

OSSOLA.it

La rivista delle Valli dell'Ossola
The magazine of Ossola's Valleys

ATTENZIONE

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi senza il permesso scritto dell'editore.

ATTENTION

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval System or transmitted in any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without permission of the copyright holder.

Continua 
Next

Ossola...

un regno,
un'emozione,
un'avventura...

Percorrendo la traccia, il cammino che porta in Ossola, non importa se a piedi, o in bicicletta o trasportati da un mezzo meccanico tra la polvere e il luore delle stagioni, non può certo sfuggire l'incanto naturale di questa sorta di mano innervata di verde e pietra che ci cattura al di là dello specchio del Lago di Mergozzo.

Prima tappa ossolana che ha dato ombra e profilo al colonnato della basilica di San Paolo fuori le mura a Roma; il viandante, non tralasci comunque un'altra delizia di Mergozzo, il brunito biscotto chiamato *fugascia*. Ora è tutto un inoltrarsi di versanti precipiti e boschi sazi di cielo verso e oltre il Parco

Nazionale della Val Grande lungo l'antica strada che oltrepassa Candoglia, con il marmo della Venerata Fabbrica del Duomo.

Premosello Chiovena, coronato dal balcone solare di Colloro, e Vogogna. Capitale dell'Ossola inferiore, quest'ultima, vanta un borgo antico di gotico fascino, una rocca imprendibile e un imponente castello, antica reggia di cavalieri e dame colorate.



Spiriti pagani (il mascherone di Dresio, pregevole reperto celtico) ci indicano il percorso oltre *La Tòs*, sfuggente creatura femminile d'acqua e luce.

Oltre la pianura ecco Domodossola, capitale e sede di giustizia da sempre delle sette valli ossolane, che da qui si dipartono ai quattro punti cardinali, in uno slancio di neve e bellezza. Attraversiamo allora con occhio acuto la medievale piazza del Mercato e tra le esatte e raccolte proporzioni di Piazza Fontana non tralasciamo d'ammirare la gentile armonia di grigio e sole che si riflette su Palazzo Silva o sul napoleonico Palazzo San Francesco. Progresso, Art Nouveau, Liberty un pensiero che è idea, movimento, entusiasmo ed ecco il profilo unico della Stazione Internazionale, mentre poco più sopra riempie l'orizzonte la cabrata spenta del etereo Geo Chavez: colui che il vento rese immortale!

Oltrepassata Domodossola spazio ai vigneti di *Ca'd Matè*, *Prunent* e *Bruschett*, rossi accesi di sapore che regnano su palati sazi di pane di segale *ul pan d'segla* e miele dal profumo forte. Assaggiate ovunque siate in Ossola il *credenzin* pane istoriato di noci, fichi, castagne -l'afrore del bosco- che sospinto tra formaggi d'alpe e salumi speziati, gnocchi di zucca e castagna, sarà in grado di far intendere uno dei misteri gastronomici di quest'angolo di Alpi Lepontine.

Siamo nella semicorona di verde che si stende sinuosa tra Masera e Oira; un arco di sole tra le valli Antigorio e Vigizzo, entrambe

ingioiellate di chiese, affreschi e borghi in cui la vita scorre tranquilla al ritmo nascosto di una natura suprema, a tratti ancora autenticamente selvaggia.

In Vigizzo, valle della S.S. Vergine di Re, tra antiche storie di *sfrusit*, spazzacamini, inventori e pittori, non dimenticate di de-



Immagini: pag. 4 in alto: baite all'Alpe Devero - in basso: la frazione di Colloro a Premosello Chiovena - pag. 5 dall'alto: il Castello Visconteo a Vogogna - notturna sulla piazza mercato di Domodossola - vista sui tetti di Craveggia.

dicarvi allo *stinchett* (sfoglia a base di farina, acqua sale e burro alpigiano) o il prosciutto di capra del luogo il celebre *viulin*, mentre Antigorio e contigua Formazza vi porteranno nel regno della selvaggina e dei formaggi d'alpe, in grado di rendere la vostra degustazione un'esperienza dei sensi tra sapori e profumi, antiche parlate e filastrocche *walser* accanto alla *stube* nella Casa Forte di Formazza.

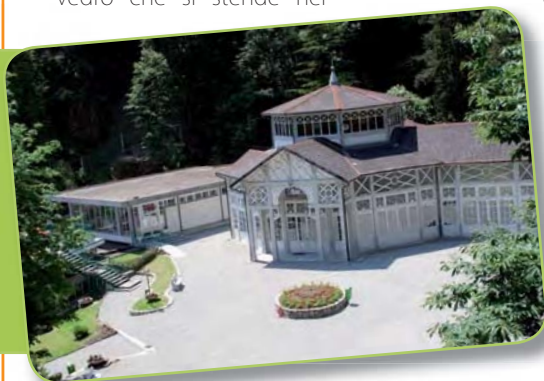
Altri angoli d'Ossola donano emozione e desiderio d'esplorare, come la Val Divetro che si stende nel

della più antica processione delle Alpi, gli *Autani dei set frei*, una sorta di "mistico cammino" tra balze, passi e cappelle. Terra di *laugera* pietra da stufa, di *frign* muri a secco di scuro sasso che delimitano borghi e campi. Cucina semplice quella dell'Antrona, ma che sa offrire minestre come la *Burdigisa*, zuppe di patate, verdure e castagne di bosco sapori forti mai poveri.

Da ultimo si conceda una riverenza al Re dell'Ossola: il Monte Rosa posto a corona con la propria parete est, della fertile *heimat* walser di Macugnaga in Valle Anzasca forse al di là della leggendaria "valle perduta". Anzasca, dal suono celtico, è anche versante erto, teatro di cacce a camosci, oratori e testimonianze delle antiche popolazioni che l'abitarono (Drocala, Olino) o di coloro che s'installarono con spada e usbergo (torre dei Cani a Battiglio).

Pulsa la vita nelle valli grazie ad una fauna nordica che annovera

mammiferi notturni e guizzanti come, *Volpe, Faina, Donnola*, e *Cervi, Stambecchi, Caprioli Aquile e Gipeti, Gufi e Picchi*. Ossola è anche tavolozza di in pittore che ha dedicato a Flora la propria arte. Ecco allora le guglie della *Speronella di Monte*, i tocchi dell'*Aquilegia Alpina*, o la pace del *Botton d'Oro*, una schiera di *Sassifraghe, Cardi, Genziane, Stelle Alpine, Artemisie* (da cui il rinomato *Genepi*), *Astri delle Alpi, Mughetti, Gigli Martagone, Mirtillo Nero, Rododendro* accolgono dal primo tepore all'autunno, dal piano alle vette, sguardo e passo di chi nell'Ossola si smarrisce.



verde intenso di un varco, dopo Varzo, verso l'infinito del Sempione, ponti del diavolo, l'imponenza del Monte Leone e le Gole di Gondo tra poesie inglesi, passaggio di eserciti in armi e commerci con la delizia della *cuchela*. Vera perla della Valle è il Parco Naturale Veglia-Devero: lo specchio del firmamento tra Italia e Svizzera, roccia e foresta, ghiacciaio e acqua.

Raccolta accanto al proprio cuore liberty, le Terme: la Val Bognanico può invece offrire, a chi sa cercarlo, il passaggio di Papi e armigeri, cento e più cascate e il ventaglio cobalto di laghi sospesi tra cielo e bosco. Anche qui non tralasciate le gustose polente con formaggio d'alpe e i rari *magiarin*, piccoli biscotti al burro.

Ancora un balzo ed ecco l'Antrona, valle



Immagini: in alto: le Terme di Bognanico - a lato: la lavorazione dello "stinchett".

Ossola Valley: a land, an emotion, an adventure

*I*n the dust and in the clear light of the seasons we can follow the track through Ossola Valley by bike, car, bus, train and on foot.

Through the wind, the steep sides of the mountains and the woods we can go to and past the national park of Valgrande along the ancient road going beyond Candoglia and its marble quarries. Premosello Chiovenda and its sunny mountain ridge of Colloredo and Vogogna, the capital of the lower Ossola Valley with its ancient and gothic charming centre.

We find Domodossola beyond the plain of the valley: we cross the Square Mercato and a quick glance reminds us the King Berengario. We can admire the fine harmony of the grey and the sun reflected on Silva Palace, on the Square Fontana and on the Napoleonic San Francesco Palace nearby.

The exclusive profile of the International Railway Station was designed by progress and Art Nouveau, the thought of movement and enthusiasm. Chavez's plane loomed in the sky above the station and the wind offered him immortality.

Leaving Domodossola we plunge into the vineyards of Cád Maté, Prunent and Bruschet, fine red wines which thrive with the strong flavours of rye bread and honey on our palates.

Everywhere in the valley we can taste the credenzin (rye bread with nuts and figs), alpine cheeses, spicy salami and pumpkin or chestnut gnocchi. We must not forget to taste the stinchett, a wafer of pastry with flour, salt, water and alpine butter and the famous viulin, a goat ham in Vigezzo Valley and Bettelmatt and other sorts of cheese in Formazza Valley and last but not least the delicious cuchela. They all teach us one of the gastronomic secrets from this corner of Lepontine Alps.

Now we should begin our adventure starting from the next page....



Gambrinus

Ristorante - Pizzeria

Chiuso il martedì @ Aperto la sera dalle h. 18 alle h. 24

Via Mazzorini, 6
28865 - Crevoladossola (VB)
Tel. +39 032445192