

Il Fiorone è prodotto dall'azienda agricola Forbesette

Due giovani portano avanti la tradizione Valsassinese

MORTERONE - C'è anche il “**Fiorone**” di **Morterone** fra le tipicità agroalimentari dei piccoli comuni lombardi. Un autentico “tesoro gastronomico” oltre 30 Dop e Igp che, da soli, valgono più di 1,5 miliardi di euro.

Il “Fiorone” di Morterone è prodotto dall'**azienda agricola Forbesette**: un formaggio fresco, storico della tradizione Valsassinese, a coagulazione lattica, con tre semplici ingredienti: latte vaccino, sale e caglio. L'impresa agricola nasce dalla passione di due giovani lecchesi per i luoghi remoti eppure splendidi che circondano il piccolo paese.

Il desiderio di portare avanti la cultura, non solo casearia, che questi luoghi da secoli tramandano, in particolare per gli stracchini, ha portato **Matteo Bonaiti Padroni** e **Giovanni Pizzamiglio**, dopo la laurea in Agraria, a investire idee, talento ed energie in questa impresa, mossi dall'obiettivo di costruire e condividere le ricchezze che questi luoghi custodiscono, promuovendone le tradizioni e valorizzandole con intelligenza grazie agli strumenti che la modernità offre: l'attività è partita dall'acquisto di cinque manze gravide di Grigio Alpina, razza autoctona dell'Alto Adige adatta ai pascoli montani, e che oggi brucano i prati primaverili di Morterone, aspettando il momento di salire in alpeggio e discendendo poi a settembre in stalla.

“In Lombardia i borghi con meno di cinquemila abitanti sono circa 1050, pari a quasi il 70% delle amministrazioni locali, e rappresentano più del 60% del territorio. A livello provinciale, a Como sono 117, a Lecco 71 - sottolineano il presidente di Coldiretti Como Lecco **Fortunato Trezzi** e il direttore **Giovanni Luigi Cremonesi** -. Tutti i 34 prodotti lombardi a denominazione di origine (Dop e Igp) nascono nella rete dei piccoli comuni con 14 formaggi, 10 salumi, 2 olii extravergini di oliva, 4 prodotti ortofrutticoli e altri 4 prodotti di varia natura tra cui ad esempio i pizzoccheri della Valtellina Igp. A questi si aggiungono i prodotti agricoli tradizionali come il **Fiorone della Valsassina** prodotto a Morterone”.

“Le nostre due province sono parte di un sistema-Paese - conclude Trezzi - dove il 92% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei comuni con meno di cinquemila abitanti, conservate nel tempo dalle 279 mila imprese agricole presenti nei piccoli borghi con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il mantenimento delle tradizioni alimentari. Un patrimonio enogastronomico del Paese custodito fuori dai tradizionali circuiti turistici che

potrà essere promosso anche grazie alla legge 158/17 che mira a valorizzare i piccoli comuni attraverso misure per favorire la diffusione della banda larga, la promozione dell'agroalimentare a filiera corta, il turismo di qualità. La legge punta su una dotazione di servizi adeguata, sulla cultura, sulla manutenzione del territorio, sulla tutela dell'ambiente, sulla messa in sicurezza di strade, scuole e del patrimonio edilizio pubblico”.