

CASEIFICI APERTI, IN VAL BREMBANA SI CELEBRA IL FORMAGGIO DI MONTAGNA

6 Maggio 2019

di **Redazione**



BERGAMO – Saranno due le giornate dedicate al prezioso Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana Dop, sabato 18 e domenica 19 maggio infatti una serie di attività ed eventi permetteranno di scoprire, conoscere e degustare questo storico formaggio.

Nel corso di entrambe le giornate l’appuntamento con Caseifici Aperti consentirà di conoscere il mondo delle piccole aziende locali, incontrare i casari, partecipare ai lavori di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia.

Le aziende partecipanti, tutte in Alta Valle Brembana (Bergamo), sono la Soc. Agricola Monaci

Sebastiano e F.lli di Branzi, le due Latterie Sociali di Valtorta e Branzi e l'Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando (Agriturismo Ferdy) di Lenna.

Oltre alla visita ai locali di trasformazione, lavorazione e stagionatura alcune di queste aziende apriranno le porte anche delle stalle con i propri animali, proporranno degustazioni di formaggi di varia stagionatura, permetteranno di partecipare alle attività di lavorazione del formaggio e di mungitura.

Inoltre, all'interno del calendario della decima edizione della rassegna "Erbe del Casaro", sabato 18 maggio a Piazza Brembana (Alta Valle Brembana), il concorso "Il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop" decreterà, al termine di un'attenta valutazione da parte del Comitato tecnico Onaf, il miglior formaggio prodotto in Valle. Seguirà il laboratorio per adulti e bambini "Dal latte al formaggio", volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut; i più piccoli inoltre potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata "Assaggiamo il Formai de Mut" per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche.

Sarà infine possibile partecipare a "Sapori del Casaro", una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP alla quale seguirà una festa travolgente con musica e animazione