

Rosazza

Descrizione

Rosazza

La storia

Il nome ha origine da “Rua” (roggia), più specificatamente da “Rusascia” il torrente che scorre ai piedi del Borgo unitamente al Cervo. Alla confluenza dei due corsi d’acqua si trova il paese, inno ai due elementi costantemente abbinati: l’acqua e la pietra.

Rosazza non è definibile come il classico paese montano, ma la sua bellezza, particolare ed unica nella valle è dovuta alla realizzazione di un singolare progetto architettonico del suo più illustre e visionario cittadino: Federico Rosazza Pistolet, il quale nella seconda metà dell’800 intervenne finanziando la costruzione di edifici ed infrastrutture.

La Valle Cervo, stretta striscia di terra tra la Valle del Lys e la Valsesia, anticamente era conosciuta come Valle d’Andorno, dal nome della comunità di fondovalle che la comprendeva.

Da vedere

- Chiesa parrocchiale
- Piazzetta del municipio
- Le fontane parlanti

Eventi

- **Pranzo della terza età:** durante il periodo estivo – organizzato in collaborazione con il Circolo di Rosazza, per festeggiare gli anziani, pilastri e memoria storica del nostro Borgo.
- **Manifestazioni eno-gastronomiche:**
-

La risottata (gara fra chef locali a base di quattro risotti con votazione finale da parte dei commensali), la piemontesissima “Bagna caoda”, il bollito misto a base di carni pregiate di produttori locali e la “Polenta Concia” semplice piatto della vallata che anticamente non mancava mai sulle tavole dei nostri avi in quanto composta da ingredienti “poveri” sempre presenti: farina gialla, formaggio e burro.

- **La “caccia al tesoro”**
- **L’escursione all’Alpe Desate**, caratteristico borgo montano, dove si partecipa alla Santa Messa nella suggestiva chiesetta a cui segue l’incanto dei prodotti gastronomici e artigianali locali per finire con una maxi polenta concia gradita e apprezzata da tutti gli escursionisti ed escursione all’Alpe Selle di Rosazza il 5 agosto anche qui per la Santa Messa nella Cappelletta montana.

Piatto tipico

La polenta concia è il piatto tipico delle Alpi Biellesi, preparato con farina gialla abbondantemente arricchita dalla “toma locale” e burro degli alpeggi. Raggiunge la sua eccellenza se cucinata nei paioli di rame su fuoco a legna.

