

VALCAMONICA

CEVO. Gli organizzatori dell'evento etnografico di Andrista hanno voluto allargare il discorso

Tradizioni, il Badalisc diventa una occasione gastronomica

Arriva la polenta del «mostro»: farina biologica e macinata a pietra. Ma il progetto sarà completato col rilancio di un mais montanaro

Lino Febbrari

Si chiama «Badalisc», e per Andrista di Cevo è insieme un personaggio mitologico e un appuntamento con la tradizione che va in scena ogni anno la sera precedente l'Epifania. Il mostro, che secondo la tradizione è vestito con pelli di animali e ha occhi fiammeggianti e un'enorme bocca, dopo aver girovagato (e infastidito i cittadini) per giorni nei boschi adiacenti il piccolo borgo, e dopo numerosi tentativi andati a vuoto, sul far della sera in questione finalmente viene catturato da alcuni coraggiosi giovani.

Legato strettamente viene trascinato in piazza dove, attraverso una persona che conosce i suoi suoni gutturali e gli fa da interprete, racconta in rima quanto di bello e di brutto è accaduto in paese negli ultimi dodici mesi, e che ha avuto modo di ascoltare o di vedere stando nascosto a pochi passi dalle case. La manife-

stazione si chiude il giorno successivo, dopo la consumazione della cena del Badalisc, quando il mostro viene sciolto dalle corde e, quindi, lasciato libero di tornare nel suo ambiente naturale. E l'anno dopo si ricomincia.

Fin qui i contenuti dell'evento etnografico. Sull'onda del crescente successo di questo appuntamento, gli organizzatori hanno deciso di trasferire l'idea anche nel settore della valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali, e hanno ideato la «polenta del Badalisc».

«Da sempre la cena post festa è a base di polenta - spiega Marco Maffezzoli, uno degli inventori -. Sentiamo dire da più parti che il futuro del nostro territorio è nella valorizzazione del turismo e nella riscoperta delle nostre consuetudini. Così abbiamo ragionato qualche settimana, e deciso di mettere insieme le due cose per pubblicizzare la nostra manifestazione e il nostro territorio. Da qui l'idea della polenta



La «cattura» del Badalisc ad Andrista di Cevo

fatta con farina di mais bramata e macinata a pietra. Siamo appena partiti, per cui il prodotto quest'anno lo acquisteremo da produttori biologici del Nord Italia e lo metteremo in vendita in una caratteristica confezione che riproduce la sagoma del mostriattolo. All'interno l'acquirente troverà anche un pieghevole che descriverà le nostre tradizioni, i gusti e l'ospitalità non solo nostra ma della Valcamonica».

Il primo passo è stato fatto, è verrà ufficializzato venerdì 9 aprile alle 21 nello «Spazio fe-

ste» di Andrista con una degustazione in anteprima della polenta del Badalisc. Il progetto prevede però anche un'altra fase: «Abbiamo individuato una particolare semente adatta alle nostre quote - chiarisce Maffezzoli - e stilato un dettagliato protocollo di coltivazione. E adesso, insieme a chi vorrà aderire alla nostra iniziativa, vorremmo recuperare i molti terreni inculti seminando questo mais per poi macinare e confezionare da noi il raccolto».