

ASSOCIAZIONE AMICI VAL CODERA ONLUS

AUTUNNO IN VAL CODERA

“... e così, Monsieur Parmentier, che ci potete dire a discolpa dell’orrendo crimine di cui vi siete macchiato?”. Era il 1769 e Antoine Augustin Parmentier, trentaduenne farmacista e chimico, suddito di Luigi XVI, ancora non si capacitava della situazione: balbettò alcune parole sulla validità di quei tuberi chiamati da tempo pomi di terra, ma il commissario l’interruppe quasi subito: “Sono desolato, ma sono costretto a mettervi sotto inchiesta! Certamente non la passerete liscia: non è cosa da poco aver tentato con pervicace disegno d’attossicare i nostri gloriosi soldati, reduci dalla guerra, somministrando loro addirittura delle patate!”.

I nostri amati lettori si chiederanno, a questo punto, se le righe precedenti non siano uno spiacevole refuso di stampa: che c’entra Parmentier con la Val Codera in autunno?

Niente paura: sappiamo, infatti, che la stagione autunnale, con la sua calda tavolozza di colori, dal giallo squillante delle betulle e dei larici, al rosso delle querce, alla fantasmagoria di tinte dei castagni, è già di per sé un richiamo irresistibile per passeggiate negli estesi boschi di questa splendida valle, raggiungibile solo a piedi risalendo il granitico costone alle spalle di Novate Mezzola, o solo per raggiungere il suo capoluogo, il borgo di Codera, dalle caratteristiche case in sasso perfettamente conservate dagli abitanti del luogo. Nel 2008 un ulteriore motivo d’interesse, legato all’imputato Parmentier, c’indusse ad iniziare la celebrazione della patata di valle: la F.A.O. (organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura) dichiarò il 2008 “Anno Internazionale della Patata”. L’idea di questa celebrazione è di riportare l’attenzione su un cibo veramente globale (la patata rappresenta la quarta coltivazione mondiale dopo riso, grano e mais, con una produzione annua di oltre 300 milioni di tonnellate, di cui la metà in Europa), estremamente versatile in cucina, e valida alternativa a grano, mais e riso, soprattutto nei paesi più poveri del mondo. Arrivata in Italia (a Genova) nel 1585 (ma Pigafetta già ne parlava nel 1520), per quasi due secoli coltivata solo a scopo ornamentale o come cibo per maiali (“nasce e vive priva della luce del sole: è la velenifera radice del diavolo!” ecco la ragione di tanta persecuzione contro il povero Parmentier, che solo più tardi riuscirà a dimostrare le straordinarie doti della patata), il primo “Anno della Patata” è solo nel 1817, quando una terribile carestia, che colpì più specie orticole in tutta Europa, indusse gli abitanti dell’arco alpino a farne finalmente grande uso.

L’Associazione Amici della Val Codera ONLUS, da anni impegnata nella rivitalizzazione di Codera e della sua valle e che gestisce i due rifugi (Osteria Alpina e Locanda) di Codera, aperti tutto l’anno (in valle sono a disposizione per il turismo anche il rifugio Bresciadega, privato, e la Capanna Brasca, del CAI Milano), ha pensato di dedicare ai preziosi tuberi (in valle “tartifui”), che pure vengono ancora coltivati in valle, un **finesettimana (9-10 ottobre), con SPIRITO DI PATATA: PRELIBATEZZE DAL SOTTOSUOLO**, manifestazione che consentirà ai partecipanti (indispensabile la prenotazione ai numeri 034362037 – 3381865169 – 0258104576) di degustare in un ambiente unico menù a base di antiche e nuove ricette che prevedono come ingrediente principale la preziosa patata di valle. Quale miglior occasione di richiamare l’attenzione anche sulle patate che vengono coltivate sulle montagne di tutta la Valchiavenna (non dimentichiamoci che la patata di Campodolcino o di Starleggia è prodotto agroalimentare tradizionale ai sensi dell’art. 8 del DL 173, del 30 aprile 1998), e di gustare questa...radice del diavolo in tanti modi più o meno conosciuti, dalla piota all’umido, dal finto pesce ai bignoletti? Tanto più che una dieta consigliata per ottenere sensibile diminuzione di peso e pelle luminosa e fresca (le nostre ospiti sono avvistate!) prevede di mangiare per 3 giorni solo patate! Per rimanere in tema

alimentare, negli stessi giorni saranno in distribuzione a Codera le **MELE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SCLEROSI MULTIPLA**, che con l'iniziativa **UNA MELA PER LA VITA** raccoglie ogni anno fondi per le proprie attività . La nostra associazione partecipa per essere vicino soprattutto ai più giovani pazienti colpiti dalla malattia.

Per chi invece volesse abbinare ad una passeggiata nei boschi di castagno della bassa valle o negli splendidi lariceti della conca di Bresciadega e della capanna Brasca un'occasione un po' speciale, vale la pena partecipare (informazioni agli stessi numeri telefonici) alla **FESTA DEL CASTAGNO, organizzata per il finesettimana 30 ottobre-1 novembre a Codera**: per l'occasione il borgo si anima di alcune bancherelle con prodotti dell'artigianato (manufatti al tornio e in legno intrecciato, confetture e liquorini), dell'allevamento e dell'agricoltura biologica della zona e della vicina Val dei Ratti, con la possibilità di degustare per le vie del paese dolci casalinghi di stagione e di partecipare alla produzione dell'ormai famosa **marronita**, la marmellata di castagne prodotta da oltre ventanni nelle case del paese. Non mancheranno naturalmente le castagne arrosto (i "mundèe"), innaffiate da un generoso bicchiere di buon vino o da una caraffa di speciale birra alla...castagna!

Nel corso dell'autunno, a questo punto coloratissimo anche di occasioni di svago, sono previste, per il versante culturale, alcune conferenze di prevenzione oncologica, da parte di studiosi del campo e di specialisti oncologi, e diaproiezioni sull'architettura alpina; queste ultime degno prologo della magica **notte di Natale a Codera**, con il tradizionale brindisi dopo la Santa Messa di Mezzanotte, e delle manifestazioni di **Capodanno**, con possibilità di soggiorno in un ambiente speciale sino all'Epifania. Ma qui siamo ormai in inverno...arrivederci dunque a Codera!

Per informazioni:
ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VAL CODERA ONLUS
telefoni 034362037 0258104576 3381865169
sito internet: www.valcodera.com ; Eposta:
info@valcodera.com