



COMUNICATO STAMPA

VALSASSINA, 06-09-2018

Val Biandino protagonista nell'ultimo weekend di "Formaggi d'autore in quota"

Sabato 8 e Domenica 9 settembre si chiude la rassegna dedicata a Casere e Rifugi con l'ultimo appuntamento dal titolo "Luoghi di miniere, bergamini e stracchini"

Ultimo appuntamento per **"Formaggio d'autore in quota. Camminare con gusto fra tra casere e rifugi"**, che **Sabato 8 e Domenica 9** settembre raggiunge gli alpeggi della Val Biandino: Abbio, Biandino Sasso, Camisolo e Foppabona. L'iniziativa, che rientra nel calendario di **"Valsassina: la Valle dei formaggi"**, coinvolgerà i rifugi Grassi, Tavecchia e Val Biandino insieme all'agriturismo La Baita, dove sarà possibile gustare menù speciali a base di formaggio d'alpe. **"Luoghi di miniere, bergamini e stracchini"**, questo il titolo della due giorni che chiude le escursioni alla scoperta delle casere dalla Valsassina e che **Domenica 9** settembre offrirà anche la possibilità di effettuare una visita guidata alle **miniere di Camisolo**.

Rimanendo sempre in tema di miniere, dopo lo straordinario successo registrato a fine agosto, **Domenica 9** settembre sarà riproposto l'evento **"Gorgonzola e barite uno storico gemellaggio"**, la suggestiva visita al Parco minerario di Cortabbio - Primaluna con degustazione di gorgonzola offerta dal **Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP**.

L'imbocco della miniera è a quota 552 m s.l.m., in una zona raggiunta da una comoda strada comunale transitabile. Lungo il percorso di circa 2 km, si incrocia il bianco filone mineralizzato di Barite e si raggiunge la maestosa caverna da dove si è estratto il minerale negli ultimi 30 anni.

COSTO PROMOZIONALE € 6,50 a persona per tutti i partecipanti dai 6 anni in su

INGRESSO GRATUITO per bambini da 3 a 5 anni

NOTE INFORMATIVE:

La miniera è accessibile a tutti gli aventi capacità motoria autonoma dai 3 anni compiuti in su, indossando scarponcini e giacca a vento.

La visita ha una DURATA di circa 1 ore e 40 minuti.

Esclusivamente su prenotazione al numero 3389609824, anche sms e whatsapp.

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.valsassinavalledeiformaggi.it** e a seguire la **[Pagina Facebook di Turismo Valsassina](#)**.



COMUNICATO STAMPA

VALSASSINA, 06-09-2018

Si ricorda inoltre che fino al **30 settembre** sarà possibile visitare, nel centro storico di **Pasturo**, la mostra **“Itinerari delle mani, della mente, del cuore”**, un vero e proprio viaggio per immagini alla scoperta della secolare tradizione agricola e casearia della Valsassina.

“Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food” è un progetto che mira a promuovere il territorio in chiave turistica, gastronomica e culturale lanciando un marchio di qualità per valorizzare la storica e tradizionale filiera lattiero-casearia. Ispirato dal volume “Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina” di Giacomo Camozzini, Michele Corti e Pietro Buzzoni, pubblicazione che raccoglie un'approfondita ricerca storica, vede l'importante e diretto il coinvolgimento di: Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino, Riviera e Centro Zootecnico della Valsassina e della Montagna Lecchese, Comune di Ballabio, Comune di Casargo, Comune di Cassina Valsassina, Comune di Cremeno, Comune di Cremeno, Comune di Moggio, Comune di Morterone, Comune di Pasturo, Comune di Premana, Comune di Primaluna. Supportano l'iniziativa, patrocinata Slow Food e Regione Lombardia, Acel Energie, Bcc Cremeno, Silea e le aziende casearie della Valsassina: Cademartori, Carozzi, Gildo, Invernizzi Daniele, Vittorio Doniselli e For-Mac Milesi.

Ufficio Stampa “Valsassina: la Valle dei Formaggi”

lavalledeiformaggi@valsassina.it

www.valsassinavalledeiformaggi.it

[Pagina Facebook](#)

[Canale Youtube](#)