

Formaggi che passione

Un mese di Festival

«Successo della filiera»

Cremeno. Sta per concludersi l'iniziativa in Valle Camozzini: «Tanti alpigiani si sono messi a disposizione. Le aziende agricole e gli alpeggi si sono fatti conoscere»

CREMENO

BEPPE GROSSI

Un mese di Festival dei formaggi "d'autore" fino a domenica, dopo un mese, ultime iniziative inquadrate in questa idea che ha fatto conoscere le delizie della Valsassina. E non solo quelle casearie.

Finanziamenti regionali

Idea curata dell'ex agronomo della Comunità Montana della Valsassina, **Giacomo Camozzini**, che ha goduto di finanziamenti regionali e degli stessi Comuni aderenti, capofila quello di Cremeno. «Abbiamo voluto rendere il giusto merito anche alle aziende agricole e agli alpeggi, attori fondamentali della nostra filiera. - spiega Camozzini -. Lo abbiamo fatto presentando direttamente ai

casari le sette tipologie di formaggio caratteristiche dei nostri alpeggi. Una nostra tradizione che continua da centinaia di anni e deve continuare. Sono molto soddisfatto perché ho visto tra i diversi alpigiani una grande serenità, disponibilità e voglia di collaborare. Ho visto soprattutto facce giovani: questo è il più grande stimolo a continuare con queste iniziative».

Sette le produzioni presentate: quartirollo di Monte (monti di Pasturo), stracchino quadro (Alpe Biandino - Introbio), strachitunt (Alpeggi di Artavaggio - Moggio e Vedeseta), formaggi di capra (Alpe Dolcigo - Crandola Valsassina), grasso d'alpe (Alpe Piani di Bobbio - Barzio), semigrasso d'alpe (Alpe Pian delle Betulle - Margno; Alpe Ortighera - Crandola Val-

sassina) e bitto (Alpe Varrone - Premana).

Nel menù delle giornate nei caseifici non poteva mancare la tradizionale polenta taragna, preparata dagli Alpini, accompagnata da salsiccia, salame cotto e naturalmente tanto formaggio d'alpe.

Un mondo produttivo che, proprio grazie alla sinergia tra alpeggi, allevamenti, casere e caseifici, nel corso dei secoli ha saputo creare formaggi di eccezionale valore, oggi diffusi a livello internazionale.

Ultimo appuntamento

Domenica all'agriturismo "Trote Blu" di Primaluna "Festival dei formaggi d'alpeggio: evento di chiusura della rassegna. Infine fino ad oggi, 31 agosto, è ancora possibile visitare la mostra

"Strumenti, luoghi, immagini e gesta valligiane", dalle 15 alle 19, allestita nella sala civica della Comunità Montana, a Barzio. L'esposizione, curata da **Paolo Vallara**, racconta la grande tradizione lattierocasearia della Valsassina. In esposizione immagini d'epoca, strumenti di lavoro, materiale promozionale come gli incarti dei formaggi, le insegne, passando per le campagne pubblicitarie è così possibile ripercorrere lo sviluppo della filiera del formaggio.



La dimostrazione in un caseificio



Lo chef prepara pasticcini di formaggio