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** svoltasi a Ballabio, 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 azionda assaggio rifugi a assaggioriani con l'abiattiva di promusura

Montana, aziende casearie, rifugi e associazioni con l'obiettivo di promuovere tradizioni ed eccellenze legate alla filiera lattiero-casearia.

L'iniziativa 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 qualificare del territorio di guillenne e qualificare

svolgono attività di presidio e cura del territorio, di sviluppare e qualificare il turismo locale, rurale, ambientale e naturalistico puntando alla destagiona-lizzazione, e infine ha l'obiettivo di contribuire a

salvaguardare e tramandare il patrimonio ambientale e naturale, così stret-





tamente 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 invita a una specie di transumanza interna alla valle: è un festival che 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'Eeconomia e lo sviluppo dell'intera Valle.