la Rassegna.it
Fondata nel 1906

28 Aprile 2017

A Bossico torna la “Festa dei formaggi dell’altopiano”

Tra le iniziative anche "adotta una mucca" che permette di acquistare per tutto l'anno formaggelle al costo di 7 euro al chilo

Valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino. Con questo obiettivo la Pro Loco di Bossico, con il patrocinio della locale Amministrazione comunale e di Coldiretti Bergamo, ha organizzato la quinta edizione della “festa dei formaggi dell’altopiano di Bossico”. L’evento – in programma dal 28 aprile al primo maggio – quest’anno si è dato una veste particolare e si è trasferito dal centro abitato alle cascine dislocate in pineta, per dare la possibilità ai partecipanti di rendersi conto che fare il formaggio in cascina non è come lavorare in un caseificio: non ci sono strumenti di precisione, si fa tutto a mano e a occhio, seguendo l’esperienza e l’istinto. Ogni gesto si ripete sempre uguale e ogni volta diverso, perché il latte crudo è un alimento vivo e le giornate non sono mai le stesse. È questa l’unicità dei sapori dei formaggi dell’altopiano di Bossico.

La manifestazione si aprirà venerdì 28 aprile, alle ore 20.45 nella sala dell’oratorio di Bossico, con un interessante incontro su come un prodotto tipico può essere rappresentativo di un luogo e per quel luogo essere attrattiva e creare

indotto. Relazioneranno: Chicco Coria chef bergamasco promotore del lancio della patata di Martinengo, Andrea Messa dell’associazione “Grani dell’Asta del Serio”, Carlo Belotti segretario della zona Montagna Orientale di Coldiretti Bergamo, Giulio Signorelli del negozio storico di Bergamo “Ol Formager”, grande conoscitore internazionale di formaggi. Durante la serata verrà anche presentato, a cura di Pro Loco Bossico, il progetto di promozione dei formaggi dell’altopiano di Bossico.

Domenica 30 aprile, dalle 14, la manifestazione si trasferirà in cinque aziende agricole della zona che producono artigianalmente e con maestria gustosi prodotti caseari. Ci sarà così la possibilità di fare una passeggiata tra queste realtà produttive, per assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Verranno realizzate anche attività dedicate ai bambini. Chi seguirà questo “agri percorso” avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle. La scelta potrà essere fatta tra Bianca – Luce – Jessy – Milka – Camilla – Stella – Portogalo – Parma – Lory – Cerva – Romana – Venezia. Adottare una mucca comporterà l’acquisto di un’intera formaggella al prezzo di 7 euro al chilo, questo darà diritto all’acquisto, per tutto l’anno successivo, di formaggelle sempre allo stesso prezzo.

Adottare una mucca si propone di sostenere il lavoro dei casari e di garantire l’acquisto di un prodotto genuino. Il primo maggio, alle 10, si terrà invece un’escursione guidata fra prati e boschi per il riconoscimento delle erbe spontanee con le quali, nel pomeriggio, sempre sotto la guida di mani esperte, si imparerà ad aromatizzare i formaggi freschi per renderli ancora più gustosi e digeribili.