

La carta d'identità dei Formaggi Prìncipi delle Orobie

Formaggi Prìncipi delle Orobie è l'importante progetto che riunisce sotto un unico marchio di qualità le sei eccellenze casearie dell'arco Orobico supportate da qualità e storicità certificate: Agrì di Valtorta, Bitto Storico, Branzi FTB, Formai de Mut DOP, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e Strachitunt DOP. Le aziende produttrici di questi formaggi, pietre miliari della tradizione casearia delle Orobie, sono riunite in una rete d'impresе, patrocinata dai Consorzi che tutelano alcuni dei marchi presenti, fra i quali spiccano tre Presidi Slow Food e due di Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.).

Gli obiettivi sono, da un lato, costruire un osservatorio che si faccia portavoce delle tematiche peculiari della vita e dell'economia agricola in ambito montano e, dall'altro, sensibilizzare il consumatore finale verso la genuinità e l'artigianalità di questi prodotti.

Il progetto Formaggi Prìncipi delle Orobie punta a divenire un volano del turismo orobico, declinato in chiave slow, green e consapevole. Attraverso le tradizioni dei formaggi si snodano percorsi che portano a scoprire i luoghi, la cultura ed anche gli altri prodotti agroalimentari tipici di questo territorio seguendo gli alpeggi del Bitto Storico in Valsassina, Valtellina e Valle Brembana. Il progetto include le tre province di Bergamo, Lecco e Sondrio.

