

Sua maestà il formaggio Tra mostre storiche e golosità ad alta quota

Pasturo. Nel centro storico montate le gigantografie con foto d'epoca che documentano l'attività casearia. Nei rifugi menù a prezzo fisso con i prodotti locali

BARZIO

BEPPE GROSSI

Il formaggio valsassinese sotto i riflettori.

Ieri, nel centro storico di Pasturo, inaugurazione della mostra: "Itinerari delle mani, della mente, del cuore. Gigantografie di foto storiche delle attività agricole". Immagini che raccontano le origini di questo importante distretto produttivo.

Storia e tradizione

«Sia la configurazione del paese che la storia di Pasturo costituiscono l'ideale riferimento per questa mostra fotografica che, all'interno del progetto "Valsassina: la Valle dei formaggi", propone le immagini della tradizione casearia e di allevamento del territorio - sottolinea **Guido Agostoni**, sindaco di Pasturo - Il

ripenare alla storia dell'allevamento e della trasformazione del formaggio nei paesi di montagna, col suo fardello di fatiche ma anche di cura del territorio, non deve comunque rimanere uno sguardo rivolto all'indietro ma deve essere lo stimolo per guardare avanti. In uno dei pannelli esposti sono raffigurati gli alberghi e le locande presenti a Pasturo nella prima metà del secolo scorso e si può notare come assieme all'alloggio offrivano ai turisti e agli ospiti anche la "cura del latte».

Secoli di tradizione e produzioni d'eccellenza che hanno fatto della Valsassina uno dei principali distretti caseari a livello internazionale. Una storia che oggi vuole essere promossa e valorizzata attraverso il marchio, nato da una partnership fra pub-

blico e privato, "Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food".

«Chi vive in città e lavora chiuso in un ufficio - chiosa **Antonella Invernizzi**, assessore della Comunità montana, presidente del Centro zootecnico e sindaco di Morterone -, in una fabbrica o in un esercizio commerciale, quando si reca in montagna per una gita rimane affascinato dalla vita apparentemente tranquilla e all'aria aperta dei pastori che pascolano le loro mandrie in un ambiente sereno e bucolico. Questo modo di vivere è scandito da ritmi antichi e non derogabili, fatto ancora oggi di gioie ma soprattutto di sacrifici. Questa esposizione testimonia la storia di questa che è una delle attività economiche più antiche, ma che è anche un

pezzo della cultura italiana, fatta di avvenimenti, di antica maestria nel produrre il formaggio.

Ai Piani di Bobbio

E continuano anche oggi gli appuntamenti di "Formaggi d'autore in quota". Protagonista l'alpeggio dei Piani di Bobbio, dove sarà possibile gustare i menù (quota fissa: 15 euro) a base di formaggio d'alpe ai rifugi Buzzoni, Gran Baita, Lecco, Ratti-Cassin, Sora-Casari, Stella e Trifoglio.



Peso: 38%



In mostra la storia dell'attività casearia



Una delle gigantografie dell'allestimento



Il taglio del nastro con il sindaco Guido Agostoni



Peso:38%