

ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

Segreteria Organizzativa: Via Roma, 6 - Branzi (BG) - Tel. 349.6298451 - 0345.71074 - Fax 0345.70039 - info@fierasanmaratteo.it - www.fierasanmaratteo.it

Ufficio Stampa: 347.9956383 - 338.2571965

Fiera di San Matteo 2011 - 7ª edizione

FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE

Folla al maxistand alla fiera internazionale di Cheese, a Bra (CN)
con americani, giapponesi e inglesi in prima fila

Oggi si presenta il libro di Michele Corti sulla storia del Bitto «brembano»

Un'inaugurazione col botto per i «Formaggi principi delle Orobie» ieri 16 settembre, alla fiera internazionale di Bra (Cuneo). A iniziare dalla posizione regale all'interno della rassegna: alleati sotto un unico marchio, i rappresentanti di Branzi FTB, Formai de Mut, Strachitunt Valtaleggio, Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobie e Bitto Storico espongono in un'area assolutamente privilegiata: aprono la lunghissima serie di presidi Slow food ma, a differenza di tutti gli altri, limitati a uno stand di dieci metri quadrati, i formaggi orobici dispongono di uno spazio coperto di 350 metri, con grandi pannelli illustrativi. E soprattutto sono ospiti della «Piazza della resistenza casearia», movimento che Slow food offre solo a prodotti per così dire «controcorrente», definiti «buoni, puliti e giusti». Ieri, per tutta la giornata, il maxistand dei formaggi orobici è stato visitato per gli acquisti e soprattutto per le degustazioni, prima del Bitto Storico, quindi di Agri e Strachitunt e, infine, di Branzi FTB. Il tutto abbinato con la birra artigianale Zago di Pordenone e piatti originali (gnocchi al parùc orobico, lasagnette alla polmonaria, polenta taragna) preparati dallo chef Fabio Oberti del ristorante «La Baracca» di Camerata Cornello e serviti dalla Donne di montagna di Ornica. A rappresentare e illustrare i formaggi Francesco Maroni della Latteria sociale di Branzi, Paolo Ciapparelli per il Bitto storico, Ferdy Quarteroni per il Formai de Mut (produttore e titolare dell'omonimo agriturismo di Lenna, presente in fiera con proprio stand), Beppe Stefanelli per l'Agri di Valtorta, **Alvaro Ravasio per lo Strachitunt Valtaleggio** e Marco Fustinoni per lo Stracchino all'antica. «Un grande successo fin da subito - dice Francesco Maroni, presidente anche della Fiera zootecnica e casearia San Matteo, in programma da venerdì 23 a domenica 25 a Branzi - che sottolinea ancora di più la validità del nostro progetto e della nostra alleanza».

Alle degustazioni, per gli acquisti o per contratti commerciali, in visita anche americani, giapponesi, tedeschi e inglesi. Tra le curiosità l'allestimento di un «calecc», una sorta di grande tenda tipica dimora dei bergamini delle Orobie in alpeggio. Qui trova spazio il Bitto storico, prodotto, oltre che nelle Valli del Bitto (Sondrio), anche sugli alpeggi dell'alta Valle Brembana: con uno spazio commerciale (nonostante i prezzi, il Bitto del 2007 è venduto a 75 euro al chilo) preso d'assalto da intenditori e non solo. E proprio oggi, alle 17, al Caffè letterario e musicale nel cortile di Slow food editore, il docente universitario di sistemi zootecnici e pastorali Michele Corti presenterà il libro «I ribelli del Bitto», volume che ripercorre la storia del formaggio più pagato al mondo: le sue origini orobiche, tra Gerola, Albaredo e alta Valle Brembana, l'arrivo della Dop con l'estensione «impropria» della produzione a tutta la Valtellina e, quindi, la secessione dei produttori di Bitto Storico, che hanno riportato la culla del formaggio solo sulle Orobie, compresa l'alta Valle Brembana. Cheese proseguirà fino a lunedì 19 settembre.

In allegato foto dello stand «I Formaggi principi delle Orobie». Bra (Cuneo), 17 settembre 2011

Ufficio stampa 347.9956383 - 338.2571965 (anche per foto in alta definizione)



