

Graja ad Mash e ad Nuembri

Notiziario del Paese a cura della PRO LOCO di GRAGLIA

MAGGIO 2014

ANNO X NO. 19



EDITORIALE

Cari amici,

nel giornalino troverete brevi racconti su quanto accaduto nei mesi appena trascorsi: dalla ricca fiera autunnale ai carnevali di cantone Serra e di Graglia, dalla seconda festa delle pro loco al Santuario al gemellaggio con Sonnaz.

NOTIZIE DI RILIEVO:
TOMA & DINTORNI
CARNEVALI
PROSSIMI APPUNTAMENTI





Editoriale segue da pag 1

In alcuni articoli si parla molto di visite guidate a località o centri che fino a qualche anno fa non avrebbero suscitato interesse, mentre in altri emerge con chiarezza l'importanza delle tradizioni culinarie locali: dalla zuppa coi bricui al fricc del marghè. La riflessione parte proprio dall'analisi di questi elementi: conoscenza, cibo, accoglienza; perché in un piatto ben cucinato non c'è solo cibo, ma molto di più, c'è cultura e lavoro.

Il cibo e le tradizioni locali rappresentano senza dubbio le radici fondamentali per l'uomo moderno, una piattaforma salda sulla quale far maturare l'orgoglio della propria terra, del proprio cibo e dei propri paesi. Tutto ciò non per vanto o per bieco campanilismo, ma perché, unitamente alla consapevolezza della ricchezza della propria terra, può aiutarci a far maturare sempre più uno spirito d'accoglienza nei confronti di visitatori e passanti!

Prendo spunto dalle parole di Enzo Bianchi, Priore della comunità di Bose a Magnano, che nel libro "Il pane di ieri" dice: "Che meraviglia! Prodotti che venivano dall'orto e dal pollaio, ma anche l'olio che veniva dalla Liguria, il Sale dalla Sardegna, il pepe dal fontano Oriente... alimenti convocati insieme da terre diverse per "fare festa": sì, in un semplice ragù si contempla la natura che diventa cultura, l'umile locale della cucina che si trasforma in laboratorio d'arte che sforna profumi e sapori. Pochi pensano, ma il cibo, come il linguaggio parlato, serve a comunicare, a conoscere e scambiare le identità perché esprime sì l'identità di una terra e della sua cultura, ma sa assumere anche prodotti che vengono da altri lidi e altre culture: anche il semplice ragù è tributario di regioni così lontane".

Negli anni le pro loco hanno continuato a mantenere vivi tradizioni culinarie popolari, un ruolo non secondario atto a conservare e tramandare la memoria, e che sarà una ricchezza per i nostri paesi di domani.

Tra i ruoli che attendono in futuro le pro loco sicuramente ci sarà quello di continuare quest'operazione, abbinando alla cottura dei piatti tradizionali la visita ai luoghi e agli spazi vissuti di paesini, frazioni e angoli incantevoli che non aspettano altro di essere fatti conoscere al mondo.

Roberto



Nuovo Capitolo

Nel ponte festivo dei primi giorni di maggio si è rinnovato ancora una volta il gemellaggio tra la comunità di Graglia e quella di Sonnaz. Si tratta della seconda visita in Italia da parte della comitiva d'oltralpe, che, oltre al pernottamento presso la famiglie e presso il Santuario di Graglia, è stata anche l'occasione per far conoscere meglio il Piemonte e il Biellese. Nella giornata di venerdì la comitiva francese, composta da 57 unità, raggiungeva Torino e veniva accolta da un piccola delegazione gragliese. La visita alla città sabauda faceva riscoprire i secoli di storia comune legata al casato dei Savoia, mentre nella giornata di sabato è stato il momento di ammirare alcune meraviglie biellesi, prima il ricetto medievale di Candelo, ed in seguito il lago di Viverone e l'Enoteca Regionale della Serra presso il castello di Roppolo. Domenica, giornata conclusiva, presso il municipio si è svolta la celebrazione ufficiale del gemellaggio, alla quale è seguito un aperitivo offerto dalla Pro Loco di Graglia e dalla Pro Loco del Santuario. Una tre giorni intensa che rappresenta un ennesimo bel capitolo di amicizia e scoperta tra due comunità adagiate sui versati opposti delle Alpi.

Istantanee
"Cena delle Donne"



CENA DEGLI AUGURI



Sabato 7 dicembre si è svolta la tradizionale cena degli auguri, con cui la Pro loco augura ai suoi soci Buon Natale e Felice Anno Nuovo. Hanno partecipato alla cena una cinquantina di persone, tra i quali i coscritti del 1985, che hanno approfittato dell'occasione per riunirsi.

Essendo il 25° anno di fondazione della Pro Loco quest'anno il Consiglio d'Amministrazione ha deciso di premiare la fedeltà di chi è iscritto al sodalizio da 25 anni a questa parte, consegnando loro un piccolo riconoscimento. I sei "fedelissimi" premiati

sono stati: Marco Astrua, Aristide Borrione, Alfredina Buscaglione, Graziella Ruffino, Marco Santandrea e Laura Vitale, ai quali va un ringraziamento speciale per il contributo dato all'associazione.

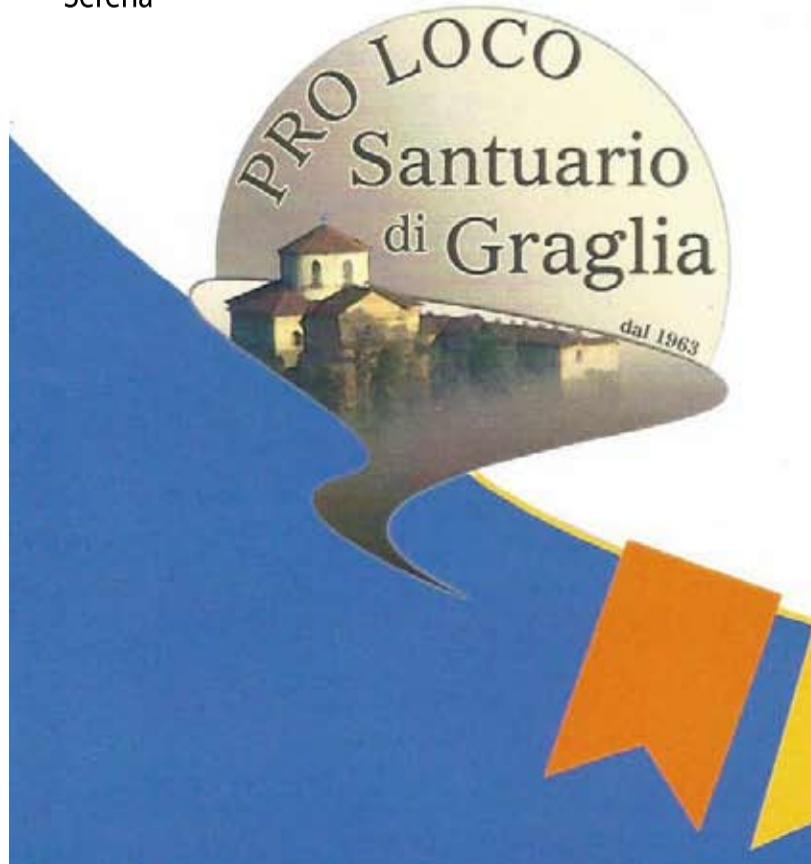
Serena

Dopo il successo della prima edizione, domenica 13 aprile al Santuario di Graglia si è svolta la seconda edizione della Festa delle Pro Loco della Valle Elvo. All'evento, organizzato dall'UNPLI provinciale di Biella, hanno partecipato quasi tutte le Pro Loco della Valle, le quali hanno preparato



le specialità culinarie del proprio paese e mostrato le tradizioni locali. Al loro fianco, nel piazzale del Santuario, si sono disposti altri espositori e associazioni della valle. Al mattino sono giunti al Santuario oltre trecento partecipanti della corsa podistica "Biella-Santuario di Graglia", mentre il pomeriggio invece è stato allietato dalla musica dei "Musicanti in Festa" e da giochi per bambini. La Pro Loco di Graglia ha cucinato il "Fricc dal marghè", piatto tipico a base di toma e uova, e panini con la salamella. Inoltre ha intrattenuto i presenti con il taglio della legna utilizzando vecchi attrezzi che hanno incuriosito i turisti. Il bel tempo anche quest'anno ha permesso la buona riuscita dell'evento. Si spera che la manifestazione si ripeta nei prossimi anni poiché ha unito le associazioni della Valle Elvo e ha permesso di far conoscere meglio il territorio in cui viviamo.

Serena



Domenica
13 aprile 2014
presso il Santuario di Graglia
PRO LOCO
in Valle Elvo
seconda edizione

TOMA & DINTORNI - LE NOVITA' 2013

Dal 24 al 27 ottobre 2013 si è svolta la fiera autunnale Toma & Dintorni, la kermesse enogastronomia e culturale giunta alla sua dodicesima edizione. La manifestazione può contare su di un programma più che collaudato, il quale, di volta in volta, si perfeziona proponendo piatti al dettaglio, visite guidate, spettacoli e la grande fiera mercato finale.



L'apertura

La manifestazione è stata inaugurata a Biella, presso il salone messo a disposizione da Biverbanca, con una proiezione curata dal gragliese Giuseppe Simonetti (Edizioni Lassù Gli ultimi - Champorcher). I saluti delle autorità e degli organizzatori hanno così permesso di ricordare due grandi figure: la scrittrice Giuseppina Fiorina Simonetti e il fotografo Gianfranco Bini, entrambi legati personalmente a Muzzano, Graglia e alla Valle dell'Elvo in maniera indissolubile. Si sono poi susseguite le splendide e toccanti immagini di "Avere una valle", dedicata alla Valle dell'Elvo, e "Oltre le vette, oltre le stelle" dedicata ad ascensioni sul Cervino e sul Monte Rosa. Il pubblico presente ha così potuto godere di questo intenso momento, mentre la Valle Elvo, per una volta, è "scesa in città" a farsi conoscere meglio.



Quinta Rua

Tra le novità della dodicesima edizione il concerto del venerdì sera, non più affidato ad un coro, ma ad un gruppo biellese: "Quinta Rua". Grazie alla sapiente guida del maestro Antoniotti, e alla bravura dei suoi musicisti di strumenti tradizionali, (ghironde, percussioni, ocarine, ecc...), il gruppo ha dato vita ad un vero e proprio spettacolo, il quale avrebbe meritato palco migliore rispetto alla pessima acustica della palestra comunale, ma che ciò nonostante, attraverso le musiche, i balli tradizionali e i racconti, ha comunque saputo rapire e coinvolgere il pubblico presente. Il loro progetto musicale, partito come pionierismo della musica tradizionale piemontese e francese, nacque come mini-orchestra di musiche tradizionali natalizie, ma in seguito continuò ad allargarsi, spingendosi poi in una grande operazione di ricerca delle tradizioni musicali biellesi. Il gruppo ha partecipato a numerosi festival di musica tradizionale e per gli organizzatori di Toma & Dintorni è stato un piacere averli ospiti.

Le visite guidate

Oltre ai piatti culinari preparati per la manifestazione, e al tradizionale raduno dei camper, il sodalizio organizzativo tra Graglia e Muzzano, ha portato ancora una volta a porre l'accento alla possibilità di visitare luoghi e attività della Valle Elvo. Nella mattina di sabato oltre 35 persone hanno infatti visitato il centro di Muzzano. Dopo essere stati accolti di fronte al Municipio dal sindaco e dal parroco del

paese, e aver visitato chiesa parrocchiale e confraternita, i partecipanti sono scesi presso il parco e il laghetto dei Salesiani, hanno costeggiato le parti basse del paese per ammirare le antiche case e la chiesetta di Margone. Passati di fronte al lavatoio e risalita l'erta che passa di fronte all'asilo "Aldisio e Bertola", il gruppo soddisfatto (e anche un po' stanco) ha fatto rientro in piazza parrocchiale. Nel pomeriggio un autobus ha spostato oltre 60 persone a Netro per andare alla scoperta dell'Ecomuseo del Ferro, Dove Aldo Garzena, aiutato da Loretta Pidello, ha fatto scoprire ai presenti la tradizione della fucine e delle officine di Netro. Il vasto campionario, i sistemi di lavoro, i macchinari, gli strumenti e curiosità che hanno suscitato molto interesse, in particolar modo una dimostrazione di forgiatura del ferro non poteva che essere attrattiva d'eccezione. Infine, prima di rientrare a Graglia, i gruppi hanno fatto un'ultima tappa a Vagliumina, dove Josif Vezzosi e il fratello, hanno fatto conoscere il neonato birrificio di montagna "Birra Elvo". Un investimento sul territorio che, sia per la qualità dell'acqua, sia per la caparbia e la cura dei titolari, sta dando ottimi risultati non solo a livello locale, ma anche nazionale. Un buon brindisi... e appuntamento al 2014 per una nuova edizione di Toma & Dintorni, ancora una volta alla scoperta dei tesori della bellissima Valle Elvo!





La Ricetta di Stagione con i "Bricui"

È l'ingrediente base della nostra zuppa alle erbe della festa di Campra e anche della polenta grigia. È una piantina erbacea perenne che cresce nelle nostre località in territorio montano, generalmente sopra i 1400 m. La possiamo trovare in terreni molto concinati, soprattutto presso gli alpeggi dove è presente il bestiame al pascolo. Raccoglietela quando ancora è giovane (10/15 cm). La sua crescita è veloce e raggiunge anche i 60 cm di altezza. Il periodo di raccolta varia a seconda della quota, diciamo da maggio a giugno. Più in alto la si può trovare in condizione anche fin verso i primi di luglio.

Il nome volgare "Buon Enrico" è stato dato in onore di Enrico IV, protettore dei botanici, per la grande diffusione e successo che questa pianta ebbe durante il suo regno.

Le proprietà e gli utilizzi di quest'erbetta sono molteplici. È ricca di ferro, sali e vitamine. In cucina può essere utilizzata in tutte le preparazioni al posto degli spinaci: frittate, minestrone, ripieni e se le foglioline sono giovani, semplicemente cruda, condita con olio e limone.

Noi ve la proponiamo nella più classica delle nostre ricette tradizionali:



La zuppa alle Erbe

Ingredienti: Bricui, Pane raffermo, Brodo, Toma d'alpeggio, Burro, Formaggio grattugiato.

I bricui appena raccolti hanno un volume enorme, dunque cerniamo e puliamo almeno l'equivalente di una bella borsa grande della spesa. Laviamoli con cura e mettiamoli in un pentolone di acqua fredda che porteremo ad ebollizione per almeno 3 o 4 minuti. Scoliamo, strizziamo e lasciamo raffreddare su di un canovaccio.

A questo punto possiamo anche decidere di congelare le nostre erbe ed utilizzarle per qualsiasi preparazione anche durante altri periodi dell'anno.

Prepariamo il brodo vegetale o di carne come meglio preferiamo.

Friggiamo nel burro le fette di pane raffermo in quantità sufficiente a formare almeno due strati di una teglia da forno.

Disponiamo il pane sulla teglia, aggiungiamo i bricui distribuendoli uniformemente, e la toma a cubetti. Ricopriamo con un altro strato di pane. Aggiungiamo il formaggio grattugiato e terminiamo irrorando bene con il brodo.

Inforiamo a 180 gradi per 40 minuti circa fino a quando la parte superiore risulterà dorata.

E ora...

Buon Appetito!!!

Michela



TREKKING "PALE DI SAN MARTINO"



Anche quest'anno si sono aperte le iscrizioni al tradizionale trekking che quest'anno si svolgerà nelle PALE di SAN MARTINO dal 14 al 18 agosto.

L'itinerario collegherà i rifugi:

TREVISO - 1630m
PRADIDALI - 2278m

VELO della MADONNA - 2358m



Per informazioni contattare: Marco al n. 3336546548

CARNEVALI



Buona riuscita del Carnevale Gragliese in Campra 2014

Con la serata dedicata alla musica disco si è aperto il Gran Carnevale Gragliese in Campra. Ancora un volta un susseguirsi di appuntamenti ludici e culinari. Dal sabato pomeriggio con la visita delle maschere alla Casa di Riposo e la consegna delle chiavi del paese da parte del sindaco, alla serata con spazio alla bagnacauda e al ballo. Piacevole vedere nuovamente dei gruppi spontaneamente in maschera, una tradizione che si era molto affievolita, ma che speriamo in tanti possano nuovamente seguire. Per una volta auguriamo a molti di fare "i pecoroni"... copiando non solo l'idea, ma anche l'inventiva e il divertimento nato dal nulla e portato come valore aggiunto alla serata da un animato gregge locale!

Alla domenica i paioli fumanti della fagiolata, la sfilata dei trattori, il pranzo e i giochi per i bambini hanno completato al meglio la manifestazione. Infatti, in men che non si dica, il carnevale giungeva velocemente al termine con il "Gran Bal dal Lunes" e la presentazione delle maschere provenienti da Biellese, Valsesia, Valsesera e Vercellese. Un buon meteo e una discreta partecipazione, soprattutto nelle serate di sabato e lunedì, ha gratificato i volontari per il tanto lavoro fatto.

I 38 comitati partecipanti al carnevale gragliese 2014

14 comitati biellesi: il comitato di Andorno, Marghe e Lacera del Barazzetto (Biella), il Gipin e la Catrina di Biella, Il Conte del Thes e la Bela Ginevra da Biella Vernato Thes, il Sucot e la Sucota di Cossato, il Marchese e la Contessa di Lessona, il Pasticet di Magnonevolo (Cerrione), Bargè e Barbera di Muzzano, Pettiroso e Capinera di Occhieppo Inferiore, I Marchesi di Pollone, il Suclun di Salussola, il Gatto e il comitato di Tollegno, Pasarot e Pasarota di Vergnasco (Cerrione), infine Malasc e Malascia di Vigliano.

16 gruppi da Valsesia e Valsessera: Swisj e Swidja di Alagna, Ravicciun di Campertogno, Tulu e Marianin di Arancio (Borgosesia), Conte Lanternun e Lum di Bornate (Serravalle Sesia), Denciu e Marianna di Cavallirio, Mulinè e Mulinera di Giunchio (Ailoche), Babaciù e Plandrascia di Gattinara, il Gat di Lebbia, il Peru di Maggiora, il Magun di Postua, Mengu e Rabicca di Pray, Rosa e Gratacu di Scopa, Giors e Ghitta di Scopello, Re Zors e Marianin di Valduggia, Paribel e Catilina di Valmaggiore (Quarona) e i Crapai dal Sucri di Zuccaro (Borgosesia).

3 gruppi dal Vercellese: Gambin e Gambina di Carisio, Riccardino del Castello e comitato di Tronzano Vercellese. Lo stato maggiore napoleonico di Santhià.





Anche quest'anno l'inizio delle manifestazioni gragliesi è stato caratterizzato dalla prima fagiola del paese organizzata da "J'amus dal Cantun Sëra ad Graja", svolta la seconda domenica di gennaio. I preparativi fervono già dall'Epifania, partono le pulizie per trasformare il garage di Marco Astrua nell'accogliente e calorosa sala da pranzo che ospiterà i commensali durante la manifestazione.

All'alba le prime fiamme sotto i paioli rompono il buio segnando l'inizio della giornata di festa. I partecipanti sono ogni anno più numerosi, come a confermare la buona riuscita delle edizioni precedenti, e non mancano i giganti grandi e piccini attratti dall'atmosfera festosa che aleggia nel piccolo borgo gragliese. A metà mattinata il clima si riscalda grazie alla musica dal vivo degli amici del gruppo "Musicanti in Festa" e i più intraprendenti si cimentano in balli, canti e nella "morra", tipico gioco di abilità matematiche e destrezza di mani. In questo giorno particolare la silenziosa e quieta "Sëra" si trasforma in un brulicante luogo di ritrovo, si condividono racconti e ricordi del passato che arricchiscono noi "giovani" di storia del nostro paese. Il team è molto affiatato e ogni anno si arricchisce di qualche nuovo amico che porta con sé novità e tanta allegria, che caratterizza questa piccola grande festa.

L'augurio è che questa ricorrenza gioiosa si ripeta di anno in anno all'insegna delle tradizioni semplici e genuine del nostro territorio.

Arrivederci all'edizione 2015.

Marco Bertino e
Alessandro Peretto



"Il mio cuor non ha catene" di Angelo Avarello e Sergio Peretti



è stato presentato
al festival di San Remo d.o.c. 2014
il 22 di febbraio al palafiori,
durante il concerto di "Angelo
dei Teppisti dei Sogni",
in occasione della consegna
della targa per i 40 di carriera
di questo grande autore.





Pro loco di Graglia

Via Partigiani 12/b
13895 Graglia (BI)
prolocograglia@hotmail.it
P.IVA 01606990024
C.F. 90018150020
Iscritta al N.4 dell'Albo delle Associazioni
Turistiche Pro Loco sezione provinciale di Biella
con D.G.P. Vercelli del 484/1989.

*L'amicizia e la buona volontà
al servizio del Paese!*

PROSSIMI APPUNTAMENTI

GRAJA DA MASH AD NUEMBRI

FESTA di S. ANNA alla Confraternita	DOMENICA 20 LUGLIO
CENA ITINERANTE nei portoni di Piazza Astrua	SABATO 26 LUGLIO
SAGRA della MADONNA di CAMPRA	VENERDI' 1 / DOMENICA 10 AGOSTO
TREKKING "PALE DI SAN MARTINO"	VENERDI' 14 / MARTEDI' 18 AGOSTO
FESTA di S. ROCCO in Valle	SABATO 16 AGOSTO
Raduno SEZIONE ALPINI al MOMBARONE	DOMENICA 17 AGOSTO
FESTA di S. GRATO a Vagliumina	DOMENICA 24 AGOSTO
PELLEGRINAGGIO al Santuario di Graglia	DOMENICA 7 SETTEMBRE
FESTA del ROSARIO alla Confraternita	DOMENICA 5 OTTOBRE
FESTA PATRONALE di S. FEDE	DOMENICA 12 OTTOBRE
FIERA AUTUNNALE TOMA & DINTORNI	VENERDI' 24 / DOMENICA 26 OTTOBRE

FESTA DI CAMPRA 2014



Programma

Martedì 5 Agosto FESTA della MADONNA di CAMPRA

ore 4:30 Santa Messa all'ALBA

ore 11:45 Distribuzione
Polenta Concia

ore 12:00 Pranzo Campestre

ore 14:30 Gara Bocciofila
Cat C/D e inf.

POMERIGGIO MUSICALE

ore 19:30 Grigliata Mista

ore 21:30 Gran Serata con
l'orchestra
DANIELE CORDANI

Mercoledì 6 Agosto

ore 19:30 Corsa podistica Trofeo Siletti
ore 19:45 Zuppa alle Erbe e
Grigliata Mista
ore 21:30 Serata di Proiezione Immagini:
TREKKING 2013
"Alta Val Passiria"

Giovedì 7 agosto

ore 19:30 Toro allo Spiedo e
Grigliata Mista
ore 21:30 Serata Latino Caraibica con
Animazione SPAZIO DANZA
DJ EL DIABLO

Venerdì 8 agosto

ore 19:30 Specialità di Pesce e
Grigliata Mista
ore 21:30 Serata Giovane con la
discoteca MIDNIGHT EXPRESS

Sabato 9 agosto

ore 19:30 Grigliata Mista
ore 21:30 Serata di liscio con
l'orchestra SONIA DE CASTELLI

Domenica 10 agosto

ore 19:30 Grigliata Mista
ore 21:30 Serata di chiusura con
l'orchestra BEPPE CAROSSO

Domenica 3 Agosto

6° EDIZIONE "CAMPRA in MOTO"
ore 12:30 Pranzo dei Centauri
ore 19:30 Polenta e Asino, Grigliata Mista
ore 21:30 Serata con il gruppo
LE NOSTRE VALLI

Lunedì 4 Agosto

ore 19:30 Grigliata Mista
ore 21:30 Serata Giovane con la
discoteca PLANET MUSIC

**Si ricorda che il programma
potrebbe subire variazioni**

La Pro Loco si riunisce abitualmente ogni Martedì sera in Piazza Astrua presso "L'Albergo del Sole".

E' sempre gradito un saluto o un suggerimento contraccambiato da un bicchiere in compagnia.