





Con il contributo di



Con il patrocinio di



Grafica a cura di Martina Passarella e Eleonora d'Arco Liceo artistico Gobetti di Omegna





# 30 Giugno

20:00 Ristorante Passo Baranca Bannio
Cena-incontro con Ivano Pollini e Paola Caretti

"Rivisitare la tradizione a tavola"

#### Menù

Zuppa di magro Risotto giallo con bollito di testa Toma della Valle Anzasca e composte

Il menù verrà servito nella duplice versione tradizionale-rivisitazione dello chef

Max.35 persone su prenotazione al tel.339 8564243 - 20 euro cd

## 1 Luglio

Piazza Cocchinetti Bannio Per tutta la giornata si potranno gustare i tortelli tipici della Valle Anzasca

Dalle 9:00 Mercatino dell' antiquariato e svuotacantine

## 1 Luglio

#### Convegno

9:30 - 13:00 Sala ex Comunità Montana Pontegrande

"Fare e rifare cultura: riflessioni sulle riproposte e reinvenzioni delle tradizioni"

In collaborazione con Università del Piemonte Orientale e Università degli Studi di Torino

P. Lampugnani, D. Mondo Introduzione

Relazione d'apertura:

G. L. Bravo "Fare la tradizione: con chi, contro chi"

Prima parte. Feste e tradizione:

L Bonato "La festa imperversa, la festa perversa"

S. Ragozza "La carcavegia a Premosello: una tradizione che continua"

P. F. Midali "Feste patronali in Val Antrona: cosa resta della devozione?"

Seconda parte. Cibo e tradizione

G. Fassino "Il vermouth: una bevanda antica per soddifare il gusto contemporaneo"

D. Porporato "I Presidi Slow Food e il recupero dei cicli produttivi della tradizione: il caso del Cappone di Morozzo"

16:00 Piazza Cocchinetti Bannio

"È arrivato il Bazalesh!" animazione per bambini di e con Fera Teatro

21:00 Birkin Tree in concerto