

22 Settembre 2017

Dal Formai de Mut ai vini, al via le sagre d'autunno di Branzi

Si comincia con la storica Fiera di San Matteo sabato 23 e domenica 24 settembre. Poi tocca alla polenta taragna e agli abbinamenti tra vini e prodotti locali



Ha un'origine antica la Fiera di San Matteo a Branzi. Le prime notizie risalgono al Settecento, ma è probabile che, al momento dell'abbandono degli alpeggi nel mese di settembre, il paese fosse punto d'incontro di malghesi e commercianti già in pieno Medioevo.

Inizialmente solo fiera dei formaggi, nel 1877 è diventata anche fiera del bestiame ed anche oggi le due attività convivono nell'appuntamento organizzato dal Comune sabato 23 e domenica 24 settembre, nella tensostruttura in via



La manifestazione ha come fulcro la mostra zootechnica e il concorso del

Formai de Mut Dop, ma offre anche tante occasioni per conoscere da vicino la montagna, l'allevamento e i formaggi. Tra le iniziative del programma ci sono infatti dimostrazioni di caseificazione del Formai de Mut, degustazioni guidate dai maestri assaggiatori Onaf, laboratori didattici sul formaggio, sul pane, sulla vendemmia, sulle erbe, e poi passeggiate con i pony, minialpeggio, prove di mungitura.

Domenica alle 10.30 l'approfondimento è affidato al convegno dal titolo "Il Formai De Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, questo s... conosciuto! dalle origini ai giorni nostri, chi è, come si riconosce, quale è il suo valore socioeconomico e non solo...".

Per pranzo e cena ci si potrà accomodare al ristoro della tensostruttura o in uno dei sei ristoranti convenzionati con la festa che offrono menù tipici a prezzi che vanno dai 25 ai 28 euro: Agriturismo Alle Baite, ristorante Corona, Il Caminetto, Da Bettina, Pedretti e Old Fox.

La Fiera di San Matteo inaugura la stagione delle sagre autunnali a Branzi, che proseguirà con la Festa della Taragna Bergamasca, il fine settimana successivo (30 settembre - 1 ottobre), e con la rassegna "I vini italiani incontrano i prodotti locali", sabato 7 e domenica 8 ottobre. Nell'occasione, nei ristoranti di Branzi sarà possibile gustare un menù tematico abbinato ad un vino regionale, frutto del gemellaggio tra ognuno dei ristoranti convenzionati con una delle cantine presenti alla kermesse.

[**>>Fiera di San Matteo - il programma 2017**](#)

[**>> I menù dei ristoranti convenzionati**](#)