

Sapori in Valsassina: la valle dei formaggi

PASTURO (mlm) Un marchio di qualità per valorizzare la filiera lattiero-casearia del territorio. Con questo scopo nasce «Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food», il progetto lanciato da dieci comuni della Valle e dalla Comunità Montana con il patrocinio di Regione Lombardia e il supporto delle aziende casearie per promuovere tradizioni ed eccellenze. A illustrare l'importanza dell'iniziativa e delle manifestazioni a esso collegato è il sindaco di Cremeno, comune capofila del progetto, **Pier Luigi Invernizzi**: «Si tratta di un progetto molto importante che vede la partecipazione di una buona parte dei comuni della Valle e di molti operatori del settore, uniti insieme per promuovere le peculiarità uniche del nostro territorio e per 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 ci possa permettere di valorizzare in chiave tu-

ristica la Valsassina, anche grazie agli itinerari che ci collegano alla bergamasca, a Morterone e alla via del Bitto». La Valsassina rappresenta infatti un territorio con una densità senza pari di tradizioni e storie casearie che si intrecciano con l'evoluzione del caseificio moderno lombardo e italiano e parlano della diffusione su scala nazionale e internazionale di prodotti quali il gorgonzola e il taleggio senza dimenticare il ruolo sul mercato regionale di altri formaggi quali i caprini e il grasso d'alpe (in Valtellina conosciuto come Bitto). «Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food» è un progetto ispirato 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. Un progetto che vede l'importante e diretto coinvolgimento dei comuni di Cremeno, Ballabio, Barzio, Cassina, Introbio, Moggio, Morterone, Pasturo, Premana, Primaluna e la Comunità Montana e il supporto delle aziende casearie Cademartori, Carozzi, Gildo, Ciresa, Invernizzi Daniele e Mauri, in collaborazione con

Sab, Acel e Bcc Cremeno. Punto di partenza di questo programma di valorizzazione e promozioni delle eccellenze del territorio è la prima edizione del Festival dei formaggi d'autore, il ricco calendario di eventi in programma tra il 22 luglio e fine agosto, dove trovano spazio due importanti manifestazioni: «Casere aperte», con visite guidate agli appeggi, e «Caseifici aperti» in collaborazione con le aziende casearie del territorio che proporranno degustazione di formaggi di propria produzione. Non solo un festival di eventi estivi, ma anche una vera e propria strategia di promozione che proseguirà attraverso la definizione di itinerari turistici e culturali che colleghino la Valsassina alle valli limitrofe, proponendo un turismo «slow» di scoperta ed esperienziale. Informazioni: www.valsassinavalvalledeiformaggi.it.



FORMAGGIO PROTAGONISTA Un festival ricco di eventi che si protrarrà per tutta l'estate. Il formaggio e la cultura della buona tavola saranno il segno distintivo del nuovo progetto