

Festival dei formaggi, gran finale

Oggi tre appuntamenti golosi

La kermesse

Da Primaluna a Introbio fino a Pasturo alla scoperta dei prodotti della tradizione casearia

All'agriturismo "Le trote blu" di Primaluna l'evento di chiusura del Festival dei formaggi d'autore 2017 che oggi ha tre appuntamenti.

Alle 10, alla Cademartori di Introbio c'è la visita guidata alle grotte di stagionatura.

Da oggi, e fino al 3 settembre, la Carozzi formaggi di Pasturo propone #Foodporn: la connessione di elementi tra passato e futuro, con nove ricette d'autore realizzate da uno chef in lista per ottenere la stella Michelin che rivisitano l'idea di formaggio in piatti dal gusto audace e con for-

te impatto estetico.

All'agriturismo di Primaluna invece verrà proposto un menù con una selezione di formaggi d'alpeggio della stagione in corso, presentati dai casari che li hanno prodotti.

La "sfilata" di formaggi vedrà quindi sulla tavola il quartirolo di monte, lo stracchino quadro, lo strachitunt, il grasso d'alpe, il semigrasso d'alpe, il Bitto ed i formaggi di capra.

Ancora fino a giovedì 31 si potrà visitare la mostra "Strumenti, luoghi, immagini e gesta valligiane", allestita presso la sala "Ing. Pietro Pensa", alla Fornace di Barzio, nella sede della Comunità montana.

L'esposizione, curata da Paolo Vallara, racconta la grande tradizione lattiero casearia della Valsassina.

In mostra ci sono immagini d'epoca, strumenti di lavoro e materiale promozionale con cui ripercorrere l'epopea delle aziende del territorio: dagli incarti dei formaggi, alle insegne, passando per le campagne pubblicitarie che hanno segnato lo sviluppo della filiera casearia del territorio e con i QR-code si potrà accedere a materiali aggiuntivi attraverso il proprio smartphone.

L'apertura è ogni giorno, dalle 15 alle 19, ad ingresso gratuito.

Le iniziative, iniziate lo scorso 22 luglio sono racchiuse nel progetto "Valsassina: la valle dei Formaggi - Slow life & food" che è nato con lo scopo di promuovere il territorio in chiave turistica, gastronomica e culturale lanciando un marchio di qualità

per valorizzare la storica e tradizionale filiera lattiero casearia che ha fatto e continua a fare la storia della valle.

M.Vas.



Le iniziative gastronomiche erano iniziate lo scorso 22 luglio