavato per un totale di tre risciacqui e tre cambi d'acqua. Sgocciolato per due giorni interi, la sera di domenica si procede al taglio dei pezzi, poi depositati in grandi contenitori di acciaio. Il lunedì si affettano le cipolle e, accesi i fuochi al mattino presto, si iniziano a cuocere separatamente dal merluzzo. Il giorno successivo si prepara il sugo, che a fine cottura è distribuito nelle teglie con il merluzzo e le cipolle. Il lavoro si protrarrà per 24 ore, con tre squadre che si alterneranno nella preparazione, procedendo con la friggitura del merluzzo e la cottura del sugo. L'alba del Mercoledì delle Ceneri vedrà infine all'opera i "*polentai*" per la cottura della polenta. Quel giorno verranno distribuite oltre 2 mila razioni.



Dalla metà del '500 ogni rione della città il primo giorno di Quaresima cucinava un po' di polenta accompagnata da merluzzo e cipolle, applicando i dettami della Controriforma. Dopo la Seconda Guerra Mondiale il Comitato della Croazia ha fatto sua l'iniziativa conferendole il carattere benefico che oggi conosciamo. Anche di ciò si parla nel volume annuale edito dall'Accademia Italiana della Cucina, edito da Bolis, cui ha collaborato anche l'eporediese Gabriella Trovero che ha festeggiato i 25 anni di appartenenza al sodalizio.

È stata una serata densa di ricordi e sapori, dunque, in cui dopo un antipasto con le immancabili acciughe al *bagnet verd* e al *bagnet ros*, impeccabili camerieri in livrea granata hanno servito un assaggio di merluzzo, polenta e cipolle fritte, seguiti dal piatto clou della serata, polenta e merluzzo, seguita da una fetta di gorgonzola, "*per sgrassare*", come tradizione vuole. Per finire, polentina dolce, dolci al cucchiaio, torcetti e nocciole. Assai apprezzati i vini degli accademici Gian Luigi Orsolani e Domenico Tappero Merlo. Il tutto, sotto l'attenta regia della simposiarca Emilia Sabolo, che ha curato nel dettaglio la serata. Non poteva mancare don Giuseppe Duretto, già parroco, ma soprattutto padre e guida della comunità di San Grato.

Al termine il delegato eporediese, Maurizio Rossi, ha donato al Bano, Beppe Saccuman, la monografia annuale dell'Accademia della Cucina in cui si parla anche della Polenta e Merluzzo di Ivrea, e il gagliardetto con le insegne del sodalizio culturale: a ricordo di una serata che resterà nei cuori e nella storia degli accademici per l'amicizia e l'accoglienza loro riservata dal Comitato della Croazia.