

CAMPIONATO DEL MONDO DI MUNGITURA A MANO DI VACCHE

Lenna (Bergamo) Italia, 28 settembre 2014

PODIO DA 6.000 EURO

Buono valore 3.500 euro e il trofeo SECCHIO D'ORO al campione
Buono valore 1.500 euro al secondo e buono valore 1.000 euro al terzo

Buono valore di 3.500 euro al campione del mondo, buono valore di 1.500 euro al secondo classificato e buono valore di 1.000 euro al terzo: per un podio mondiale da 6.000 euro. Questo il montepremi del primo Campionato del mondo di mungitura a mano di vacche, in programma domenica 28 settembre, dalle 9. La sfida si terrà all'Agriturismo Ferdy di Lenna (Bergamo-Italia).

I concorrenti gareggeranno su un tempo di due minuti, durante i quali dovranno mungere più latte possibile dalla propria mucca o da una vacca messa a disposizione del comitato organizzatore. Rigorosi i controlli a cui saranno sottoposti sia animali sia concorrenti, per evitare ogni tipo di frode. Al vincitore, oltre al buono da 3.500 euro, andrà il "Secchio d'oro", artistico secchio che ricorderà l'antico mestiere del mungitore.

Un mestiere ormai soppiantato quasi ovunque dalle mungitrici meccaniche ma che resiste ancora in piccole realtà, soprattutto di montagna. Saranno loro, mungitori che tradizionalmente frequentano gli alpeggi, a contendersi il primo trofeo mondiale, denominato "Formaggi Principi delle Orobie - Secchio d'oro" e i buoni da 6.000 euro di montepremi. L'organizzazione è affidata all'Associazione Fiera San Matteo di Branzi, con la collaborazione del Comune di Lenna, di associazioni di allevatori e sponsor.

"Al di là dell'aspetto folcloristico e agonistico - spiega il comitato organizzatore - il primo campionato del mondo di mungitura a mano vuole valorizzare e portare all'attenzione del grande pubblico chi, con fatica, determinazione, passione e coraggio, custodisce e alimenta una pratica antica, per secoli unico mezzo di sostentamento per intere popolazioni rurali. Esaltare la mungitura a mano ancora oggi, significa rendere omaggio a queste generazioni e al tempo stesso ricordarci i valori di cui si fa portatrice: rapporto diretto tra contadino e animale, salute, genuinità, libertà di pascolo delle mandrie, in un settore ormai dominato dalla meccanizzazione e dalla produzione intensiva". Anche per questo il trofeo è stato intitolato ai "Formaggi Principi delle Orobie", il marchio creato dall'Associazione Fiera San Matteo che riunisce le sei eccellenze casearie delle Prealpi lombarde: Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, Bitto Storico, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, Agrì di Valtorta e Strachitunt DOP, tutti formaggi che si caratterizzano proprio per la produzione nell'ambiente incontaminato della montagna.

All'Agriturismo Ferdy arriveranno in particolare dal Nord Italia, ma sono attesi anche mungitori austriaci, svizzeri e tedeschi (le iscrizioni sono ancora aperte). E considerando come la pratica della mungitura a mano sia stata soppiantata quasi ovunque da quella a macchina, le adesioni finora pervenute rappresentano già un successo, segno che la tradizione non è ancora andata persa del tutto. L'appuntamento è per la mattina di domenica 28 settembre: la manifestazione naturalmente è aperta al pubblico e parte del ricavato sarà a scopo benefico, a favore della ricerca sulle malattie rare.

Le iscrizioni a info@fierasanmaratteo.it o telefonando allo 0345.71074.

Ufficio stampa +39.347.9956383 o +39.3496298451.

Lenna, Settembre 2014

Segreteria Organizzativa:

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

Ufficio Stampa: telefono 347.9956383 - 338.2571965