



COMUNICATO STAMPA

PASTURO, 10-07-2018

“Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food”

Un'Estate ricca di eventi e degustazioni per scoprire, vivere e valorizzare la grande tradizione casearia della Valsassina

Dopo il primo assaggio con la Fiera del Taleggio, entra nel vivo il calendario di “**Valsassina la Valle dei Formaggi**”, il progetto patrocinato da Slow-Food che coinvolge i comuni della Valle, la Comunità Montana, aziende casearie, rifugi e associazioni con l'obiettivo di promuovere tradizioni ed eccellenze legate alla filiera lattiero-casearia.

“Valsassina la Valle dei Formaggi” si propone quindi come marchio di qualità che, in linea con i valori espressi all'interno del bando promosso da Regione Lombardia che aveva sostenuto la prima edizione del Festival, ha l'obiettivo di favorire il mantenimento e lo sviluppo delle aziende agricole locali che svolgono attività di presidio e cura del territorio, di sviluppare e qualificare il turismo locale, rurale, ambientale e naturalistico puntando alla destagionalizzazione, e infine ha l'obiettivo di contribuire a salvaguardare e tramandare il patrimonio ambientale e naturale, così strettamente legato alle tradizioni e all'identità culturale connesse alle stesse attività agricole.

«È una preziosa occasione per chi è motivato dalla ricerca di autenticità, dalla conservazione del tradizionale paesaggio agro-pastorale delle zone di montagna, ma anche da chi si fa attrarre da un'offerta del tutto particolare - **sottolinea Antonella Invernizzi, assessore della Comunità Montana e presidente del Centro Zootecnico** -. “Valsassina: la Valle dei Formaggi” vi invita a una specie di transumanza interna alla valle: è un festival che vi permette di conoscere e gustare la magia del latte in un mondo fatto di gesti e di lavoro nei caseifici del fondovalle, nelle casere degli alpeggi in quota, negli agriturismi, nei rifugi e perfino in miniera dove degustare tutto il sapore dei formaggi della nostra montagna, anche nei piatti preparati per l'occasione. Da parte degli Enti Pubblici c'è la volontà di promuovere un progetto unitario di grande significato per quanto riguarda l'economia e lo sviluppo dell'intera Valle. Controllate il ricco calendario e venite in Valsassina, ma non come turisti - mi raccomando - come ospiti!»



COMUNICATO STAMPA

PASTURO, 10-07-2018

Giacomo Camozzini, coordinatore del progetto e coautore del volume “Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina” che ha fornito lo spunto per dare vita, una anno fa, al Festival dei Formaggi d'autore, ribadisce: «Il ricco programma di questa seconda edizione, forte di nuove e importanti collaborazioni, è il frutto di un lavoro sinergico fra enti, aziende agricole, strutture ricettive e della ristorazione, associazioni, che ha come principale obiettivo l'autopromozione del territorio per ricollocare la Valsassina nella posizione di rilievo che merita tra le mete montane lombarde. Non una novità, ma piuttosto un ritorno alle origini, agli esordi ottocenteschi del turismo di montagna in cui la Valle ebbe un ruolo di primo piano, che vogliamo riscoprire partendo proprio dalla valorizzazione delle eccellenze: la zootecnia e la filiera lattiero casearia»

Il Festival dei Formaggi d'Autore - edizione 2018 si apre questo weekend, **sabato 14 e domenica 15 luglio**, con l'appuntamento **“Sui pascoli della capra Orobica”**, protagonista l'Alta Valle con ben 4 strutture - **Rifugio Capanna Vittoria (Giumello), Rifugio Ombrega (loc. Ombrega), Ristoro Genio (Giumello), e il Baretino di Marco (Pian delle Betulle)** - che proporranno gustosi menù con i formaggi d'alpeggio a 15 euro. La partecipazione dei rifugi rappresenta la novità più significativa di questa seconda edizione, che vanta anche la partecipazione del CFP Alberghiero di Casargo con tre eventi speciali tra settembre e novembre. Il calendario di quest'anno, infatti, si protrarrà ben oltre l'estate, comprendendo eventi anche nel periodo autunnale e concludendosi con la seconda edizione di Agrinatale.

Tante interessanti appuntamenti divisi in tre diverse categorie:

- **“Formaggi d'autore in quota. Camminare con gusto fra casere e rifugi”** che per otto weekend, fino al 9 settembre, si svolgerà nei diversi alpeggi della Valsassina coinvolgendo ben 29 rifugi e strutture ricettive.
- **“Appuntamenti gastronomici. Tra Caseifici Aperti e degustazioni d'autore”** che tra il 28 luglio e 14 ottobre proporrà degustazioni e visite alla scoperta dei caseifici della Valle in collaborazione con: Cademartori, Carozzi Formaggi, Gildo e Caseificio Invernizzi Daniele.
- **“Eventi tra Storia e Tradizione. incontri, mostre, fiere e convegni”**, in cui rientrano alcuni imperdibili appuntamenti, come “Alpigiano per un giorno” (21 luglio, 4 e 26 agosto) nell'oasi faunistica Pian delle Betulle ed Alpeggi, la presentazione del libro “Dieta Alpina” (domenica 29 luglio, Costa del Palio Morterone) “GORGONZOLA e BARITE, uno storico gemellaggio” (25, 26 agosto e 9 settembre) al Parco Minerario di Cortabbio - Primaluna, Le manifestazioni zootecniche Valsassinesi (dal 28 al 30 settembre), che ospiteranno anche la XXVIII edizione



COMUNICATO STAMPA

PASTURO, 10-07-2018

degli “Incontri Tra/Montani” e la Mostra Regionale della Capra Orobica di Casargo (17 e 18 novembre).

Fra gli altri appuntamenti in calendario, segnaliamo sabato 28 luglio l'inaugurazione di “**Itinerari delle mani, della mente, del cuore**”, mostra en plein air con gigantografie di foto storiche delle attività agricole che sarà allestita nel centro storico di Pasturo (in esposizione fino al 30 settembre).

Per tutti i dettagli sugli eventi di “Valsassina: la Valle dei Formaggi”, per scoprire l'elenco completo dei rifugi che partecipano a “Formaggi d'autore in quota. Camminare con gusto fra casere e rifugi” e i loro gustosi menù vi invitiamo a visitare il sito www.valsassinavalalledeiformaggi.it e a seguire la pagina Facebook di Turismo Valsassina.

Ufficio Stampa “Valsassina: la Valle dei Formaggi”

lavalledeiformaggi@valsassina.it

www.valsassinavalalledeiformaggi.it

[Pagina Facebook](#)

[Canale Youtube](#)