

Il formaggio doc rilancia la Valle

di **Barbara Gerosa**

La Valsassina diventa la «Valle dei formaggi» con un nuovo marchio che identifica i prodotti caseari d'autore. E l'offerta gastronomica, tra eventi e degustazioni, fa da volano al turismo.

a pagina **8**

Valsassina

Formaggi d'autore per promuovere il turismo

Non solo la Grigna, con le sue maestose cime. Gli alpeggi incontaminati, i sentieri incantati e i paesi arroccati, dove le tradizioni restano un tesoro da coltivare. Come la produzione casearia che in Valsassina ha alle spalle secoli di storia. Ma molto di più. Le bellezze paesaggistiche della splendida valle a pochi minuti da Lecco trovano il loro completamento nell'offerta enogastronomica. Grazie anche alla nascita di un nuovo brand frutto di una partnership tra pubblico e privato che si presenta attraverso la prima edizione del festival dei formaggi d'autore. Caprini, taleggio, quartirolo, stracchini, stagionati nelle stesse grotte utilizzate più di un secolo fa. Valsassina: la valle dei formaggi-slow life & food, è il marchio

lanciato da dieci comuni valsassinesi e dalla Comunità montana con il patrocinio di Regione Lombardia e il supporto delle aziende casearie per promuovere tradizioni ed eccellenze. «Noi ci crediamo fortemente — spiega Luigi Invernizzi, sindaco di Cremeno, comune capofila del progetto —. Pensiamo possa valorizzare in chiave turistica il nostro territorio, anche grazie agli itinerari che ci collegano alla Bergamasca, a Morterone e alla via del bitto». Secoli di tradizione hanno fatto della Valsassina uno dei principali distretti caseari a livello internazionale. A partire dal Cinquecento quando gli alpeggi più grandi furono affidati ai bergamini, una tribù di allevatori e casari nomadi, capaci di superare l'economia di sussistenza e

di aprirsi al commercio. Alla vigilia della Grande Guerra, il 14% del formaggio italiano nasceva in Valsassina, patria delle principali industrie casearie della penisola. «Si tratta di un'epopea legata a due importanti fattori di sviluppo: la presenza di pascoli estesi e della roccia carsica, che permetteva di avere ambienti con umidità e temperatura tali da conservare e stagionare i formaggi tutto l'anno. Le stesse grotte ancora oggi utilizzate», racconta Giacomo Camozzini, ideatore del progetto e per 40 anni direttore della Comunità montana Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera. Numerosi gli appuntamenti in programma per tutto agosto: laboratori didattici, mostre, escursioni,

degustazioni, visite guidate, incontri con esperti. Disponibile anche un'applicazione che racconta in chiave digitale il territorio e le tradizionali lavorazioni per la produzione e la stagionatura del formaggio.

Barbara Gerosa

© RIPRODUZIONE RISERVATA