

INIZIATIVE

# Formaggi, stracchini e alpeggi

La "Valle dei Formaggi" un nuovo brand per un "festival" dei formaggi d'autore

di **Andrea Malugani**

Un marchio di qualità per valorizzare la filiera lattiero-casearia del territorio, 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.

Ad 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 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).

Un progetto che vede l'importante e diretto coinvolgimento dei Comuni di Cremeno, Ballabio, Barzio, Cassina, Introbio, Moggio, Morterone, Pasturo, Premana, Primaluna, la Comunità Montana, il supporto delle aziende casearie Cademartori, Carozzi, Gildo, Ciresa, Invernizzi Daniele e Mauri, in collaborazione con Sab, Acel e Bcc Cremeno.





## Azienda Agricola Valsecchi Celeste



**Allevamento - Macellazione - Vendita diretta  
carne di bovini, suini, ovicaprini e pollame**



**Azienda Agricola**  
Allevamento Bovini da Carne  
Servizio Macellazione  
Valsecchi Celeste

**23815 INTROBIO (Lecco)**  
**Via Vitt. Veneto, 12/a - Tel. 347 8954138**

Azienda Agricola Valsecchi Celeste  
Via Vitt. Veneto, 12/a - 23815 Introbio (Lecco)  
Tel. 347 8954138

**Orari di apertura**  
**dal Martedì al Sabato 7.15/12.30 - 15.30/19.15**  
**Domenica e Lunedì 7.15/12.30 - Mercoledì chiuso**

## La "Valle dei Formaggi" un nuovo brand per un "festival" dei formaggi d'autore

I grandi maestri caseari della Valsassina: una storia secolare che continua

Le produzioni che resero famosa la Valsassina furono infatti portate a perfezionamento dai bergamini transumanti per secoli tra la valle e le campagne del milanese, pavese e lodigiano, fino a conoscere una straordinaria fioritura tra il 1880 e il 1930 quando, nei momenti migliori, come alla vigilia della grande guerra, il 14% del formaggio italiano nasceva o transitava dalla valle.

Una storia gloriosa ancora oggi testimoniata dalle casere realizzate a cavallo tra Ottocento e Novecento, alcune ancora utilizzate. Ma soprattutto testimoniata da un presente di altissimo livello grazie alle vitali e dinamiche aziende valsassinesi che con il loro lavoro di qualità hanno portato alla diffusione su scala nazionale e internazionale di prodotti d'eccellenza, creando un vero e proprio distretto lattiero-caseario valsassinese che congiunge gli alpeggi alle grandi aziende della pianura, attraverso le tradizionali lavorazioni per la produzione e la stagionatura del formaggio.

A spiegare il valore della tradizioni casearie della Valsassina è Giacomo Camozzini, ideatore del progetto «Valsassina: la Valle dei Formaggi» e grande esperto del settore: «Si tratta di un'epopea legata a due importanti fattori di sviluppo: uno straordinario ambiente naturale ricco di prati e pascoli estesi che hanno assicurato qualità eccezionale al latte e ai formaggi, grazie anche alla roccia carsica che permetteva di avere ambienti con umidità e temperatura tali da conservare e stagionare i formaggi per tutto l'anno e il fattore umano. Il popolo dei bergamini era capace all'occorrenza di trasformarsi da abili allevatori, in casari e in capaci imprenditori, alcuni di essi hanno sviluppato attività artigianali e industriali e hanno poi avviato aziende tra le più importanti in Lombardia e in Italia. Una realtà ancora oggi straordinariamente viva con allevamenti, imprese casearie e aziende agricole che continuano ad applicare questa tradizione secolare, di cui oggi ne giovano anche attività gastronomiche e turistiche ed ecco quindi l'opportunità di trasformare questa realtà autentica e storica in un marchio di qualità territoriale».



**DANIELE**  
**Invernizzi** & C. snc  
**FORMAGGI**  
DAL 1960

**Continua l'antica tradizione casearia**

**PASTURO**  
Via Provinciale 20/b - Tel. 0341.919745

**CREMENO - Fraz. Maggio**  
Via IV Novembre, 2 - Tel./Fax 0341.910202

## La "Valle dei Formaggi" un nuovo brand per un "festival" dei formaggi d'autore

**Gli appuntamenti in programma per il Festival dei formaggi d'autore:**

Sabato 22 e domenica 23 luglio presso il **Caseificio Invernizzi Daniele** (Pasturo, Via Provinciale 20b) in collaborazione con "Whisky Club Italia", si è parlato dell'abbinamento spiritoso whisky e formaggio di capra orobica. C'è stata anche la degustazione gratuita di formaggi prodotti con latte crudo della Valsassina di Capra Orobica e Bruna Alpina.

Domenica 30 luglio presso la sede del **Coe a Barzio** (via Milano 4) si è tenuto l'incontro "e l'Okapi arriva a Barzio...", un piccolo talk, uno spettacolo divertente con merenda finale. Si è trattato di un pomeriggio per bambini, genitori e nonni dedicato al nuovo libro "E tu chi sei? L'Okapi", terminato con una merenda genuina dagli antichi sapori: pane, burro e zucchero!

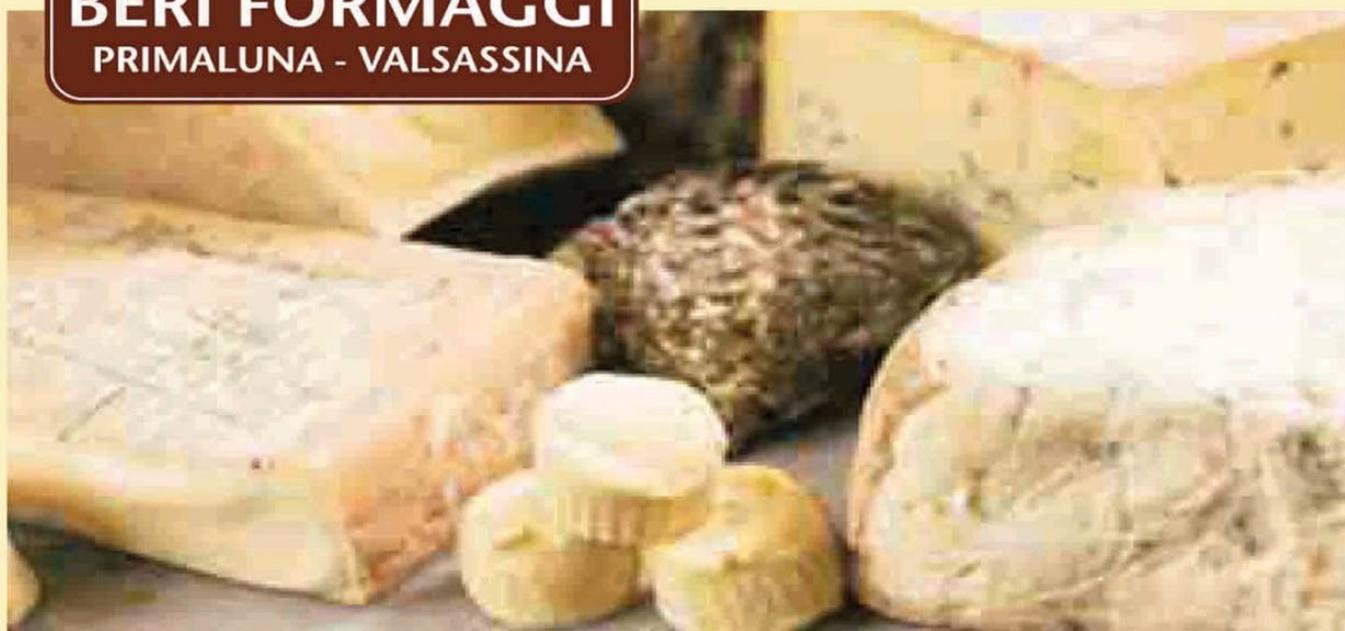
Sempre domenica 30 luglio presso **Carozzi Formaggi** (Pasturo, via Provinciale 14a) è stato presentato lo spettacolo "Mucche e capre tra tamburi, lupi e libri" per la regia di Giorgio Galimberti a cui è seguita una degustazione gratuita di formaggi.

Per tutto il mese di agosto continuerà il Festival dei formaggi d'autore che proporrà: laboratori didattici, mostre, escursioni, degustazioni, visite guidate, incontri con esperti, momenti di festa e la diffusione di video, sito web e app per raccontare anche in chiave digitale il territorio e le tradizionali lavorazioni della produzione e della stagionatura del formaggio.



Un particolare della prima giornata presso il caseificio Invernizzi Daniele a Pasturo.

**BERI FORMAGGI**  
PRIMALUNA - VALSASSINA



**SPACCIO FORMAGGI LOCALI - SALUMI - PRODOTTI TIPICI - CONFEZIONI REGALO**

PRIMALUNA (LC) - Via Stoppani, 17 - Tel. 0341.980387 - Cell. 348.7071772

*I nostri orari: dalle 8,00 alle 12,30 e dalle 15,00 alle 19,00*

**DOMENICA APERTI TUTTO L'ANNO**

**CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO E MERCOLEDÌ TUTTO IL GIORNO**