



VALSASSINA - La degustazione di **prodotti inimitabili**, la visita alle tradizionali **grotte di stagionatura** e il gran finale con la presentazione delle **produzioni realizzate dai casari direttamente in alpeggio**: l'ultimo fine settimana della prima edizione del **Festival dei Formaggi d'Autore** ha proposto cinque appuntamenti di grande livello, rappresentativi dell'intera filiera lattiero casearia valsassinense.

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 anche a livello internazionale.



Ad aprire il fine settimana conclusivo della rassegna, inserita nel progetto "**Valsassina: la Valle dei formaggi**", la **Gildo Formaggi** che ha proposto una **degustazione gratuita** con lo chef **Giovanni Ciresa** e la visita alle grotte di stagionatura.

Sabato è stata la volta della **Ciresa Formaggi** con l'evento "**Sapori e natura: visita guidata e degustazione di fine estate**": degustazione di prodotti caseari ed escursione alla **cascata di Troggia**. Domenica si è tenuta la visita alle grotte di stagionatura della **Cademartori** e l'apertura dell'evento "**#Food Porn: connessione di elementi tra passato e futuro**" che sarà proposto dalla **Carozzi Formaggi** fino a domenica 3 settembre. Tutti gli eventi sono stati molto partecipati, con grande soddisfazione da parte dei caseifici che hanno raccolto numerose attestazioni di stima per le loro attività e i loro prodotti.



Infine sempre domenica, presso l'agriturismo **Trote Blu** di Primaluna messo a disposizione dal sindaco di Introbio **Adriano Airoidi**, si è tenuto il "**Festival dei formaggi d'alpeggio**": evento di chiusura della rassegna, dove i grandi protagonisti sono stati i casari.



"Abbiamo voluto rendere il giusto merito anche alle aziende agricole e agli alpeggi, attori fondamentali della nostra filiera. - spiega **Giacomo Camozzini**, ideatore del progetto - Lo abbiamo fatto facendo presentare direttamente ai casari le sette tipologie di formaggio

caratteristici dei nostri alpeggi. Ciascuno ha la propria specificità dovuta alle lavorazioni utilizzate, a differenti esperienze maturate e al tipo di foraggio presente negli alpeggi a cui si devono colorazioni e sapori unici. **Questa è la nostra tradizione che continua da centinaia di anni e deve continuare con questa qualità**, mantenendo viva una realtà fondamentale per la manutenzione e la promozione del nostro territorio e delle sue peculiari attività economiche. 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: **quartirolo 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 - Brzio), **semigrasso d'alpe** (Alpe Pian delle Betulle - Margno; Alpe Ortighera - Crandola Valsassina) e **bitto** (Alpe Varrone - Premana).

Nel menù di giornata non poteva mancare la tradizionale **polenta taragna**, abilmente preparata dagli **alpini di Cortenova** che è stata accompagnata con salsiccia, salame cotto e naturalmente con i formaggi d'alpe.

Infine fino al 31 agosto è ancora possibile visitare la mostra "**Strumenti, luoghi, immagini e gesta valligiane**", allestita presso la **sala civica della Comunità Montana a Barzio**. L'esposizione, curata da **Paolo Vallara**, racconta la grande tradizione lattiero casearia della Valsassina. In mostra immagini d'epoca, strumenti di lavoro e materiale promozionale con cui ripercorrere l'epopea delle aziende del territorio. Dagli incarti dei formaggi, alle insegne, passando per le campagne pubblicitarie è così possibile ripercorrere lo sviluppo della filiera casearia del territorio. **Aperta ogni giorno fino a giovedì 31 agosto dalle 15 alle 19.**