

Biligòcc, a Casale di Albino torna la sagra delle castagne affumicate



Prelibatezza del passato, oggi i biligòcc – castagne affumicate e bollite preparate secondo un procedimento tradizionale – si possono trovare solo in occasioni speciali. Una di queste è la sagra di Casale di Albino, una delle patrie bergamasche, con l'intera Valle

del Lujo, delle castagne e del prodotto.

L'appuntamento con la 28esima edizione è domenica 5 febbraio per la regia del Gruppo culturale Amici di Casale. L'apertura è alle 8.30 con la messa, mentre alle 10.30 è prevista una visita guidata al Museo etnografico. Durante la giornata è possibile gustare la castagna in tutte le sue lavorazioni e pranzare con piatti tipici, il tutto accompagnato da musica, ballo e animazione per i bambini.

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

Per informazioni e prenotazioni www.valledellujo.it -
info@valledellujo.it - tel. 035 770727