

Formaggi e whisky: funziona

Piace l'abbinamento proposto nell'evento di promozione del brand Valsassina

BALLABIO (ces) Grande successo per il primo appuntamento del Festival dei formaggi d'autore, la rassegna che per tutta l'estate lancerà e promuoverà il nuovo brand «Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food». Sabato e domenica in tantissimi hanno infatti voluto provare l'innovativo abbinamento tra whisky e formaggio di capra orobica proposto dal Caseificio Invernizzi Daniele in collaborazione con «Whisky Club Italia». Un'accoppiata molto particolare e apprezzata, un binomio che si è dimostrato fortunato e di successo. Soddisfatti i titoli del caseificio **Gabriele, France-**

sco e Daniele Invernizzi, sia per il grande afflusso di persone sia per l'unanime apprezzamento dimostrato dai partecipanti alla degustazione dei propri prodotti. Il festival proseguirà domenica 30 luglio presso la sede del Coe a Barzio con l'appuntamento per bambini e famiglie «E tu chi sei? L'Okapi», che sarà accompagnato da una merenda genuina dagli antichi sapori: pane, burro e zucchero. Alle 20.30 invece la Carozzi Formaggi presenterà lo spettacolo «Mucche e capre tra tamburi, lupi e libri» per la regia di **Giorgio Galimberti** con a seguire degustazione gratuita di formaggi. Il 3 agosto presso la Comunità Montana Valsassi-

na si terrà invece l'inaugurazione della mostra «Strumenti, luoghi, immagini e gesta valligiane».



FORMAGGI E WHISKY La degustazione