

VENERDI' ALLE 16, NELLA TRASMISSIONE "GEO"

su "Il Biellese" di martedì 27 febbraio 2018

Il Cammino di San Carlo su Rai 3

Negli studi di Via Teulada a Roma, Renata Lodari presidente dei Sacri Monti Piemontesi, Franco Grosso ideatore del Cammino, Ermanno De Biaggi presidente delle Aree Protette della Valsesia e Valerio Angelino Catella chef biellese

■ Al Cammino di San Carlo, in Alto Piemonte, sarà dedicata venerdì alle 16, la puntata della trasmissione Geo, su Rai 3. Alla registrazione della trasmissione, avvenuta a Roma negli studi di Via Teulada, hanno partecipato Renata Lodari, presidente dei Sacri Monti Piemontesi, Franco Grosso, ideatore del Cammino, Ermanno De Biaggi, presidente delle Aree Protette della Valsesia e Valerio Angelino Catella, chef biellese. «Il Cammino di San Carlo spiega Franco Grosso - parte da Arona, patria dei Borromeo, tocca il Lago d'Orta e all'altezza del lago di Viverone si innesta nella Via Francigena del Gran San Bernardo. Con le sue 12 tappe e il 210 chilometri di lunghezza è ormai considerato, dopo la Via Francigena, il più importante percorso storico-devozionale piemontese, frequentato da centinaia di escursionisti e di pellegrini». Franco Grosso si occupa di promozione territoriale, è vice presidente nazionale della Rete dei Cammini, componente del gruppo Cammini Storici del Cai e consulente dell'Ungit Pro Loco d'Italia per il portale camminitaliani.it. Per la Regione Piemonte si sta occupando di una catalogazione dei cammini piemontesi. In trasmissione ha illustrato le caratteristiche storiche che hanno portato all'individuazione del Cammino di San Carlo, con riferimento ai ripetuti passaggi - tra il 1578 e il 1584 - del santo Borromeo che al ritorno verso Milano dopo aver pregato a Torino davanti alla Sindone, passava nelle terre biellesi, valesesiane e verbanesi per incontrare i fedeli, i pa-



A sinistra, Grosso e Lodari con Sagramola a Geo. Sopra, Petretti (al centro) con Bertaccini e Zai. Nelle foto, a destra, lo chef Valerio Angelino Catella a Geo ed Ermanno De Biaggi con Emanuele Biggi.



renti a Biella (famiglia Ferrero Fieschi) e ad Arona, e per seguire i lavori del Sacro Monte di Varallo. I luoghi più importanti dove passa il Cammino sono i Sacri Monti di Oropa, Varallo e Orta e Renata Lodari ne ha illustrato i valori artistici e devozionali che hanno portato al riconoscimento Unesco come siti Patrimonio dell'Umanità, assieme ai complessi devozionali del Calvario di Domodossola, di Ghiffa, di Crea e di Belmonte in Piemonte e di Varese e Ossucio in Lombardia. Grazie al Cammino di San Carlo e ad altri percorsi, tutti questi siti sono collegabili con percorsi a piedi, in bici o con altre modalità "lente", ormai riconosciute come modello di sviluppo turistico sostenibile, ora in grande espansione. È toccato ad Ermanno De Biaggi sottolineare, al conduttore di Geo

Emanuele Biggi, i molteplici aspetti ambientali del Cammino, rappresentati dai diversi parchi e aree protette che si incontrano sul percorso, come il Parco Burcina, la Serra e l'Oasi Zegna nel Biellese, o che si possono raggiungere con brevi deviazioni, come il Parco del Monte Fenera, della Val Strona sopra Omegna e quello dell'Alta Valsesia, nelle valli del Monte Rosa. Inoltre, nei Lagoni di Marcurago ad Arona e sul lago di Viverone sono presenti due antichissime aree archeo-palafitticole, riconosciute dall'Unesco nel sito seriale che comprende tutti quelli esistenti nel territorio alpino. Proprio in questa parte del lago di Viverone è stato girato l'interessante servizio di Francesco Petretti, biologo e naturalista, dedicato all'avi-

fauna locale e che si vedrà nel corso della trasmissione. Una delle particolarità del popolare programma televisivo, in onda su Rai 3 dal lunedì al venerdì alle 16, è quella di affiancare gli aspetti gastronomici al tema turistico dei Cammini. Per tale ragione era presente in studio lo chef biellese Valerio Angelino Catella, cuoco freelance e docente di scienze gastronomiche e campione dell'arte pasticceria, nonché fondatore di un museo di antichi strumenti di cucina e di pasticceria al Ricetto di Candelo. Valerio Angelino ha presentato alla con-

dutrice Sveva Sagramola un tavolo ricco di prodotti biellesi e valesiani e ha cucinato le tipiche "miasce" valesiane e la "supa mituna", realizzata con pane raffermo, formaggio macagn stagionato ed erbe, una zuppa tradizionale ritenuta povera o poco costosa per l'uso di ingredienti di facile recupero, ma molto sostanziosa e saporita. Potrebbe essere la base di un menu pellegrino da proporre lungo il Cammino di San Carlo.

SUSANNA PERALDO
susanna.peraldo@ilbiellese.it