

Dossena, debutta il formaggio stagionato in miniera



A Dossena le degustazioni gastronomiche si sposano con l'apertura delle storiche miniere. Domenica primo maggio è in programma la seconda edizione di "Una Miniera di Gusto", un evento che vuole da un lato permettere ai produttori locali di mettersi in mostra facendo degustare le tipicità della Valle Brembana in un tour tra gli stand e dall'altro rendere visitabili i cunicoli dell'antico loco estrattivo minerario, in un'operazione congiunta di promozione

territoriale.

La giornata si apre alle 10 con l'accesso alla zona delle miniere in località Paglio Pignolino con un bus navetta gratuito. Sarà possibile percorrere le gallerie accompagnati da guide che ne illustreranno la storia e le caratteristiche. Il sito è stato attivo fino alla metà del secolo scorso ed è ben conosciuto dagli storici poiché risalirebbe all'età del bronzo. Nell'area saranno presenti uno spazio ristoro, dove verrà proposto il "pranzo del minatore", laboratori per bambini e un'area relax speciale. Nel pomeriggio un coro alpino si esibirà all'interno della miniera, in un'atmosfera del tutto suggestiva, così come quella dell'aperitivo in miniera. Per la cena è a disposizione un menù convenzionato con i ristoranti locali.

La chicca della manifestazione è la presentazione ufficiale dei primi formaggi locali stagionati in miniera, dove il clima

è stato giudicato ideale per le forme. Si tratta del primo passo di un'operazione che vuole unire in maniera ancora più stretta produzioni e territorio.

L'evento è organizzato dall'Associazione Miniere e dall'Associazione Revival (Gruppo Giovani Dossena) in collaborazione col Comune. Sono consigliate la prenotazione e un abbigliamento adatto alla temperatura interna della miniera, che è di 10 gradi. Info: 3421463257