la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Biligòcc, a Casale di Albino è tempo di sagra

written by Redazione
29 Gennaio 2016



Domenica 31 gennaio va in scena a Casale di Albino la 27esima edizione della "Sagra dei biligòcc", la festa della castagna affumicata e bollita, che nella Valle del Lujo ha una delle sua patrie in Bergamasca (l'altra "famosa" è Poscante di Zogno).

I biligòcc nascono dalla selezione dei frutti migliori delle varietà più adatte –

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

“ostane” e “careàne” – preparati in uno spazio e con un sistema tradizionali. L’affumicatoio è un ampio locale dove, all’altezza di tre metri, è collocata una graticola sulla quale vengono distribuite le castagne. Sotto il graticcio si apre la stanza del fumo, un secondo locale dove si espande un fumo denso e profumato, proveniente da un fuoco che brucia nella sottostante “stanza del camino”.

Le castagne vengono rimestate due volte al giorno con i rastrelli. Non si devono bruciare, infatti. E così si va avanti per circa 40 giorni. Dopo l’affumicatura, siamo ormai a dicembre, le castagne vengono riposte in sacchi di juta, in attesa di essere bollite soltanto qualche giorno prima della sagra. Su un fuoco all’aperto (“foghèra”) viene sistemato un pentolone, dove in 150 litri circa di acqua si fanno bollire dagli 80 ai 100 kg di castagne. Alla fine di ogni cottura, si gettano nella caldaia alcuni secchi di acqua fredda, che danno alle castagne la caratteristica grinzosità. Tolti dall’acqua, ecco pronti i biligòcc.

La giornata, organizzata dal Gruppo culturale Amici di Casale, offre la possibilità di gustare le castagne in tutte le loro lavorazioni. Alle 10.30 è in programma una visita guidata al museo etnografico e ci sarà spazio anche per musica, ballo, animaizone e un concerto di baghèt, la cornamusa bergamasca. C’è inoltre la possibilità di pranzare con piatti tipici.

Per informazioni e prenotazioni www.valledellujo.it

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162