

CAMPIONATO DEL MONDO DI MUNGITURA A MANO PODIO DA 6.000 EURO

**Cresce il montepremi della prima edizione
Buono valore 3.500 euro e il trofeo SECCHIO D'ORO al vincitore
Buono valore 1.500 euro al secondo e buono valore 1.000 euro al terzo
La sfida domenica 28 SETTEMBRE 2014 a Lenna (Bergamo)
Concorrenti dalla Svizzera alla Sicilia**

Un buono valore di 3.500 euro al campione del mondo, da 1.500 euro al secondo classificato e da 1.000 euro al terzo: per un podio mondiale del valore di 6.000 euro. Cresce il montepremi del primo Campionato del mondo di mungitura a mano di vacche, in programma domenica 28 settembre, dalle 9 (la manifestazione è aperta al pubblico). La sfida, inizialmente prevista a Branzi, nell'ambito della Fiera di San Matteo, per motivi organizzativi è stata spostata 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 dal comitato organizzatore. Rigorosi i controlli a cui saranno sottoposti sia animali sia concorrenti, per evitare ogni tipo di frode. Al vincitore, oltre al buono valore 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 alpeggi e pascoli, a contendersi il primo trofeo mondiale, denominato "Formaggi Principi delle Orobie - Secchio d'oro" e i buoni valore da 6.000 euro. L'organizzazione è affidata all'Associazione Fiera San Matteo di Branzi, con la collaborazione dell'Associazione manifestazioni agricole Val Serina, dell'Associazione allevatori di Bergamo, del Comune di Lenna e degli 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 Orobie, Agri di Valtorta e Strachitunt DOP, tutti formaggi che si caratterizzano proprio per la produzione nell'ambiente incontaminato della montagna.

Alla competizione mondiale si sono già iscritti i fortissimi mungitori **svizzeri e da tutta Italia, dalla Sicilia al Friuli, ma sono attesi anche concorrenti austriaci e tedeschi (le iscrizioni entro il 27 settembre)**. 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. Parte del ricavato sarà a scopo benefico, a favore della ricerca sulle malattie rare. Il regolamento della manifestazione su www.fierasanmatteo.it. Iscrizioni a info@fierasanmatteo.it o telefonando al +39.347.9956383 o al +39.3496298451.

Ufficio stampa: +39.347.9956383.

Lenna (Bergamo), 10 settembre 2014

Segreteria Organizzativa:

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

Ufficio Stampa: telefono 347.9956383 - 338.2571965