

Un lungo festival sulla via del formaggio La Valle mette in mostra i suoi sapori

Pasturo. Inizia la manifestazione sui formaggi d'autore che proseguirà sino a fine agosto. Si parte nel pomeriggio al caseificio Invernizzi per parlare di abbinamenti con il whisky

PASTURO

MARIO VASSENA

Whisky e formaggio di capra orobica: un abbinamento spiritoso.

Parte dal caseificio **Daniele Invernizzi** di Pasturo la prima edizione del festival dei formaggi d'autore "Valsassina: la valle dei Formaggi - Slow life & food" con un calendario di appuntamenti da oggi a fine agosto in tutta la valle.

La valle è ricca di eccellenze

Un progetto per un brand di qualità per valorizzare la filiera lattiero-casearia del territorio e promuovere tradizioni ed eccellenze di cui la valle è ricca.

«Si tratta di un progetto molto importante. - spiega **Pier Luigi Invernizzi**, sindaco di Cremeno che è il capofila - Vede la partecipazione di una buona parte dei comuni della valle e di molti operatori del settore, uniti per promuovere le peculiarità uniche del nostro territorio e lanciare un brand che valorizzi le nostre tradizioni in chiave turistica, gastronomica e culturale. Noi ci crediamo fortemente: pensiamo possa aiutare le nostre aziende e permettere di va-

lorizzare in chiave turistica la Valsassina, anche grazie agli itinerari che ci collegano alla bergamasca, a Morterone ed alla via del Bitto».

Lo spunto è arrivato dal volume "Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina" di **Giacomo Camozzini**, **Michele Corti** e **Pietro Buzzoni**, pubblicazione che raccoglie un'approfondita ricerca storica.

Sono coinvolti i comuni di Cremeno, Ballabio, Barzio, Casina, Introbio, Moggio, Morterone, Pasturo, Premana, Primaluna e la Comunità montana oltre alle aziende Cademartori, Carozzi, Gildo Ciresa, Ciresa, Daniele Invernizzi e Mauri in collaborazione con Sab, Acel e Bcc Cremeno.

Punto di partenza del programma è il caseificio Invernizzi dove oggi, dalle 16 alle 19, e domani, dalle 10.30 alle 12.30, in collaborazione con "Whisky Club Italia", si parlerà dell'abbinamento spiritoso whisky e formaggio di capra orobica, con la degustazione gratuita di formaggi prodotti con latte crudo della valle, di capra orobica e bruna alpina. Domenica 30 lu-



Parte dal caseificio di Daniele Invernizzi il Festival dei formaggi d'autore

■ ■ Crediamo che l'iniziativa possa aiutare le nostre aziende e la Valsassina

glio alle 15.30, nella sede del Coe a Barzio, si terrà l'incontro "E l'Okapi arriva a Barzio...", un piccolo e divertente talk con una merenda genuina con pane, burro e zucchero, un pomeriggio per bambini, genitori e nonni dedicato al nuovo libro "E tu chi sei? L'Okapi".

Sempre domenica, ma alle 20.30 alla Carozzi Formaggi, ci

sarà lo spettacolo "Mucche e capre tra tamburi, lupi e libri" per la regia di **Giorgio Galimberti** con a seguire degustazione gratuita di formaggi.

Laboratori didattici e visite

Nelle settimane a seguire il Festival proporrà laboratori didattici, mostre, escursioni, degustazioni, e visite guidate.