

CASARGO IL CONVEGNO SULL'ANIMA DEL TERRITORIO E LA SUA GASTRONOMIA

Bitto contro stracchino, che sfida

Formaggi lecchesi protagonisti all'Accademia italiana di Cucina

di **STEFANO CASSINELLI**

- CASARGO -

CON UN CONVEGNO intitolato «Bitto e stracchino in Valsassina: due culture, civiltà, identità diverse nell'anima montana del territorio lecchese» l'Accademia italiana della cucina ha festeggiato il proprio ventennale a Casargo, il tutto coordinato dal maestro assaggiatore Onaf Claudio Bolla. A testimoniare l'eccellenza dei prodotti e del loro lavoro due generazioni a confronto con la presenza di Teresa Platti, bergamina di Pasturo, che produce stracchini e taleggi e il giovane casaro Enrico Colli, caricatore dell'alpeggio storico all'Alpe di Varrone. Colli è anche il protagonista del volume che ha presentato Roberto Bonat, «Il bitto della Val Varrone», un volume che vuole sottolineare come il bitto storico venga prodotto non solo in Valtellina, ma anche nelle valli orobiche. A sottolineare la tipicità e la bontà del bitto e la veridicità delle zone di produzione rico-



GLI ESPERTI Foto di gruppo dei relatori che hanno partecipato al convegno gastronomico e storico su bitto e stracchino

PROTAGONISTA
La giornata è stata coordinata dal maestro Onaf, Claudio Bolla

nosciute Paolo Ciapparelli, presidente del Consorzio per la salvaguardia del bitto storico, ha illustrato i confini e le modalità con cui è stato valorizzato questo formaggio in Val Gero-

la. Michele Corti, professore di zootecnia di montagna all'Unimi ha relazionato sulle antiche eredità delle due civiltà raccontando l'epopea della industria casearia grande e piccola, le cui origini sono fortemente legate al nostro territorio: Orobie, val Gerola, Valsassina, Val Brembana. Soddisfazione da parte del delegato di Lecco dell'associazione Claudio Bolla per la ricca partecipazione dei conve-

nuti e per le considerazioni importanti che sono emerse durante il dibattito. L'occasione per il sodalizio di realizzare il volume dedicato al Bitto di Roberto Bonati, quinto capitolo di una serie di pubblicazioni che hanno visto la stampa, negli anni precedenti e dedicati al taleggio, all'olio del lago, alle erbe del territorio e al galateo.

IL BITTO STORICO della Valvarrone è un formaggio che si presta anche alla lunga stagionatura ed è prodotto in uno dei più bei alpeggi della Lombardia. La cultura del bitto storico ha perpetuato i valori preziosi del malghesi con un utilizzo oculato delle risorse, un pascolo turnato, salvaguardia delle razze bovina e caprine minacciate di estinzione. Tale cultura ha garantito ricchezza senza sfruttare il prezioso patrimonio naturale, anzi, ne ha permesso anno dopo anno, il mantenimento dell'integrità riconoscendolo rinnovato tra le varie generazioni.

LECCO E INVERIGO

Bitto contro stracchino, che sfida
Formaggi lecchesi protagonisti all'Accademia italiana di Cucina

Il sindaco sceriffo
potrebbe i controlli

Volare Low Cost
DA MILANO
a €37,99
DUBLINO
LOW COST SENZA PENSIERI