

## **Biligòcc, a Casale di Albino torna la sagra**

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



**Domenica primo febbraio va in scena a Casale di Albino la 26esima edizione della “Sagra dei biligòcc”, la festa della castagna affumicata e bollita, che ha trovato nella Valle del Lujo terreno fertile per la valorizzazione, grazie al Gruppo Culturale “Amici di Casale”.**

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. (

[www.valledellujo.it](http://www.valledellujo.it))

