

Non solo web, un vero e proprio marchio

I formaggi biglietto da visita della Valsassina

CREMENO (szt) Le eccellenze della Valsassina come biglietto da visita per promuovere il territorio in chiave turistica, gastronomica e culturale. È questo l'ambizioso obiettivo che si sono posti i Comuni di **Cremeno, Ballabio, Barzio, Cassina, Introbio, Moggio, Morterone, Pasturo, Premana, Primaluna** e la **Comunità Montanta**, con il patrocinio di Regione Lombardia e il supporto delle aziende casearie. L'obiettivo è infatti quello di valorizzare la storica e tradizionale filiera lattierocasearia attraverso il brand «Valsassina la valle dei formaggi - Slow Life & Food», un vero e proprio marchio di qualità per prodotti e territorio. Un progetto, ispirato dall'approfondita ricerca sto-

rica raccolta nel volume «Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina» di **Giacomo Camozzini, Michele Corti** e **Pietro Buzzoni**, che prenderà avvio quest'estate per poi proseguire attraverso la definizione di itinerari turistici e culturali andando incontro a un turismo «slow» di scoperta ed esperienziale. Nel programma di eventi che va sotto il nome di Festival dei formaggi d'autore trovano spazio due importanti manifestazioni: «Casere aperte», con visite guidate agli alpeggi lungo alcuni degli itinerari individuati, e «Caseifici aperti» in collaborazione con le aziende casearie del territorio che proporranno degustazione di formaggi di propria pro-

duzione. Primi appuntamenti: sabato 22 e domenica 23 luglio presso il **Caseificio Invernizzi Daniele** dove si parlerà di «whisky e formaggio», con degustazione gratuita di formaggi, prodotti con latte crudo della Valsassina di Capra Orobica e Bruna Alpina; domenica 30 luglio **Carozzi Formaggi** presenta lo spettacolo «Mucche e capre tra tamburi, lupi e libri», a seguire degustazione gratuita di formaggi. Molte le iniziative che animeranno l'estate: laboratori, mostre, visite guidate, incontri e la diffusione di video, sito e app per raccontare in chiave digitale il territorio e le lavorazioni per la produzione e la stagionatura del formaggio. Info: www.valsassinavalledeiformaggi.it